

Herstellung von Pommes Chips in Worten

Kartoffel-Annahme:

Jede Lieferung wird beschriftet und mit einem Zettel versehen. Bei jeder Lieferung eine Qualitätskontrolle durchführen. Festgestellte Mängel werden vermerkt und als Basis für die Abrechnung mit den Lieferanten verwendet.

Waschen:

Die Kartoffeln werden auf ein Rüttelband gekippt und in drei Arbeitsprozessen von Steinen und Erde befreit und vorgewaschen. Anschliessend werden die Kartoffeln mit Wasser gründlich gewaschen und mit Wasserdruck durch ein Rohr in die Produktionshalle gepumpt.

Schälen:

Das Schälen der Kartoffeln ist einer der wichtigsten Verfahrensschritte, da die Kosten des Endproduktes wesentlich von der Höhe des Schälverlustes bestimmt werden.

Verlesen/Nachputzen:

Von Hand werden entweder Kartoffeln, welche noch Schalenreste, Augen, verfärbte Stellen etc, aufweisen, aussortiert und in den Schälprozess zurückgeführt oder die verfärbten Stellen etc. werden ausgeschnitten.

Pommes Chips



Qualitätskontrolle der Rohstoffe

Je nach Rohstoff werden unterschiedliche Analysen und Prüfungen durchgeführt:

- Qualitätskontrolle der

Rohstoffe

> Prüfung des Aussehen und der Farbe (Mit dem Farbmessgerät)

- Fließdiagramm Herstellung

> Degustation betreffend Geruch und Geschmack (Stimmt die Würzung?)

der Pommes Chips

> Zertifikate vom Lieferanten

- Ablauf der Pommes Chips Herstellung

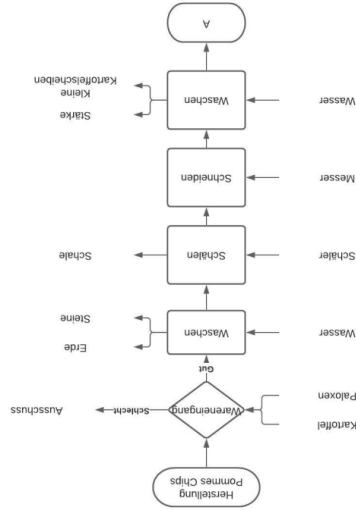
Externe werden einige Rohstoffe auf Stichprobe werden auch weitere mikrobiologische Untersuchungen in Auftrag gegeben.

-2-

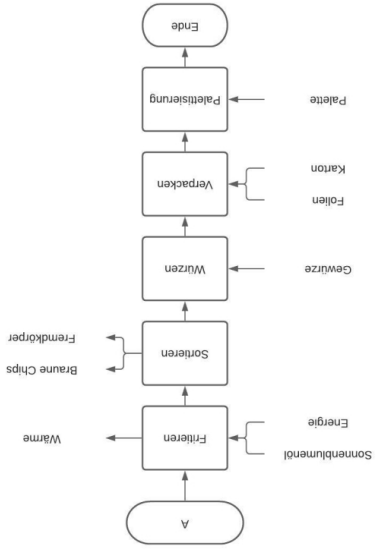
-3-

-4-

-5-



-7-



-9-

www.minibooks.ch