Leitsätze für Backwaren

Für Lebensmittelhersteller gelten in Deutlschland die Leitsätze. In Ihnen sind Fachbegriffe erklärt und Produkte mit ihren Vekehrsbezeichnungen erklärt und mit ihrer Zusammensetzung und Merkmalen beschrieben. Sie dienen den Produzenten als Richtschnur und den Kunden als Schutz vor Täuschung. Sollte nämlich der Hersteller von den in den Leitsätzen festgelegten Anforderungen abweichen, muss er dieses kenntlich machen.

Aufgaben:

- Recherchieren Sie in Ihrem Fachbuch die Vorschriften zu dem Begriff Feine Backwaren aus Hefeteig (z.B. Anteile Mehl, Fett, Zucker) und notieren Sie sich die Unterschiede in der Zusammensetzung zwischenWeißbrot und Butterhefezopf unten.
- Markieren Sie die entsprechenden Vorschriften (auch bzgl. der Anforderungen an die Zutaten) in den ausgedruckten Original-Leitsätzen.

Leitsätze für Brot und Kleingebäck

Leitsätze für Feine Backwaren

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/20cdc483