

6.4 – Erläuterungen

BGN-Prämienverfahren

Berliner und Krapfen werden an der Oberfläche schwimmend gebacken (Siedebacken). Die große Oberfläche führt zu einem intensiveren Kontakt mit dem Luftsauerstoff als bei Lebensmitteln, die beim Frittieren komplett in das Fett eingetaucht sind. Die Folge ist ein schneller beginnender Verderb des Siedefetts (Ranzigkeit der Fette.) Der Verzehr verdorbener Siedefette und darin zubereiteter Lebensmittel kann zum einen die Gesundheit der Verbraucher beeinträchtigen und zum anderen entstehen dabei Stoffe wie Aldehyde, Ketone, Acrolein usw. Diese Stoffe werden dann von den Beschäftigten eingeatmet und in der Lunge deponiert und können zu Reizungen der Atemwege führen. Deshalb muss die Qualität des Fetts, das zur Herstellung von Siedegebäcken verwendet wird, laufend überprüft werden.

Zu empfehlen ist, dass Sie die Qualität Ihrer Fettbackprodukte durch eine Überwachung nach einem systematischen und standardisierten Vorgehen sicherstellen (Fettmanagement). Dazu gehören: sensorische Prüfung (Geruchs- und Geschmacksängel: kratzender, ranziger Geschmack, beginnende Rauchentwicklung, verstärkte Schaumbildung), Filtration und Reinigung am Ende jedes Betriebstages, Temperaturprüfung einmal täglich, Frischfettzugabe nach Bedarf.

Prämienpunkte gibt es für die lückenlose Dokumentation der Überwachung. Hier bietet sich eine Tabelle an, die fortgeschrieben wird. Die hier abgebildete Beispieltabelle stammt aus „Optimal frittieren“ der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF).
www.dgfett.de/material/frittierempfehlungen_dgf.pdf

Tag	Uhrzeit	Fettmanagement				Fettbackgerät		Durchgeführt von (HDZ)
		Zugabe	Vollwechsel	Filtration	Sensorische Prüfung	Temperaturkontrolle	Reinigung	
1	8.00	2 kg	Nein	Nein	OK	175 °C	Nein	gg

