



## Foire Aux Questions (FAQ)

Ce document vise à compléter l'AIDE en ligne déjà présente sur NUTREE

### Rubrique AIDE

1. Le champ « code Ingrédient » ou « code Produit » affiche le message d'erreur suivant : « *veuillez modifier la valeur pour correspondre au format demandé* »

Si vous testez gratuitement NUTREE pour une période de 15 jours, sachez que vous utilisez une version de NUTREE non personnalisée. Dans cette version simplifiée les codifications sont figées pour les Produits et les Ingrédients.

- Le code Produit doit respecter le format suivant : 2 lettres + 4 chiffres

SF pour les semi-finis                      PF pour les produits finis

- Le code Ingrédient doit respecter le format suivant : lettre A + 4 chiffres

Dans la version personnalisée de NUTREE, les formats de codes sont calqués sur vos formats de code interne (nombre de caractères, alternance lettre et chiffres...)

### 2. Comment créer un Ingrédient dans NUTREE ?

L'aide au démarrage envoyée vous explique pas à pas, grâce à des visuels, comment créer un ingrédient sous Nutree.



*Tant que votre Ingrédient a un statut « en création », celui-ci peut être modifié. Dès lors que votre Ingrédient est « actif », il ne peut plus être modifié mais uniquement consulté. Pour pouvoir utiliser un Ingrédient au sein d'une Recette, cet Ingrédient doit être « actif ».*

### 3. Comment inactiver un Ingrédient ?

Seul l'administrateur défini au sein de votre entreprise peut inactiver un Ingrédient. Pour ce faire, il lui suffit de cliquer sur l'Ingrédient concerné dans la liste d'Ingrédients (DECRIRE/ Ingrédients), et de cocher l'option Inactif :

Nom de l'Ingrédient : miel  
 Nom abrégé :  
 Dénomination de vente :  
 Catégorie nutritionnelle : divers  
 Etat : solide  
 Origine CE : non renseignée  
 Statut d'enregistrement :  actif  inactif  
 densité si liquide : 1,000

HISTORIQUE    COMMENTAIRES    RETOUR    VALIDER

**Cette fonctionnalité n'est pas disponible en phase de test.**



## Foire Aux Questions (FAQ)

### 4. Comment rechercher un Ingrédient dans NUTREE ?

Accéder à la liste des Ingrédients via le menu DECRIRE/ Ingrédients. Vous pouvez rechercher un Ingrédient par différents biais :

- En utilisant le moteur de recherche en bas de la page : taper le nom de votre ingrédient (ex : farigol) ou un mot-clé (ex : farine)



- En effectuant des tris grâce aux en-têtes de colonnes : cliquer sur l'en-tête de chaque colonne pour activer le tri :



### 5. Comment faire pour modifier les informations fournisseurs de mon Ingrédient ?

Vous venez de changer de fournisseur de matière première et vous souhaitez actualiser les données dans NUTREE. Pour cela vous avez 2 options :

- Dupliquer votre Ingrédient (*voir Question n°13*)
- Créer une version 2 de votre Ingrédient (*voir Question n°14*)

### 6. Comment faire pour modifier le profil nutritionnel de mon Ingrédient ?

Pour changer uniquement le profil nutritionnel de votre Ingrédient, vous pouvez rapidement créer une version 2 de votre Ingrédient (*voir Question n°14*).

### 7. Que signifient les contrôles qui apparaissent dans l'étape 3 de DECRIRE/ Ingrédients ?

Lorsque vous renseignez le profil nutritionnel de vos Ingrédients dans NUTREE un message de ce type peut apparaître :



Sachez que ce message vous alerte uniquement, **mais ne bloque en aucun cas la saisie ou la validation des données.**

Ces messages correspondent à des contrôles automatiques de saisie qui ont été intégrés dans NUTREE afin de limiter vos erreurs de saisie manuelle.



## Foire Aux Questions (FAQ)

### 8. Comment créer un Produit ou un semi-fini dans NUTREE ?

Accéder au menu DECRIRE/ Produit, puis cliquer sur l'icône CREER. Sélectionner le type de produit : produit fini OU semi-fini. Compléter les différents champs, en vous aidant de l'aide en ligne si besoin, puis Valider.

Typologie de produit à créer :

produit fini

produit semi-fini

Annuler OK



*Tant que votre Produit a un statut « en création », celui-ci peut être modifié. Dès lors que votre Produit est « actif », il ne peut plus être modifié mais uniquement consulté. Dans ce cas n'activez votre produit que quand vous êtes sûr de la recette c'est-à-dire quand le produit est étiqueté ou mis sur le marché.*

### 9. Comment renseigner mes données Recette dans NUTREE ?

Dans NUTREE, une recette est forcément associée à un produit fini ou à un semi-fini. Pour pouvoir renseigner vos données RECETTE, il faut donc au préalable créer un Produit ou un Semi-fini (Cf. rubriques précédentes).

Dès lors que votre Produit est créé, il apparaît automatiquement dans la liste des RECETTE. Cliquer sur la ligne concernée et ajouter les ingrédients 1 par 1 en vous laissant guider.



*Il n'est pas nécessaire d'activer un produit pour éditer les valeurs nutritionnelles de ce produit. N'activez vos produits que lorsque vos produits sont mis sur le marché et étiquetés.*

### 10. Comment calculer le rendement associé à ma RECETTE ?

Consulter notre fiche pratique disponible dans l'aide en ligne (DECRIRE/ Recette/ Etape 2) sur ce sujet pour plus d'informations.

### 11. Quel est l'intérêt de dupliquer un Produit dans NUTREE ?

Lorsque vous dupliquez un Produit dans NUTREE, l'ensemble des informations de traçabilité ainsi que la Recette du Produit sont dupliquées (informations renseignées en Etapes 1- DECRIRE/ Produit et DECRIRE/ Recette). NUTREE vous demande juste d'associer un nouveau code Produit à votre « produit dupliqué ». Cette duplication vous permet de gagner du temps, en évitant de saisir de nouveau des informations déjà saisies dans NUTREE. Vous pouvez bien entendu ensuite, modifier ce Produit dupliqué : aussi bien les éléments de traçabilité (nom du produit, famille de produits...) que sa recette.





## Foire Aux Questions (FAQ)

### 12. Quel est l'intérêt de dupliquer un Ingrédient dans NUTREE ?

Lorsque vous dupliquez un Ingrédient dans NUTREE, l'ensemble des informations de traçabilité ainsi que les valeurs nutritionnelles de l'Ingrédient sont dupliquées (informations renseignées en Etapes 1 et 2 de DECRIRE/ Ingrédient). NUTREE vous demande juste d'associer un nouveau code Ingrédient à votre « ingrédient dupliqué ». Cette duplication vous permet de gagner du temps, en évitant de saisir de nouveau des informations déjà saisies dans NUTREE. Vous pouvez bien entendu ensuite, modifier cet Ingrédient dupliqué : aussi bien les éléments de traçabilité (fournisseur, dates et versions de fiche technique) que son profil nutritionnel.

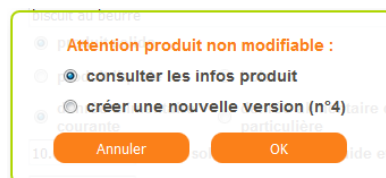
### 13. Qu'est-ce qu'une version ?

- 🕒 **INGREDIENT:** Lorsque vous ouvrez dans NUTREE, un Ingrédient déjà activé et que vous cliquez sur VALIDER, ce message apparaît à l'écran :



Si vous cochez sur l'option « **créer une nouvelle version** », automatiquement NUTREE crée une nouvelle version de votre Ingrédient. Le champ « version » change de chiffre (passe de n à n+1), l'ensemble des éléments de traçabilité de votre Ingrédient (Etape 1/ DECRIRE/ Ingrédient) sont copiés, mais le profil nutritionnel reste vierge. Versionner va donc vous permettre de gérer plusieurs profils nutritionnels pour un même Ingrédient, exemple : beurre d'hiver/ beurre d'été, source de données a/ source de données b...

- 🕒 **PRODUIT :** Lorsque vous ouvrez dans NUTREE, un Produit déjà activé et que vous cliquez sur VALIDER, ce message apparaît à l'écran :



Si vous cochez sur l'option « **créer une nouvelle version** », automatiquement NUTREE crée une nouvelle version de votre Produit. Le champ « version » change de chiffre (passe de n à n+1), l'ensemble des éléments de traçabilité de votre Produit (Etape 1/ DECRIRE/ Produit) sont copiés, ainsi que la recette du Produit (semi-fini ou produit-fini). Versionner va donc vous permettre de gérer plusieurs versions de recettes pour un même Produit.



## Foire Aux Questions (FAQ)

### 14. Comment retrouver les informations Recette et Rendement d'un produit activé ?

Dès que vous avez activé un produit, vous ne pouvez plus modifier sa recette ou son facteur de rendement. Dès lors, sa recette disparaît de la liste de la page DECRIRE/ Recette.

Vous pouvez cependant éditer une fiche recette en PDF qui récapitule les ingrédients mis en œuvre dans votre recette (code, descriptif + quantité) ainsi que les données liées au procédé de fabrication (opération unitaire, valeur et type de facteur de rendement). Pour ce faire, accédez au Menu **ETIQUETER/ Etiquetage par calcul**, cliquez sur le produit concerné dans la liste. Vous pouvez consulter les valeurs nutritionnelles du produit (en page 1), ainsi que la totalité de sa recette (en page 3).

### 15. J'ai cliqué sur un aliment de la base du FCEN et rien ne se passe, que faire ?

Patience, NUTREE travaille et cherche l'information. En effet, la table canadienne du FCEN contient des données sur 5 690 aliments et jusqu'à 152 constituants différents ; tandis que le CIQUAL ne contient des données que sur 1 500 aliments et 58 constituants. De ce fait, la recherche à partir de NUTREE est juste un peu plus longue (3 secondes maximum) lorsque vous utilisez la base canadienne. Profitez de ce temps, pour vérifier les informations présentes sur la fiche technique de votre ingrédient, par exemple. Pensez par ailleurs à vérifier que vous avez bien cliqué sur la puce à côté du drapeau canadien pour indiquer au moteur de recherche que vous choisissez des valeurs issues de cette table.

### 16. Comment éditer le tableau des valeurs nutritionnelles ?

Aller dans l'onglet « **ETIQUETER-étiquetage par calcul** ». Vous avez la possibilité de choisir les informations que vous souhaitez afficher sur votre PDF ainsi que le format de tableau choisi (couleurs, noir et blanc, uniquement pour 100g, 100g et à la portion...

A noter toutefois qu'avant de valider le produit il est important de vérifier dans le tableau vert, **le contrôle 100 de votre produit ainsi que la teneur en eau** qui ne doit en aucun cas être négative (Cf. Fiche pratique C100 produit).

Composition nutritionnelle détaillée pour 100 g

C100 = 100,30

Nutriments	Valeurs	Nutriments	Valeurs
Energie (kJ) / (kcal)	1 703 / 406	Matières grasses (g)	12,47
Eau (g)	7,45	AGS (g)	7,69
Protéines (g)	9,57	AGMI (g)	2,88
Glucides (g)	67,53	AGPI (g)	0,88
Sucres (g)	23,32	Alcool (éthanol) (g)	0,00
Amidon (g)	35,83	Sodium (mg)	134,67
Polyols (g)	0,00	Sel (g)	0,34
Fibres (g)	2,53	Acides organiques (g)	0,00



## Foire Aux Questions (FAQ)

Une fois ces informations vérifiées, et lorsque vous êtes sûr d'étiqueter vos produits avec ces valeurs, vous pouvez activer votre produit dans « **DECRIRE-Produit** », puis cliquer sur le produit et dans « **Statut d'enregistrement** » cliquer sur « **actif** » :



### 17. Comment extraire les données du tableau dans un autre document ?

Il existe une multitude de possibilités pour l'extraction de vos données nutritionnelles à partir de Nutree. En effet, tout dépend du type d'intégration des données que vous souhaitez : extraire les données sous Excel, sous votre propre logiciel d'édition d'étiquettes... Néanmoins, il faut savoir qu'avec le fichier PDF édité tout est possible (à partir du moment où vous l'avez téléchargé).

Afin de pouvoir vous orienter sur les manipulations à réaliser pour extraire les données nutritionnelles de votre produit, exprimez-nous de manière la plus complète possible vos besoins et le fonctionnement de votre outil utilisé pour vos étiquettes nutritionnelles, nous saurons par la suite vous orienter.

## Rubrique NUTRITION

### 18. Quelles sont les règles d'arrondis applicables à l'étiquetage nutritionnel ?

Consulter notre fiche pratique « *Les 10 points clés de l'étiquetage nutritionnel INCO* » pour plus d'informations.

### 19. Comment le calcul nutritionnel est effectué dans NUTREE ?

Le calcul nutritionnel est réalisé en 3 temps dans NUTREE :

1. Calcul pondéré à partir des données Recettes et des valeurs nutritionnelles de chaque Ingrédient
2. Impact du rendement sur les valeurs nutritionnelles calculées en 1-
3. Prise en compte des exigences réglementaires applicables à l'étiquetage nutritionnel : règles d'arrondis...



## Foire Aux Questions (FAQ)

### 20. Comment calcule-t-on l'énergie en kJ et kcal apportée par un produit ?

Consulter notre fiche pratique « Les 10 points clés de l'étiquetage nutritionnel INCO » pour plus d'informations.

### 21. Quelles sources d'informations nutritionnelles puis-je utiliser pour compléter le profil nutritionnel de mon ingrédient ?

Consulter notre article :

<http://www.nutree.fr/detail-article/comment-bien-demarrer-son-projet-de-calculs-nutritionnels.html>

### 22. Quelles sont les tolérances applicables aux valeurs nutritionnelles déclarées sur pack ?

N'hésitez pas à nous demander nos fiches pratiques sur ce sujet pour plus d'informations.

### 23. A quel type de glucides correspondent les glucides dans NUTREE : assimilables ou totaux ?

Les glucides mentionnés dans NUTREE s'entendent comme des glucides assimilables au sens du Règlement INCO n°1169-2011.

De manière générale, les nutriments intégrés dans NUTREE correspondent aux nutriments tels que définis dans le Règlement INCO n° 1169-2011.

Afin de vous faire gagner du temps et de vous faciliter l'utilisation de NUTREE, toutes les données issues des tables de composition nutritionnelles ont été transformées (modification d'unités ou calcul) pour correspondre aux définitions du Règlement INCO. Vous trouverez dans le tableau ci-dessous un descriptif des nutriments utilisés dans NUTREE.



## Foire Aux Questions (FAQ)

Tableau : Descriptif des nutriments utilisés dans NUTREE

Eléments nutritifs	Définition des nutriments comme intégré dans NUTREE
<b>Energie</b>	Calculée à partir des coefficients de conversion définis à l' <i>Annexe XIV du Règlement INCO</i>
<b>Eau</b>	Quantité d'eau présente dans un ingrédient ou un produit (=100-matière sèche)
<b>Cendres</b>	Total de la matière minérale
<b>Matière sèche</b>	= 100 - Eau
<b>Protéines</b>	= N x 6,25 = Azote total (Kjeldhal) x 6,25
<b>Glucides</b>	Glucides assimilables (= Glucides totaux – Fibres)
<b>Sucres</b>	= somme des mono et disaccharides (à l'exclusion des polyols)
<b>Amidon</b>	Glucide complexe
<b>Polyols</b>	Alcools comprenant plus de 2 groupes -OH
<b>Fibres alimentaires</b>	Telles que définies à l' <i>Annexe I du Règlement INCO</i>
<b>Matières grasses</b>	Lipides totaux, phospholipides inclus
<b>Acides gras saturés</b>	Tous les acides gras sans double liaison C-C
<b>Acides gras mono-insaturés</b>	Tous les acides gras avec 1 double liaison C-C cis
<b>Acides gras poly-insaturés</b>	Tous les acides gras avec 2 doubles liaisons C-C cis ou plus
<b>Acide gras trans</b>	Tous les acides gras avec au moins 1 double liaison C-C non conjuguée en configuration trans
<b>Sodium</b>	Na présent dans les ingrédients ou les produits
<b>Sel</b>	= Sodium x 2,5
<b>Acides organiques</b>	Molécule comprenant un groupement –COOH ex : acide malique
<b>Alcool</b>	= Ethanol
<b>Vitamines et minéraux</b>	Tels qu'usuellement définis