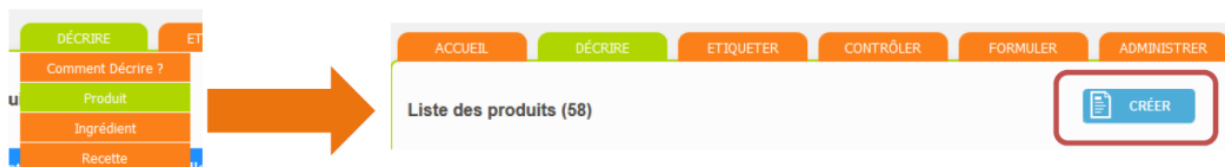




Aide au démarrage

1 Etape 1 : Création d'un produit

- Aller dans l'onglet DECRIRE/Produit puis sur CREER.



- Une page comme celle-ci apparaît. Il suffit de renseigner tous les éléments de caractérisation et de traçabilité du produit.

Exemple :

Modifier un produit DUPLIQUER

Famille de produit + PF00 - produit-fini - Non renseigné

Code interne * PF_00009

Version 1

EAN-13

Nom de la recette * Salade d'été

Dénomination de vente Salade tomates, thon, mozzarella

Type de produit solide liquide boisson densité (si liquide ou boisson) 1.000

Quantité nette ou grammage * 250.00 g pour solide ou ml pour liquide et boisson

Nombre de portion(s) * 1 portion(s) consommateur par emballage

Condition de stockage * + température positive - produit frais

Durée de stockage * 2 jour(s) DLC ou DDM

Réseau de distribution + GMS

Marque marque propre marque de distributeur

Statut d'enregistrement en création actif inactif

RETOUR VALIDER

* champs obligatoires

Tous les champs en orange avec un astérisque doivent obligatoirement être renseignés pour valider la création du produit.

2 Etape 2 : Compléter les données ingrédient

- Dans l'onglet DECRIRE/ Ingrédient cliquer sur CREER puis :
 - 1- Renseigner les éléments de caractérisation et de traçabilité de l'ingrédient en étape 1 ;
 - 2- Choisir le profil nutritionnel en étape 2 ;
 - 3- N'oubliez pas de rendre votre ingrédient **actif** en étape 3, **après avoir vérifié le contrôle 100** de l'ingrédient [Cf. Fiche pratique contrôle profil nutritionnel ingrédient].

- Créer tous les ingrédients qui composent la recette en suivant ce modèle.



Aide au démarrage

Exemple :

Créer un ingrédient / étape 1

1

Famille d'ingrédient: A09 - matière - Fromage
Code interne: A0028
Version: 1
Fournisseur: non renseigné
Date et version fiche technique: 12/04/2018 11
EAN-13 fiche technique: code EAN-13
Nom de l'ingrédient: Mozzarella
Nom abrégé: nom abrégé
Dénomination de vente: dénomination de vente
Catégorie nutritionnelle: fromage
Etat: solide
Origine géographique: France
Prix en €/kg: 2.50

2

Nom de l'ingrédient: Mozzarella
Source table: Table Ciqual 2016 - 19590 - Mozzarella au lait de vache
Statut d'enregistrement: en création actif inactif

Nutriments (C100 - 101.71)	Unité	Quantité pour 100g	Provenance info
eau	g	62.000	table CIQUAL 2016
cendres	g	2.490	table CIQUAL 2016
matière sèche (ms)	g	38.000	table CIQUAL 2016
protéines	g	16.500	table CIQUAL 2016
matières grasses	g	19.700	table CIQUAL 2016
acides gras saturés (ags)	g	12.600	table CIQUAL 2016
sodium (Na)	g	0.231	table CIQUAL 2016

3

Nom de l'ingrédient: Mozzarella
Source table: Table Ciqual 2016 - 19590 - Mozzarella au lait de vache
Statut d'enregistrement: en création actif inactif

3 Etape 3 : Compléter les données recette

■ Dans l'onglet DECRIRE/Recette :

- 1- Ajouter les ingrédients de la recette 1 par 1. Le calcul du % de chaque ingrédient dans la recette se calcule en automatique à chaque fois qu'un nouvel ingrédient est ajouté. De même pour le prix de revient pour la recette et au kg.
- 2- Renseigner les **données rendement** : type d'opération unitaire, type de perte/gain, valeurs de rendements (*Si vous ne savez pas comment déterminer le rendement de vos produits voir la fiche pratique sur les rendements*) ;
- 3- Valider la recette et **attendre que le calcul se réalise à 100%** (sinon il ne pourra pas être effectué par Nutree).
- 4- Une visualisation des valeurs nutritionnelles s'affiche. Pour le pilotage de la R&D, retournez en étapes 1 et 2 si vous souhaitez modifier un paramètre.



Aide au démarrage

Exemple :

1

Recette - gestion des composants / étape 1

Famille de produit PF00 - produit-fini - Non renseigné
Code interne PF_00009
Version 1
Nom de la recette Salade d'été

Code interne	Version	Libellé de l'ingrédient ou produit semi-fini	Quantité	%	Prix
A0029	1	Tomate	115 g	46.00	0.391 €
A0028	1	Mozzarella	80 g	32.00	0.200 €
A0030	1	Thon	55 g	22.00	0.704 €

Total recette: 0.25 kg, 100.00, 5.180 €/kg

RETOUR VALIDER

2

Famille de produit PF00 - produit-fini - Non renseigné
Code interne PF_00009
Version 1
Nom de la recette Salade d'été

Description de l'opération unitaire	Type de facteur de rendement	Valeur du facteur de rendement (0 à 5)
mélange	aucun gain ou perte	1.000

4

Recette - résultat de la simulation / étape 3

Famille de produit PF00 - produit-fini - Non renseigné
Code interne PF_00009
Version 1
Nom de la recette Salade d'été

Valeurs nutritionnelles calculées (C190 - 190.73)	pour 100 g	par portion de 250.00 g
Energie (kJ) / (kcal) *	485 / 116	1 211 / 290
Eau (g)	78,20	195,49
Protéines (g) *	11,53	28,82
Glucides (g) *	1,49	3,73
Sucres (g) *	1,22	3,06
Fibres (g)	0,88	2,21
Matières grasses (g) *	5,86	14,65

* nutriments à déclaration obligatoire
présentation non réglementaire

Code sur produit fini: 2,364 €/kg

RETOUR ÉTAPE 2 VALIDER

3

95%

Calcul en cours ...

Bien attendre que le calcul se termine pour cliquer ailleurs

4 Etape 4 : Editer la fiche nutritionnelle

- 1- Aller dans l'onglet ETIQUETER/Étiquetage par calcul ;
- 2- Sélectionner le produit pour lequel vous souhaitez obtenir les valeurs nutritionnelles (cocher les éléments que vous souhaitez faire apparaître sur le PDF) ;
- 3- Editer. La fiche des valeurs nutritionnelles du produit s'édite au format PDF (qui peut être enregistrée et/ou imprimée).

1

ETIQUETER
Étiquetage par calcul
Profil ingrédient
Profil recette

2

Étiquetage nutritionnel

Valeurs nutritionnelles réglementées	pour 100 g	par portion (250.00 g)
Energie	485 kJ / 116 kcal	1 211 kJ / 290 kcal
Matières grasses	5,8 g	14,6 g
dont acides gras saturés	2,7 g	6,7 g
dont acides gras mono-insaturés	1,9 g	4,8 g
dont acides gras polyinsaturés	0,3 g	0,8 g
Glucides	11,8 g	29,6 g
dont sucres	-0,8 g	-2,0 g
Protéines	11,5 g	28,8 g
Sel	0,84 g	2,11 g

3

N'hésitez pas également à consulter l'aide en ligne disponible directement dans NUTREE.