

Workshop

nut.s industrial

Zusammenfassung der Funktionen und Optionen

v1.3 3.11.2017

© dato Denkwerkzeuge, Bernd Maierhofer

Inhalt

Rohstoffe	2
Bauteile.....	8
Rezepte.....	12
Exkurs Prozess-Allergene.....	18
Einstellungen	25
Übersetzungen.....	31

Rohstoffe

Artikel, Bauteile und Rohware

Artikelnummer: R000004 | Bezeichnung: Wasabipaste | Materialart: Rohmaterial | Inaktiv

Daten | Nährwerte | Rezept | Zutatenliste | Allergene | Zutatenliste Bezeichnungen | Fleisch | Analyse | Daten zum Produkt | Audit-Trail

Einheit: Kilogramm | Gewicht/Einheit in kg: 1,000000

Datenlenkung: Nicht überleiten, Kontrolliert, Freigegeben für Überleitung von

Gültig ab: []

Produktangaben: Kenzeichnung, Teiler, Portionen, Portionsgröße (g), Sortiment, Rezept-Bereich, Artikelgruppe, Aus PPS/WaWi am

Keywords: []

Notiz: []

Speichern | Drucken | OK | Abbruch

„Rohstoffe“ sind zugekaufte Materialien.

- Gewicht und Einheit für die Verwendung als Zutat hinterlegen
- Nährwerte hinterlegen (Abgleich mit der Spezifikation!)
- Allergene hinterlegen
- Bezeichnungen für die Zutatenliste hinterlegen

Rohstoffe haben in der Regel keine Rezeptur hinterlegt. Wenn es für Quids notwendig sein sollte, kann man ein fiktives Rezept hinterlegen, um die Anteile abzubilden.

Artikel, Bauteile und Rohware

Artikelnummer: R000004 Bezeichnung: Wasabipaste Materialart: Rohmaterial

Daten gesperrt (Keine Änderungen aus Import oder Neuberechnung) Inaktiv

Daten | **Nährwerte** | Rezept | Zutatenliste | Allergene | Zutatenliste Bezeichnungen | Fleisch | Analyse | Daten zum Produkt | Audit-Trail

Nährwert-Erfassung
 Manuell
 Nährwerttabelle: R110900 ÖNWT2.0 ...
 Berechnet

BE nicht anrechenbar Nährstoff-Verluste berücksichtigen

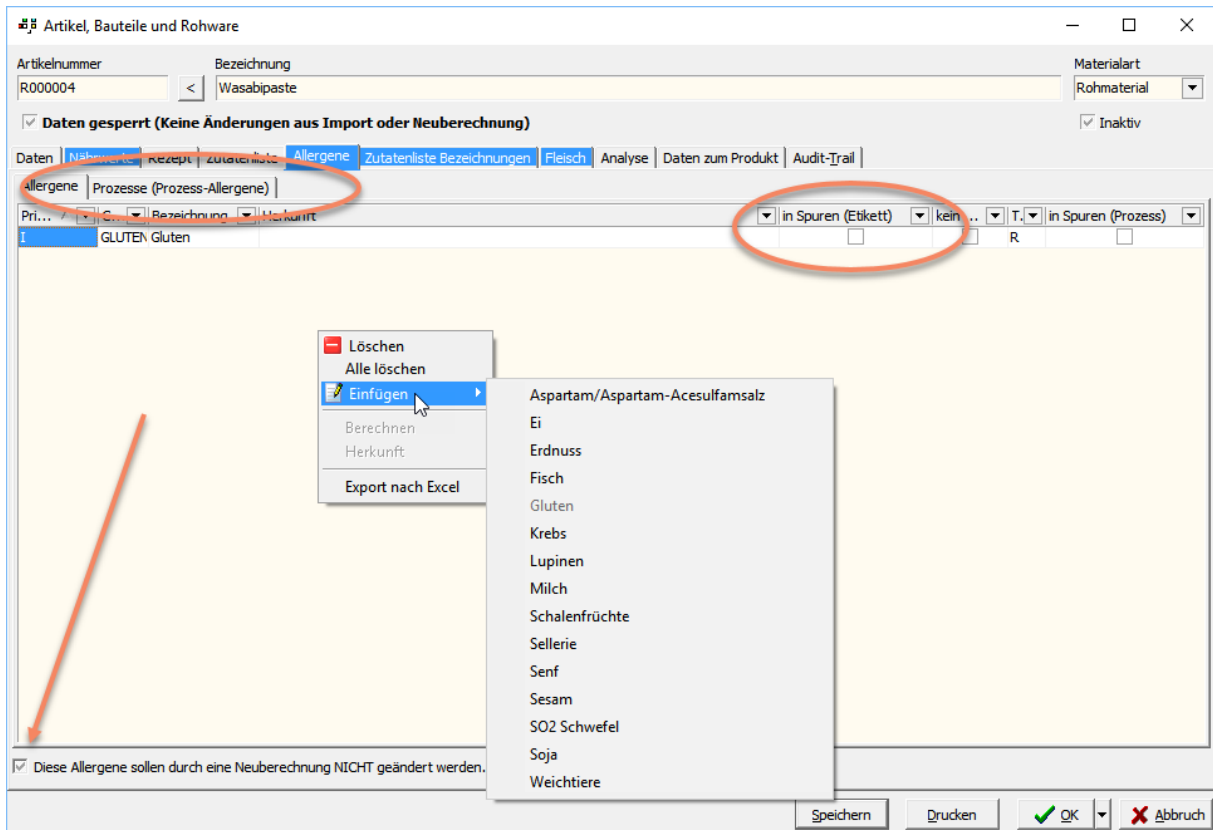
Nährwertgruppe: Alle

Code	Bezeichnung	Wert/100g	Einheit
- Zusammensetzung			
GJ	Brennwert	1.201,0	kJ
GCAL	Energie	286,9	kcal
ZE	Eiweiß	7.400,0	mg
ZK	Kohlenhydrate	42.800,0	mg
ZF	Fett	10.600,0	mg
ZB	Ballaststoffe	2.000,0	mg
ZA	Alkohol	0,0	mg
ZM	Mineralstoffgehalt	10.100,0	mg
ZO	Gehalt organischer Säuren	1.000,0	mg
ZW	Wasser	26.089,6	mg
- Vitamine			
VA	Vitamin A - Retinoläquivalent	2,6	µg
VAC	Vitamin A - Carotin	15,7	µg
- Ballaststoffe			
KJ_BST	Brennwert Ballaststoffen	16,8	kJ
KCAL_BS	Energie aus Ballaststoffen	4,0	kcal
- Energie			

Speichern Drucken OK Abbruch

Die Nährwerte können aus der Nährwerttabelle übernommen werden.

- Abgleich mit der Spezifikation!
 - Optional: Ändern der vorgeschlagenen Werte lt. Spezifikation
 - Optional: Nur die Werte der Spezifikation erfassen
- Tipp: rechte Maustaste: Nährwerte einsetzen
 Nachteil: Fehlende Werte



Allergene lt. LMIV erfassen. Bei den Rohstoffen werden die Allergene hinterlegt, die lt. Hersteller vorhanden sind. Betriebs- oder Prozessallergene (Kreuzkontamination) werden hier NICHT hinterlegt.

Tip: STRG+Klick lässt das Fenster offen

Wenn Prozessallergene berücksichtigt werden sollen, können hier Prozesse hinterlegt werden (und auch bei den BT und REZ).

Achtung: Prozessallergene müssen in den „Einstellungen“ aktiviert werden.

Klassenname: Gewürze, E-Nummern-Klassen etc. Diese werden mengenmäßig zusammengefasst und in Klammern einzeln aufgelistet.

Verkehrsbezeichnung ist die übliche Bezeichnung des Rohstoffs in der Zutatenliste.

Achtung: Allergentragende Rohstoffe müssen besonders gekennzeichnet sein.

Einzelkomponentenbezeichnung ist die Auflistung zusammengesetzter Zutaten.

- Mit (und) – so wie es am Etikett ausgegeben werden soll
- Bsp: Marzipan (Mandeln, Zucker, Rumaroma)
- Die einzelnen Zutaten können „eingemischt“ werden – Checkbox setzen.

Weitere Eigenschaften werden mit der Zutatenliste gemeinsam erstellt und ausgewertet.

Beispiel:

- Wieviel und welche meiner Zutaten kommen aus der EU?
- Enthält mein Rezept einen bestimmten Zusatzstoff?

Texte für den Abspann sind Texte, die – wenn dieser Rohstoff verwendet wird – jedenfalls angeführt werden müssen:

Beispiel:

- Wird der Klassenname "Farbstoff" verwendet, ist zu prüfen, ob sog. Azo-Farbstoffe eingesetzt werden. Wenn ja, ist zusätzlich der Warnhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen“ anzugeben.
- Bei Schokolade muss der Kakaoanteil angegeben werden.

Artikel, Bauteile und Rohware

Artikelnummer: 000030 | Bezeichnung: Rohmarzipan | Materialart: Rohmaterial

Daten gesperrt (Keine Änderungen aus Import oder Neuberechnung) | Inaktiv

Daten | Nährwerte | Rezept | Zutatenliste | Allergene | Zutatenliste Bezeichnungen | **Fleisch** | Analyse | Daten zum Produkt | Audit-Trail

Verwende Daten dieser Ebene, keine weitere Rezept-Auflösung

Klassenname: _____

Verkehrsbezeichnung: Marzipan

Einzelkomponentenbezeichnung: auflösen und einmischen
 (Mandeln [80%] Zucker, Rumaroma)

Deklaration für Gastronomie/lose Abgabe: _____

Weitere Eigenschaften (Eigenschaft=xxx)
 (Eigenschaft*= : zusätzlich auf 100% bezogen)

Text für Zutatenliste - Abspann

Wasser

am Ende der Zutatenliste anführen (Rauch, Würstchle, ...)

nein, anführen lt. Menge

an vorletzter Stelle, wenn möglich

an letzter Stelle

Bio

Bio

Ignorieren

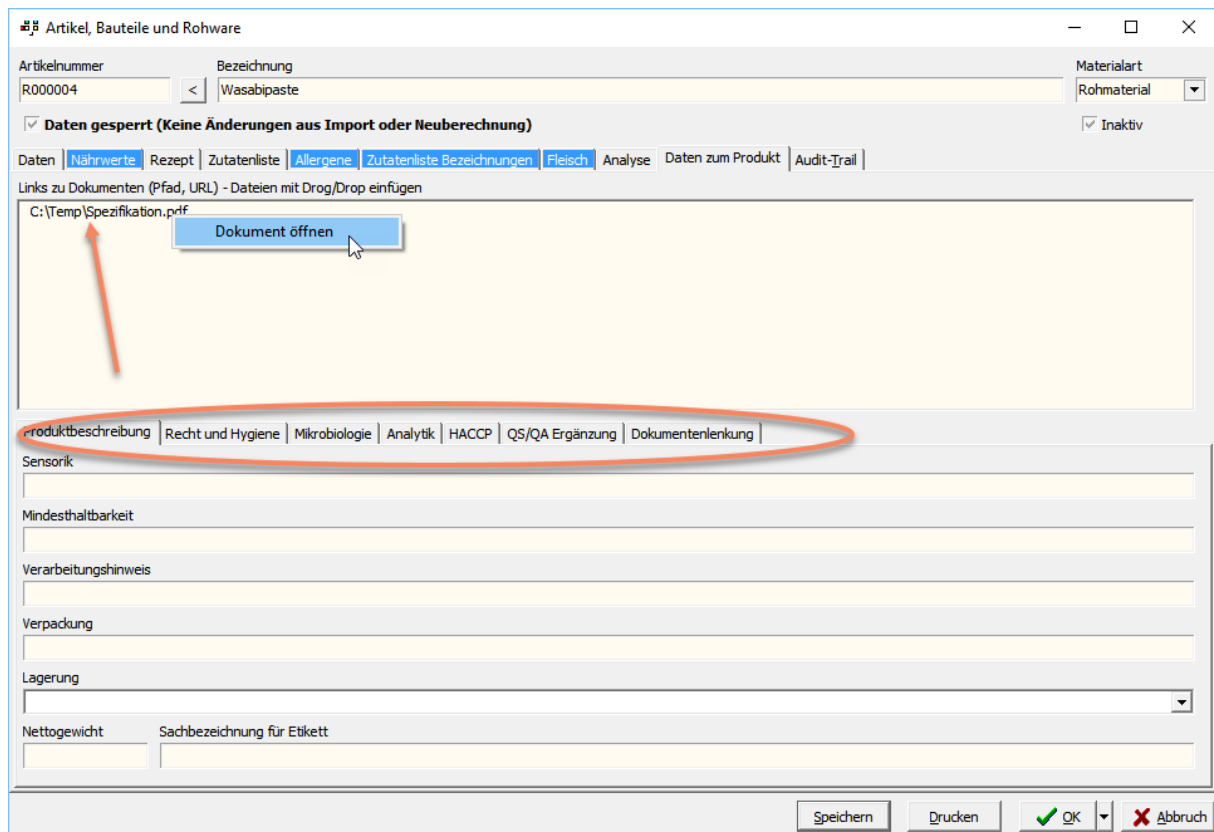
Konventionell

Berechnen

Speichern | Drucken | OK | Abbruch

Tipp: [x%] wird als Quid ausgewertet

Die %-Angabe wird dann auf das Endgewicht des Produkts bezogen.



Hier können zusätzliche Daten zum Rohstoff oder den Produkten hinterlegt werden.

Tipp: Mit Drag/Drop Links zu Dateien aus dem Explorer hierher ziehen. So können mit Doppelklick die zugehörigen Spezifikationen geöffnet werden.

Bauteile

Artikel, Bauteile und Rohware

Artikelnummer: 3000001 | Bezeichnung: Sushi reis | Materialart: Bauteil

Daten gesperrt (Keine Änderungen aus Import oder Neuberechnung) Inaktiv

Daten | Nährwerte | Rezept | Zutatenliste | Allergene | Zutatenliste Bezeichnungen | Fleisch | Analyse | Daten zum Produkt | Audit-Trail

Einheit: Kilogramm | Gewicht/Einheit in kg: 1,000000

Datenlenkung:
 Nicht überleiten
 Kontrolliert
 Freigegeben für Überleitung von

Gültig ab: []

Produkttyp: Bauteil

Rezept-Bereich: Rezept

Artikelgruppe: []

Aus PPS/WaWi am: []

Keywords: []

Notiz: []

Speichern | Drucken | OK | Abbruch

Bauteile sind Zwischenprodukte und haben eine Rezeptur hinterlegt.

Achtung: Für Allergene und Zutatenliste wird immer auf die zugrunde liegenden Rohwaren zugegriffen. Darum genügt es, bei den Bauteilen nur die Nährwerte zu berechnen.

Die Nährwerte MÜSSEN berechnet werden, weil es Zubereitungsverluste geben kann.

Artikel, Bauteile und Rohware

Artikelnummer: B000001 | Bezeichnung: Sushi reis | Materialart: Bauteil

Daten gesperrt (Keine Änderungen aus Import oder Neuberechnung) | Inaktiv

Daten | Nährwerte | Rezept | Zutatenliste | Allergene | Zutatenliste Bezeichnungen | Fleisch | Analyse | Daten zum Produkt | Audit-Trail

Brutto Gewicht [kg]: 56,00 | Ausbeute %: 100,00 | Gewichtsverlust %: 0,00
 Wasserverlust %: 0,00 | Restwasser %: 79,27

Losgröße, Anzahl: 56,00 | Einheit: Kilogramm | Netto Gewicht [kg]: 1,000000
 Ausbeute/Verlust ändert die Losgröße

Lfd. Nr.	Material	Bezeichnung	Menge, Anzahl	Menge, Einheit	Kilogramm (für)	Bereitungsart	Kochzeit	Niedrigenergetisch	Bio	Nährwerte									
										Energie kcal	Energie aus GJ	Eiweiß g	Kohlenhydrate g	Zucker g	Fett g	Ballaststoffe g	gesättigte Fettsäure	Natrium mg	
10	R00000	Jasminreis	1,000000	kg		N				3.515,8	3.515,8	78,0	740,0	6,0	22,0	22,0	6,0	120,0	
20	R00000	Essig	50,000000	kg		N				18.164,2	18.164,2	400,0	250,0	250,0	0,0	0,0	0,0	10.000,0	
30	R00000	Salz	5,000000	kg								0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1.942.500,0	

3 | 56,00 | 21680,04 | 21680,04 | 478,00 | 990,00 | 256,00 | 22,00 | 22,00 | 6,00 | 152620,00

Speichern | Drucken | OK | Abbruch

Schritt 1

- Zutaten einfügen
- Rezeptur anlegen

Schritt 2

- Losgröße/Einheit/Nettogewicht eintragen bzw mit „<“ ermitteln
- Ausbeute/Verlust anpassen

Ausbeute ist der Mengenanteil, der nach der Zubereitung vorhanden ist. Bsp: 95%

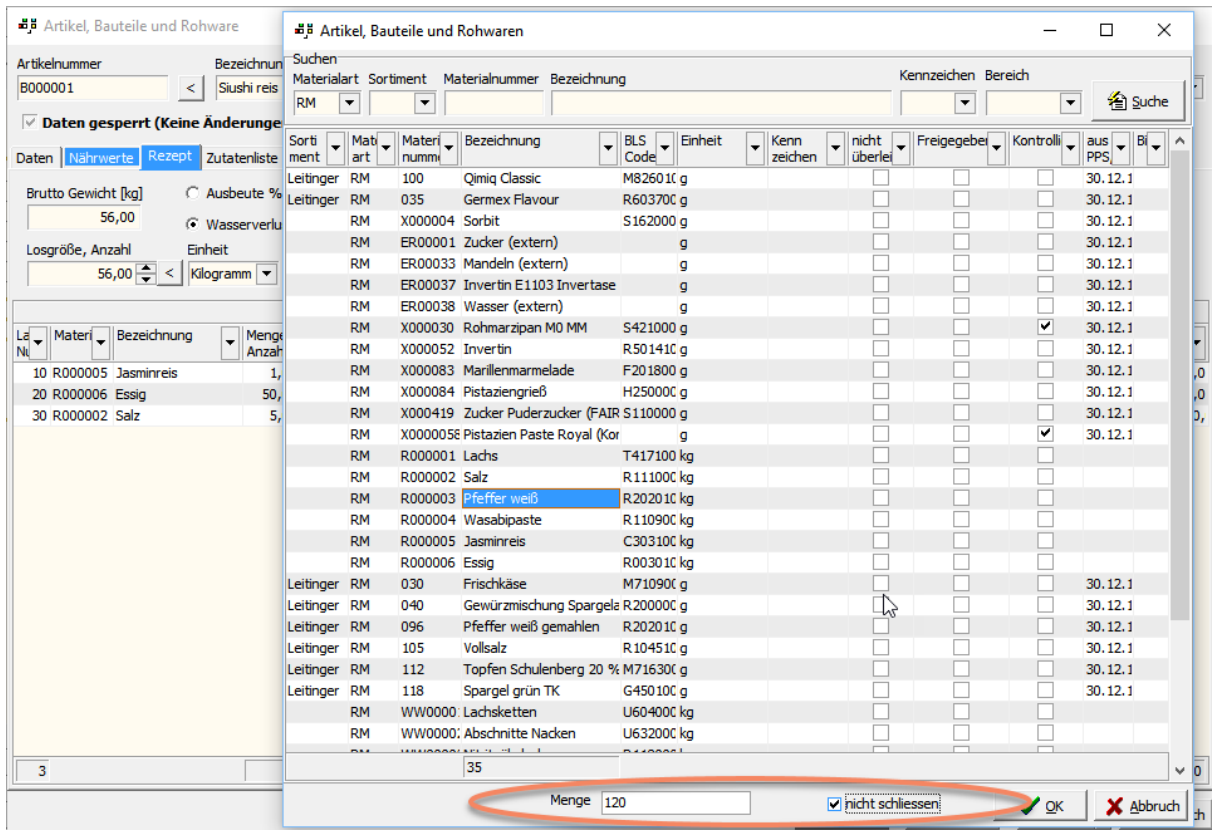
Gewichtsverlust ist der Anteil, um den das Produkt leichter wird: Bsp: 5%

Wasserverlust ist der Anteil an Wasser(!), der verloren geht. Bsp: 45%

Restwasser ist der Anteil an Wasser, der nach der Zubereitung noch vorhanden ist.

Gewichtsverlust ist NICHT gleich Wasserverlust. Gewichtsverlust bezieht sich auf das Gesamtgewicht, Wasserverlust nur auf den Wassergehalt.

Tipp: „Kilogramm für Nährwertberechnung“ – das ist jene Menge, die für die Nährwertberechnung herangezogen wird. „Menge/Anteil“ ist uU produktionsbedingt viel höher (Bsp: Öl beim Frittieren, Mohn beim Bestreuen etc).



Rezepte werden über „rechte Maustaste – einfügen“ angelegt.

Tipp: „nicht schließen“ lässt das Listenfenster offen und man kann hier direkt die Menge eintragen und mit „Ok“ die Zutat eintragen.

Artikel, Bauteile und Rohware

Artikelnummer: B000001 | Bezeichnung: Sushi reis | Materialart: Bauteil

Daten gesperrt (Keine Änderungen aus Import oder Neuberechnung) Inaktiv

Daten | Nährwerte | Rezept | Zutatenliste | Allergene | Zutatenliste Bezeichnungen | Fleisch | Analyse | Daten zum Produkt | Audit-Trail

Nährwert Erfassung: Manuell Nährwerttabelle Berechnet BE nicht anrechenbar Nährstoff-Verluste berücksichtigen

Nährwertgruppe: Alle

Code	Bezeichnung	Wert/100g	Einheit
- Zusammensetzung			
GJ	Brennwert	162,1	kJ
GCAL	Energie	38,7	kcal
ZE	Eiweiß	853,6	mg
ZK	Kohlenhydrate	1.767,9	mg
ZF	Fett	39,3	mg
ZB	Ballaststoffe	39,3	mg
ZA	Alkohol	0,0	mg
ZM	Mineralstoffgehalt	9.100,1	mg
ZO	Gehalt organischer Sä	8.928,6	mg
ZSON	Sonstige nicht Energie	0,0	mg
ZW	Wasser	79.271,3	mg
- Vitamine			
VA	Vitamin A - Retinoläquivalent	0,0	µg
Kurzbezeichnung			
- Ballaststoffe			
KJ_BST	Brennwert Ballaststoffen	0,3	kJ
KCAL_BS	Energie aus Ballaststoffen	0,1	kcal
- Energie			

Speichern | Drucken | OK | Abbruch

Die Nährwerte werden über die rechte Maustaste berechnet.

Wichtig: Ausbeute/Gewichtsverlust kontrollieren.

Rezepte

Artikel, Bauteile und Rohware

Artikelnummer: 662 | Bezeichnung: Spargelaufstrich | Materialart: Rezept

Daten gesperrt (Keine Änderungen aus Import oder Neuberechnung) | Inaktiv

Daten | Nährwerte | Rezept | Zutatenliste | Allergene | Zutatenlist. | Bezeichnungen | Fleisch | Analyse | Daten zum Produkt | Audit-Trail

Einheit: [] | Bild: [] | Diät. Eignung: []

Gewicht/Einheit in kg: 0,001000

Datenlenkung:
 Nicht überleiten
 Kontrolliert
 Freigegeben für Überleitung von []

Gültig ab: []

Produktdaten:
Kennzeichnung: [] | Teiler: [] | Portionen: [] | Portionsgröße (g): []
Sortiment: Leitinger
Rezept-Bereich: []
Artikelgruppe: []
Aus PPS/WaWi am: 30.12.1899

Keywords: []

Notiz: []

Speichern | Drucken | OK | Abbruch

Rezepte bestehen aus Bauteilen und anderen Rohstoffen. Das kann eine beliebig mehrstufige Struktur sein.

Für Rezepte

- Wird eine Rezeptur angelegt und dann
- Allergene
- Nährwerte
- Zutatenliste berechnet.

Hinweis: Diese Berechnungsschritte können auch unter Tools angestoßen werden.

Artikel, Bauteile und Rohware

Artikelnummer: 662 Bezeichnung: Spargelaufstrich Materialart: Rezept

Daten gesperrt (Keine Änderungen aus Import oder Neuberechnung) Inaktiv

Daten | Nährwerte | Rezept | **Zutatenliste** | Allergene | Zutatenliste Bezeichnungen | Fleisch | Analyse | Daten zum Produkt | Audit-Trail

Allergene | Prozesse (Prozess-Allergene)

Pri...	C...	Bezeichnung	Herkunft	in Spuren (Etikett)	kein ...	T...	in Spuren (Prozess)
I		MILCH Milch	Topfen Schulenberg 20 % Fett, Qimiq Classic	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	R	<input type="checkbox"/>

Diese Allergene sollen durch eine Neuberechnung NICHT geändert werden.

Speichern Drucken OK Abbruch

Rechte Maustaste „Allergene berechnen“ – zeigt auch die Herkunft der Allergene an.

Werden auch Prozessallergene ausgewertet ergeben sich 4 Risikoklassen:

- I – Allergen enthalten aus Rezeptur
 - II – Allergen enthalten über Kreuzkontamination
 - III – Allergen in Spuren über Rezeptur
 - IV – Allergen in Spuren aus Kreuzkontamination
- II bis IV werden am Etikett in Spuren ausgegeben.

Artikel, Bauteile und Rohware

Artikelnummer: 662 | Bezeichnung: Spargelaufstrich | Materialart: Rezept

Daten gesperrt (Keine Änderungen aus Import oder Neuberechnung) | Inaktiv

Daten | Nährwerte | Rezept | **Zutatenliste** | Allergene | Zutatenliste Bezeichnungen | Fleisch | Analyse | Daten zum Produkt | Audit-Trail

Einstellungen | Zutatenliste - Struktur | Quantitative Liste | Zutatenliste | weitere Informationen | Protokoll

Diese Einstellungen an Stelle der Standardeinstellungen benutzen

Übersetzen (cs, da, en, fr, hu, it, es, tr, sl ...)

Quid angeben in:

- Gramm wenn > 100, sonst %
- Prozent

Quid beziehen auf:

- Bruttogewicht (=Summe Einsatzmengen)
- Nettogewicht (=Gewicht des Endprodukts)

Wasserverlust berücksichtigen:

- nicht berücksichtigen
- nur bei Wasser
- anteilig

Bio*/konventionell bei gleichen Rohstoffen:

- getrennt angeben
- als konventionell angeben
- alle(!) Bio-Rohstoffe als konventionell angeben

Einzelkomponenten zusammengesetzter Zutaten:

- einmischen und auflösen
- unverändert anführen

Erzeuge Zutatenliste neu

Speichern | Drucken | OK | Abbruch

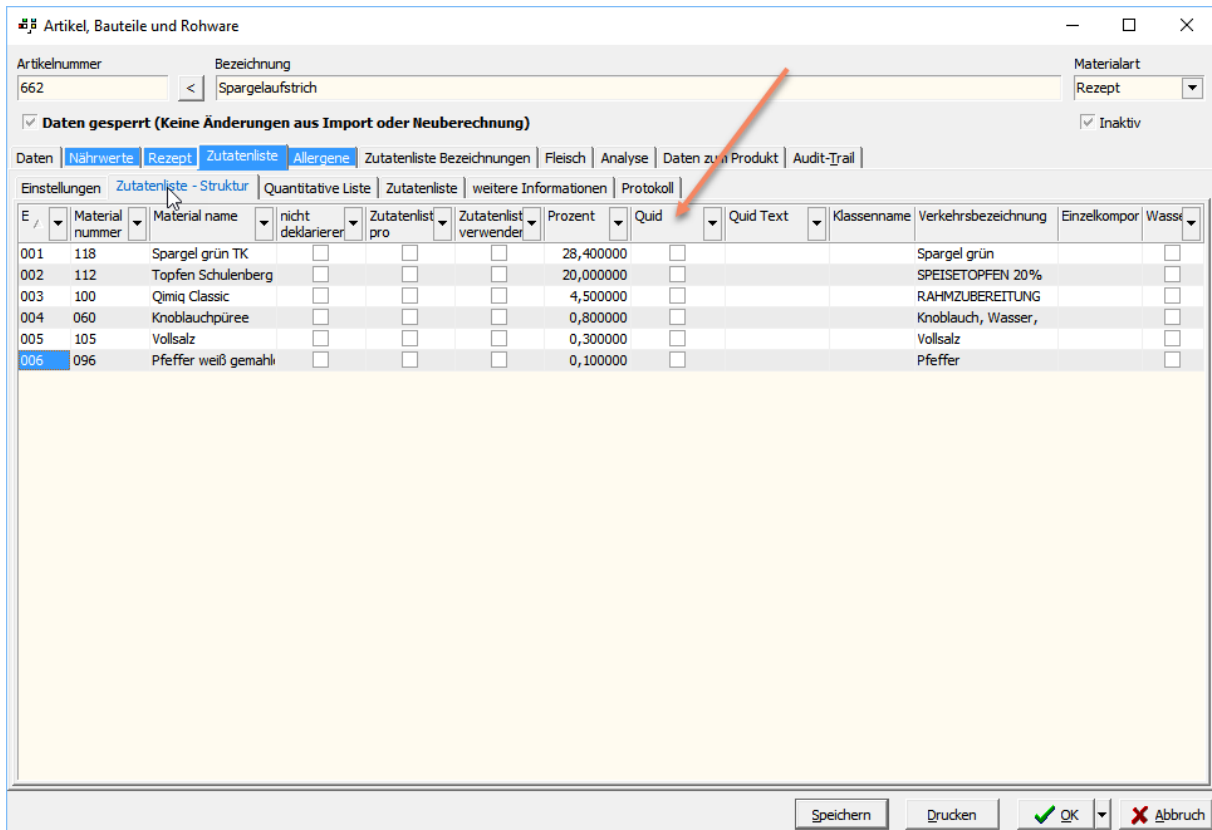
Diese Einstellungen können als Standard in den Einstellungen abgelegt werden.

Achtung: „Erzeuge Zutatenliste Neu“ holt alle Bezeichnungen etc neu aus der Datenbank und übernimmt nach Möglichkeit Vorgaben einer schon bestehenden Zutatenliste (zB Quid).

Wenn eine Zutatenliste erstellt wird:

- Wird die Zutatenliste erzeugt
- Werden Zusatztexte angehängt (Einstellungen!)
- Werden Eigenschaften und Bioanteil ausgewertet

Zu den einzelnen Optionen siehe unten unter „Einstellungen“.



Es wird eine Zutatenlisten-Struktur erzeugt, dh alle Bauteile und Zutaten werden bis auf Rohwareneben aufgefaltet.

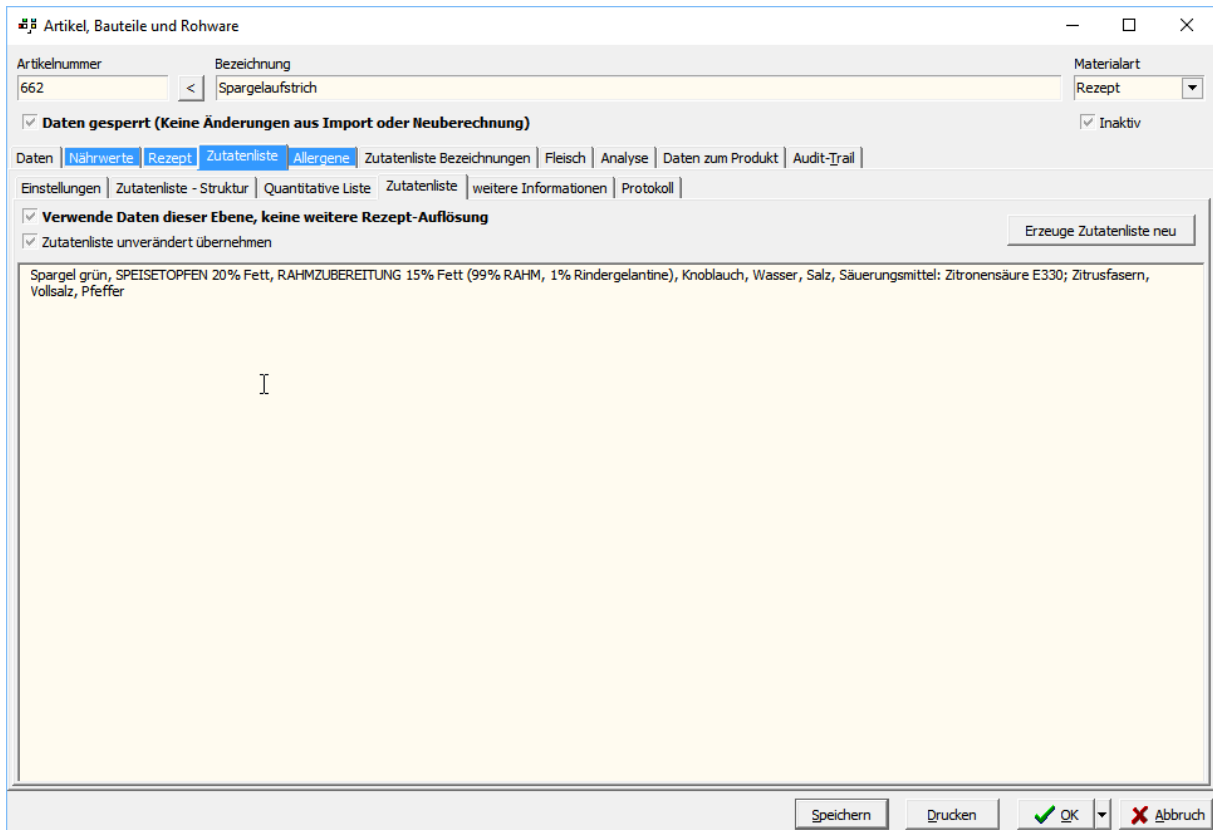
In der Spalte QUID können Zutaten als zu Quiddien gekennzeichnet werden.

Wird in „Quid-Text“ etwas eingetragen, werden diese Zutaten zusammengefasst und gemeinsam ausgegeben.

Bsp: Wird „Gemüse“ in mehreren Zeilen eingetragen, wird eine neue Zeile „Gemüse x%= ...“ ausgegeben.

Hier können auch die Bezeichnungen der Zutaten (Klassenname, Verkehrsbezeichnung, Einzelkomponentenbezeichnung) geändert werden – aber nur hier, NICHT dauerhaft beim Artikel selbst!

Ein Hakerl in der Spalte „Zutatenliste pro Bauteil“ erzeugt für den Bauteil eine eigene Zutatenliste.



So sieht die Zutatenliste aus – mengenmäßig absteigend sortiert.

Artikel, Bauteile und Rohware

Artikelnummer: 662 Bezeichnung: Spargelaufstrich Materialart: Rezept

Daten gesperrt (Keine Änderungen aus Import oder Neuberechnung) Inaktiv

Daten | Nährwerte | Rezept | **Zutatenliste** | Allergene | Zutatenliste Bezeichnungen | Fleisch | Analyse | Daten zum Produkt | Audit-Trail

Einstellungen | Zutatenliste - Struktur | Quantitative Liste | Zutatenliste | weitere Informationen | Protokoll

Bio-Anteil %: 0,00 Bio-Zutaten:

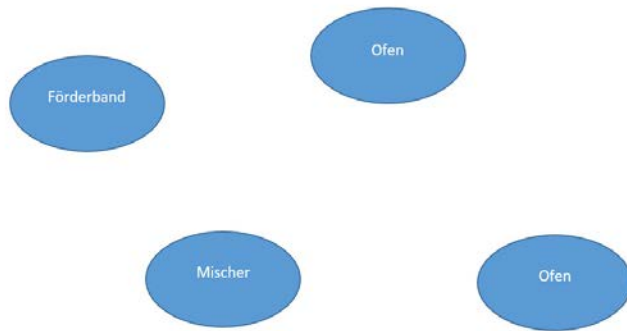
Ölsamen = 28% Mohn
 Ölsamen = 20% Nüsse
 Ölsamen = 0,30% Sesam

Speichern Drucken OK Abbruch

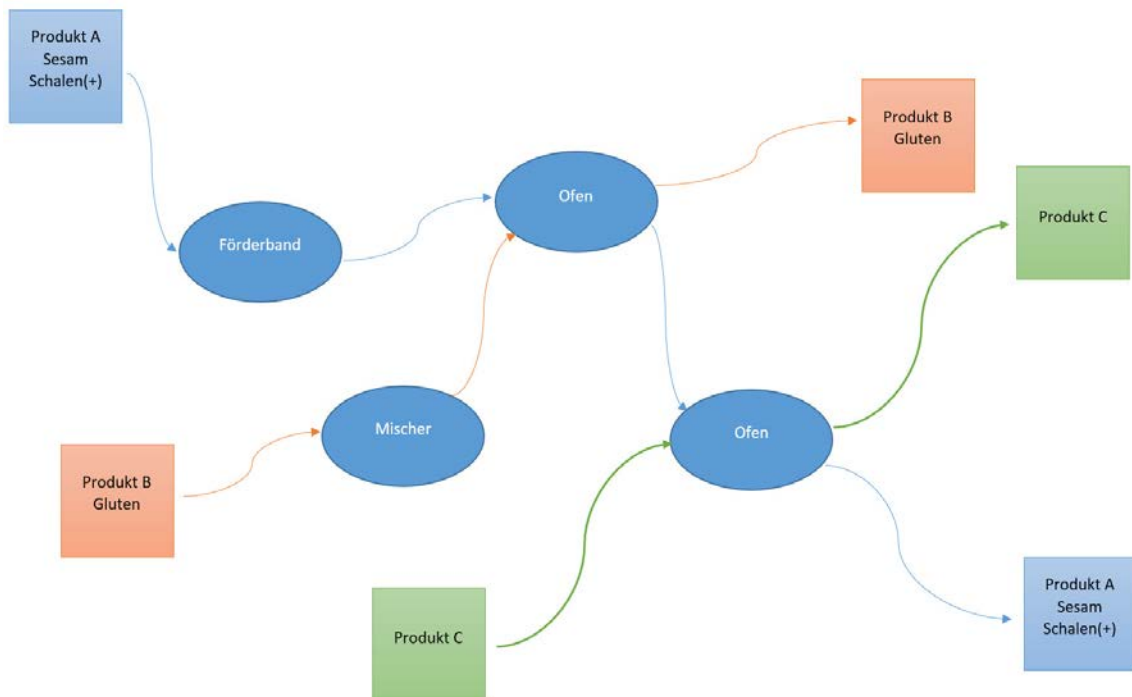
So werden die Eigenschaften ausgegeben – optional (Einstellungen!) werden auch die einzelnen Rohstoffe ausgegeben.

Exkurs Prozess-Allergene

Ein Beispiel: Wir haben diese Prozesse:

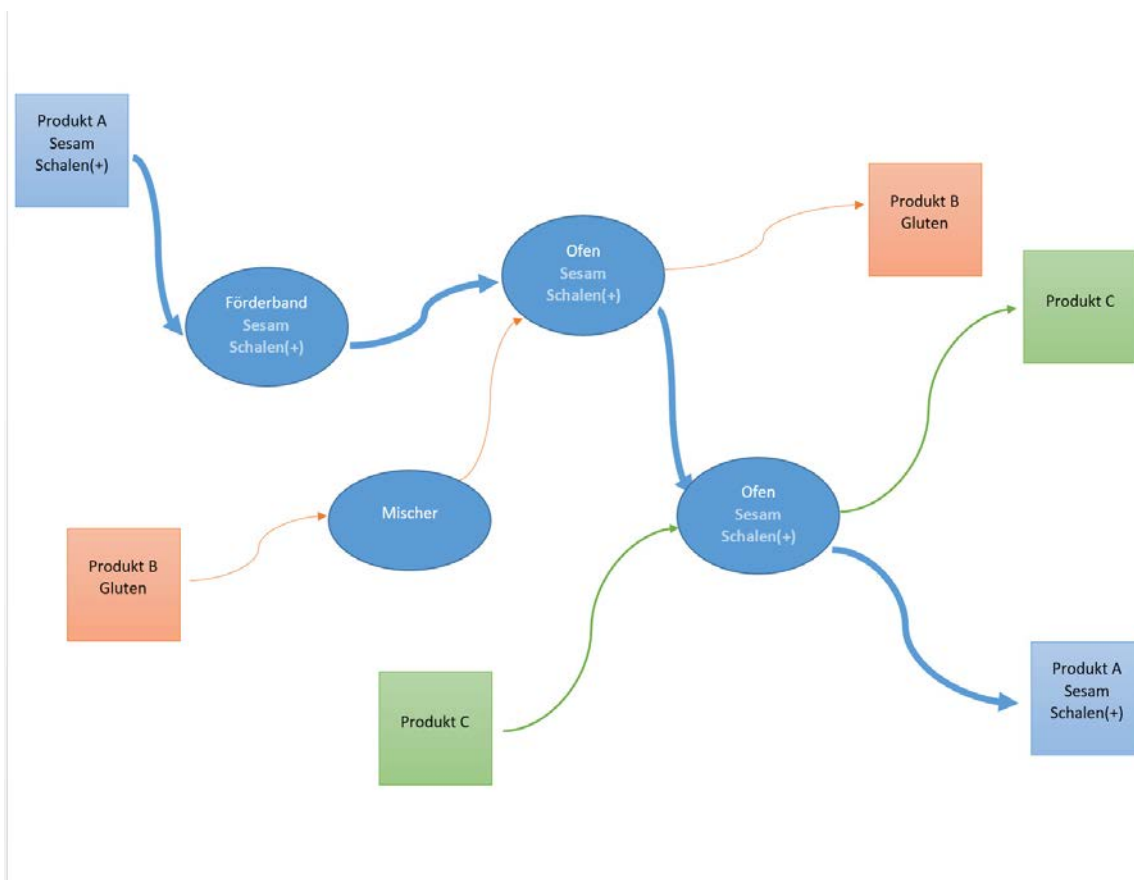


Und diese Produkte:

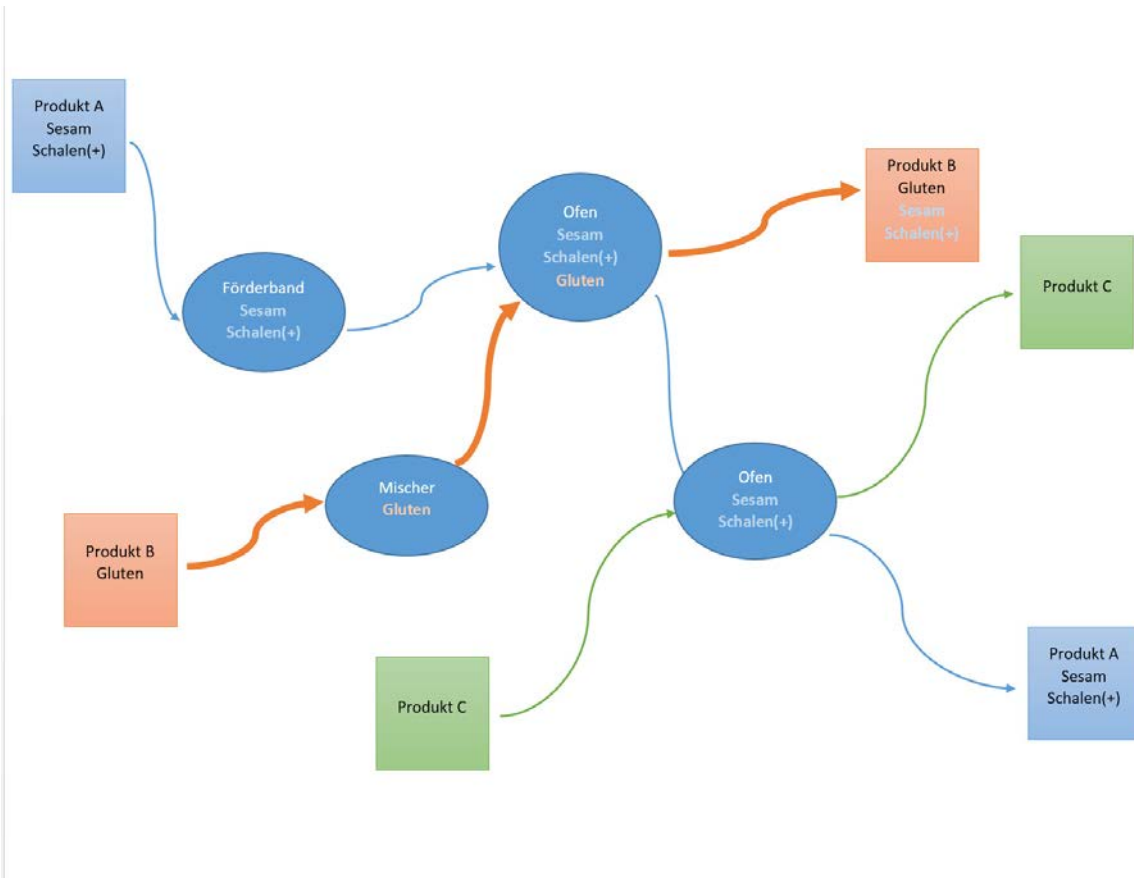


Produkt A enthält Sesam und Schalenfrüchte in Spuren.

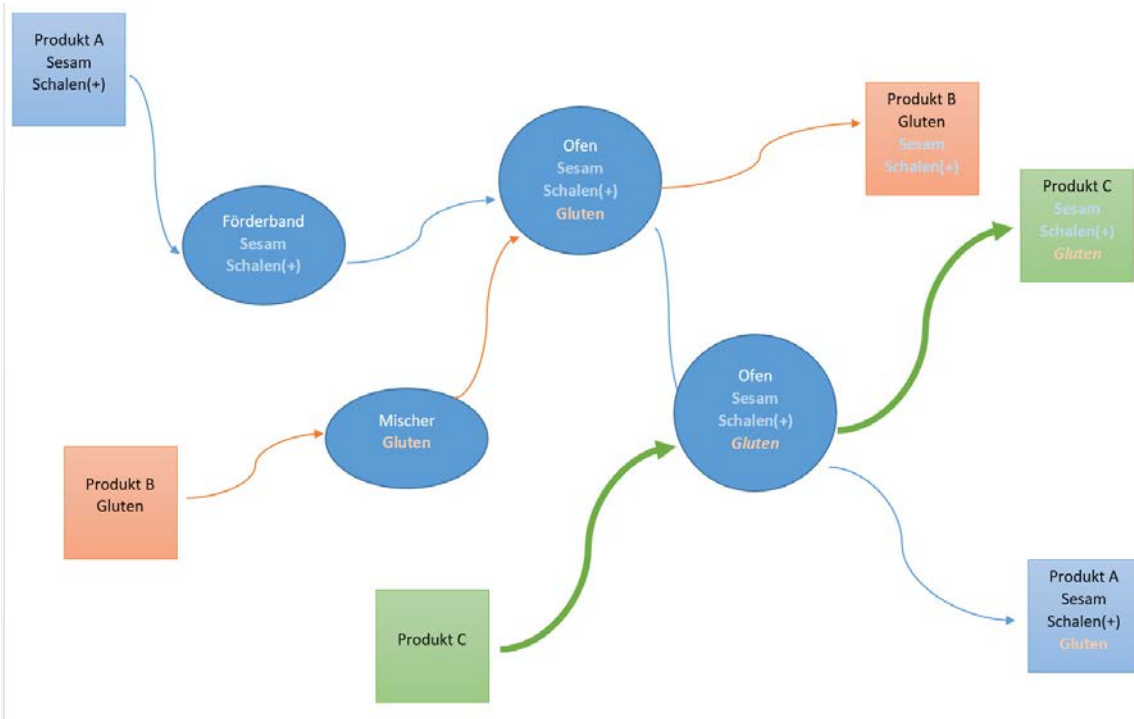
Am Beispiel von Produkt A sehen wir, welche Prozesse durch Allergene verunreinigt werden:



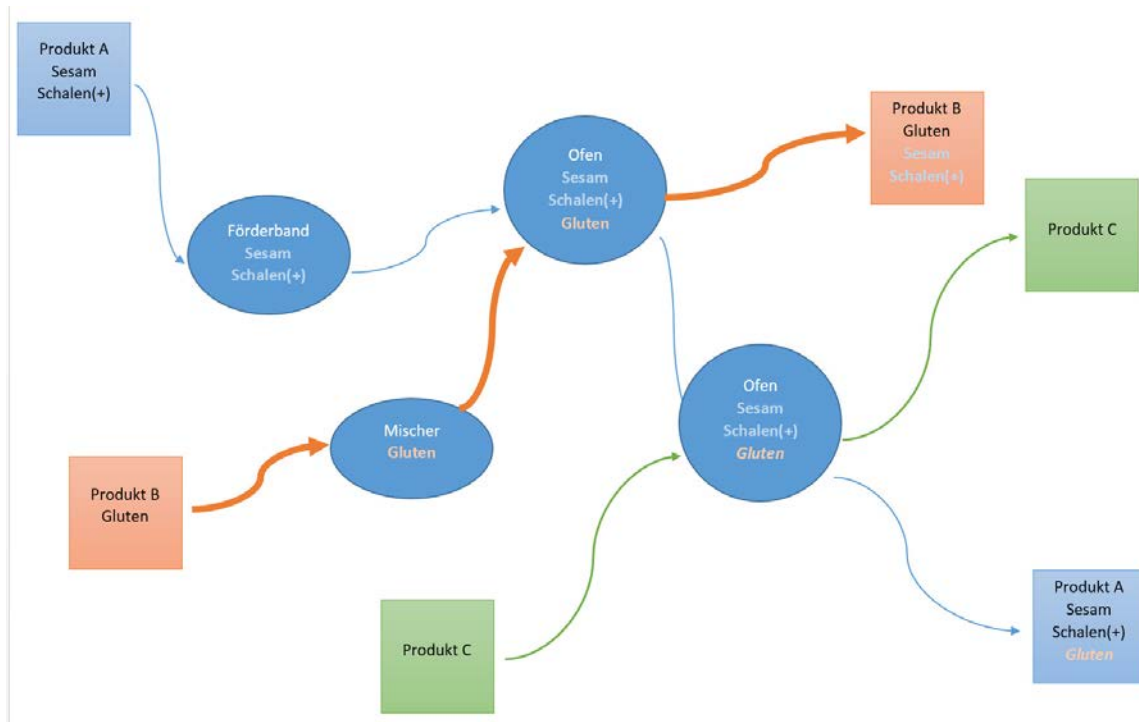
Produkt B „hinterlässt“ seine eigenen Allergene und nimmt die von A zusätzlich auf:



Produkt C enthält ursprünglich gar keine Allergene – nimmt aber über die Prozesse welche auf:



Indirekte Kontamination:



„Gluten“ wird von Produkt B auf den „Ofen“ übertragen. Produkt „A“ nimmt von Ofen Gluten mit zum 2ten Ofen.

- In den Stammdaten werden Prozesse angelegt.
- Den RMs, BTs, REZ werden Prozesse zugeordnet
- Nut.s ermittelt, welche Prozesse mit welchen Allergenen verunreinigt sind

Artikel, Bauteile und Rohware

Artikelnummer: 662 | Bezeichnung: Spargelaufstrich | Materialart: Rezept

Daten gesperrt (Keine Änderungen aus Import oder Neuberechnung) Inaktiv

Daten | Nährwerte | Rezept | **Zutatenliste** | Allergene | Zutatenliste Bezeichnungen | Fleisch | Analyse | Daten zum Produkt | Audit-Trail

Allergene | Prozesse (Prozess-Allergene)

Reih...	Code	Bezeichnung	Allergen	Typ	in Spuren
<div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-right: 10px;"> Löschen Alle löschen Einfügen </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-right: 10px;"> Förderband Mischer Ofen </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> Ofen 1 Ofen 2 </div> </div>					

Diese Allergene sollen durch eine Neuberechnung NICHT geändert werden.

Speichern | Drucken | OK | Abbruch

Artikel, Bauteile und Rohware

Artikelnummer: 662 | Bezeichnung: Spargelaufstrich | Materialart: Rezept

Daten gesperrt (Keine Änderungen aus Import oder Neuberechnung) Inaktiv

Daten | Nährwerte | Rezept | **Zutatenliste** | Allergene | Zutatenliste Bezeichnungen | Fleisch | Analyse | Daten zum Produkt | Audit-Trail

Allergene | Prozesse (Prozess-Allergene)

Reih...	Code	Bezeichnung	Allergen	Typ	in Spuren
10	FOERD	Förderband	SCHALEN	D	<input checked="" type="checkbox"/>
			SESAM	D	<input type="checkbox"/>

Diese Allergene sollen durch eine Neuberechnung NICHT geändert werden.

Speichern | Drucken | OK | Abbruch

Über die Prozesse sieht man, welche Allergene übertragen werden.

Artikel, Bauteile und Rohware

Artikelnummer: 662 Bezeichnung: Spargelaufstrich Materialart: Rezept

Daten gesperrt (Keine Änderungen aus Import oder Neuberechnung) Inaktiv

Daten | Nährwerte | Rezept | **Zutatenliste** | Allergene | Zutatenliste Bezeichnungen | Fleisch | Analyse | Daten zum Produkt | Audit-Trail

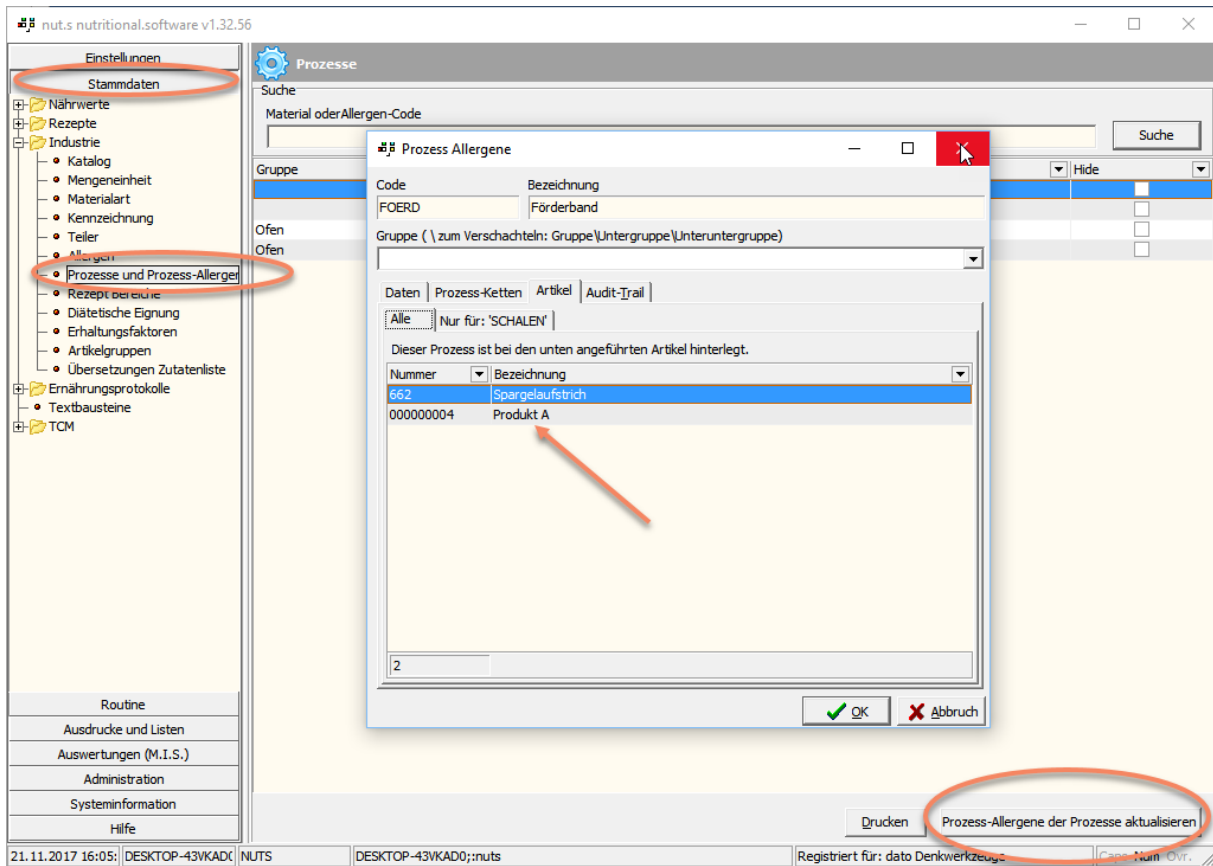
Allergene | Prozesse (Prozess-Allergene)

Pri...	C...	Bezeichnung	Herkunft	in Spuren (Etikett)	kein ...	T...	in Spuren (Prozess)
I	MILCH	Milch	Topfen Schulenberg 20 % Fett, Qimiq Classic, Gewürzmischung Spargelaufstrich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	R	<input type="checkbox"/>
II	SESAM	Sesam	Prozess (FOERD)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	P	<input type="checkbox"/>
IV	SCHALE	Schalenfrüchte	Prozess (FOERD)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	P	<input checked="" type="checkbox"/>

Diese Allergene sollen durch eine Neuberechnung NICHT geändert werden.

Speichern Drucken OK Abbruch

Bei der Allergenberechnung ist sichtbar, welche Allergene woher stammen.



Bei den Prozessen selbst ist abrufbar, welche Allergene übertragen werden und welche Artikel einzelne Allergene übertragen.

Achtung: Werden Allergene oder Prozesse geändert MUSS die Funktion „Prozessallergene aktualisieren“ ausgeführt werden.

Einstellungen

Bei der Erstellung des Zutatenverzeichnisses können Texte automatisch erzeugt werden. Diese Texte können an Eigenschaften gekoppelt sein.

Bsp: Man möchte Fairtrade korrekt zitieren:

- Fairtrade=Ja als Eigenschaft bei den Artikeln
- Automatischer Text [Fairtrade=Ja] mit <liste>, um die einzelnen Rohstoffe aufzulisten.

Artikel, Bauteile und Rohware

Artikelnummer: REZ-000045 Bezeichnung: Lebkuchen Materialart: Rezept

Daten gesperrt (Keine Änderungen aus Import oder Neuberechnung) Inaktiv

Daten | Nährwerte | Rezept | **Zutatenliste** | Allergene | Zutatenliste Bezeichnungen | Fleisch | Analyse | Daten zum Produkt | Audit-Trail

Einstellungen | Zutatenliste - Struktur | Quantitative Liste | Zutatenliste | weitere Informationen | Protokoll

Verwende Daten dieser Ebene, keine weitere Rezept-Auflösung Erzeuge Zutatenliste neu

Zutatenliste unverändert übernehmen

Zutaten: Reis, Wasabipaste, Vollsalz

[SPUREN]
Dieser Text kommt nur, wenn Allergene in Spuren enthalten sind.
zB: Unsere Produkte können Spuren von Gluten enthalten. Gibt die Allergen aus, die in Spuren enthalten sind.
oder: Unsere Produkte können Spuren von Gluten und Schalenfrüchte enthalten. Das gibt wie oben Allergene in Spuren aus, aber Schalenfrüchte werden auch dann ausgegeben, wenn sie lt Rezeptur enthalten sind, nicht nur in Spuren.

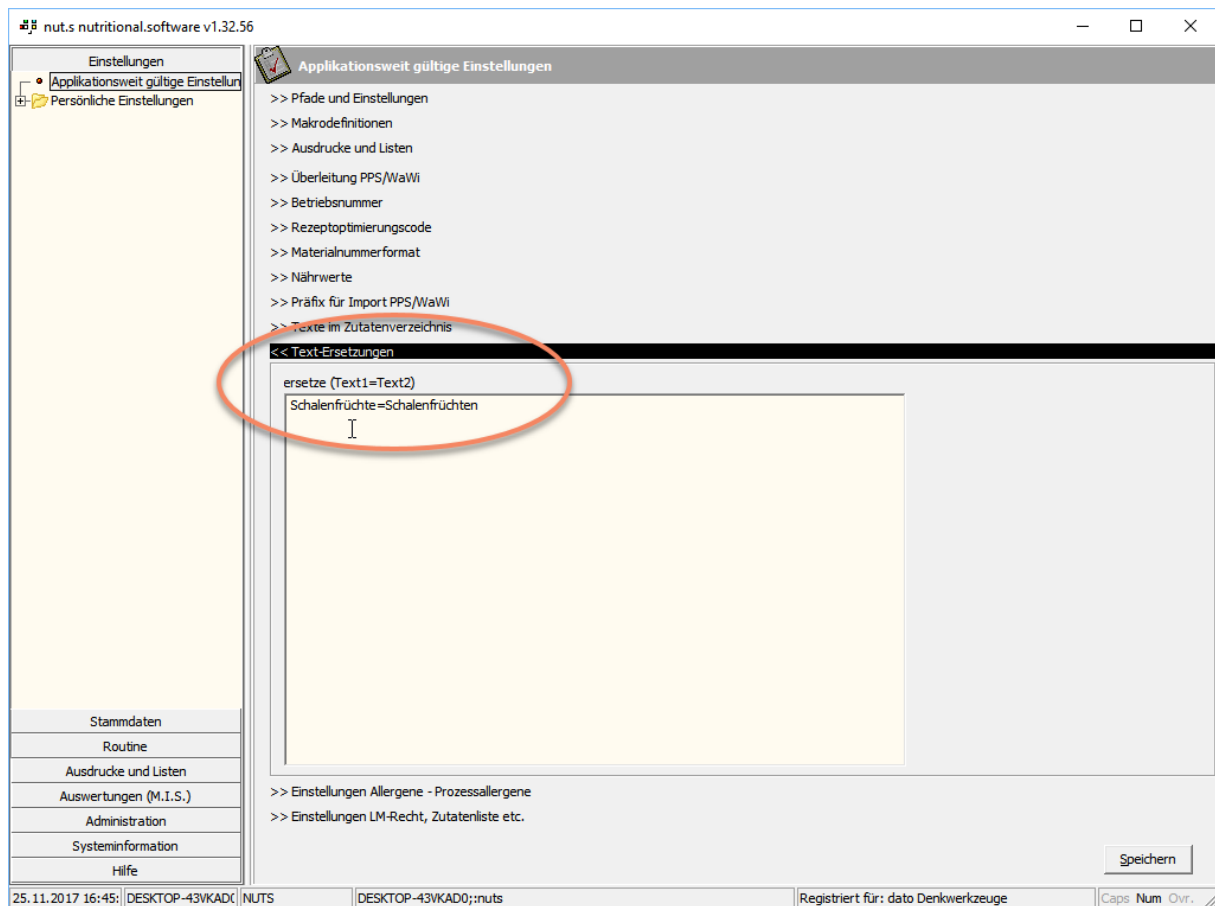
[HERKUNFT=EU]
Dieser Text kommt nur, wenn die Eigenschaft zutrifft. Wasabipaste listet dann die Rohstoffe auf, Wasabipaste (1,6%) dasselbe aber zusätzlich mit %-Angaben. 1,6 gibt den Gesamt-Anteil der Eigenschaft aus.

[TEXT]
Dieser Text kommt immer.

[BIOHINWEIS]
Dieser Text kommt nur, wenn Bioprodukte enthalten sind. 1,55% gibt den Gesamtanteil aus.

Speichern Drucken OK Abbruch

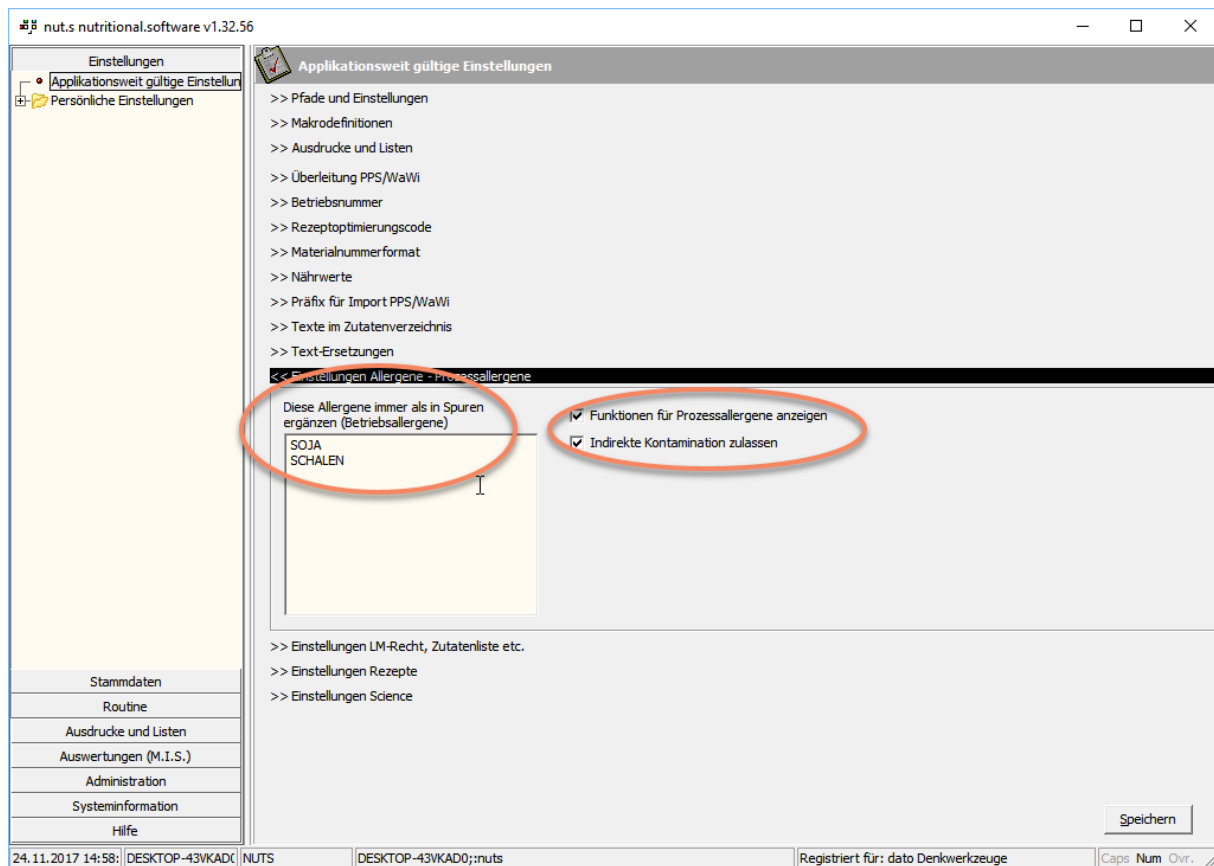
So werden die Texte erzeugt und angehängt.



Bei den Autotexten kommt es manchmal zu sprachlichen Unschönheiten.

Bsp: Als Allergene sind „Schalenfrüchte“ hinterlegt. Ein Satz über Spuren würde „...kann Spuren von Schalenfrüchte enthalten“. Richtig wäre „Schalenfrüchten“.

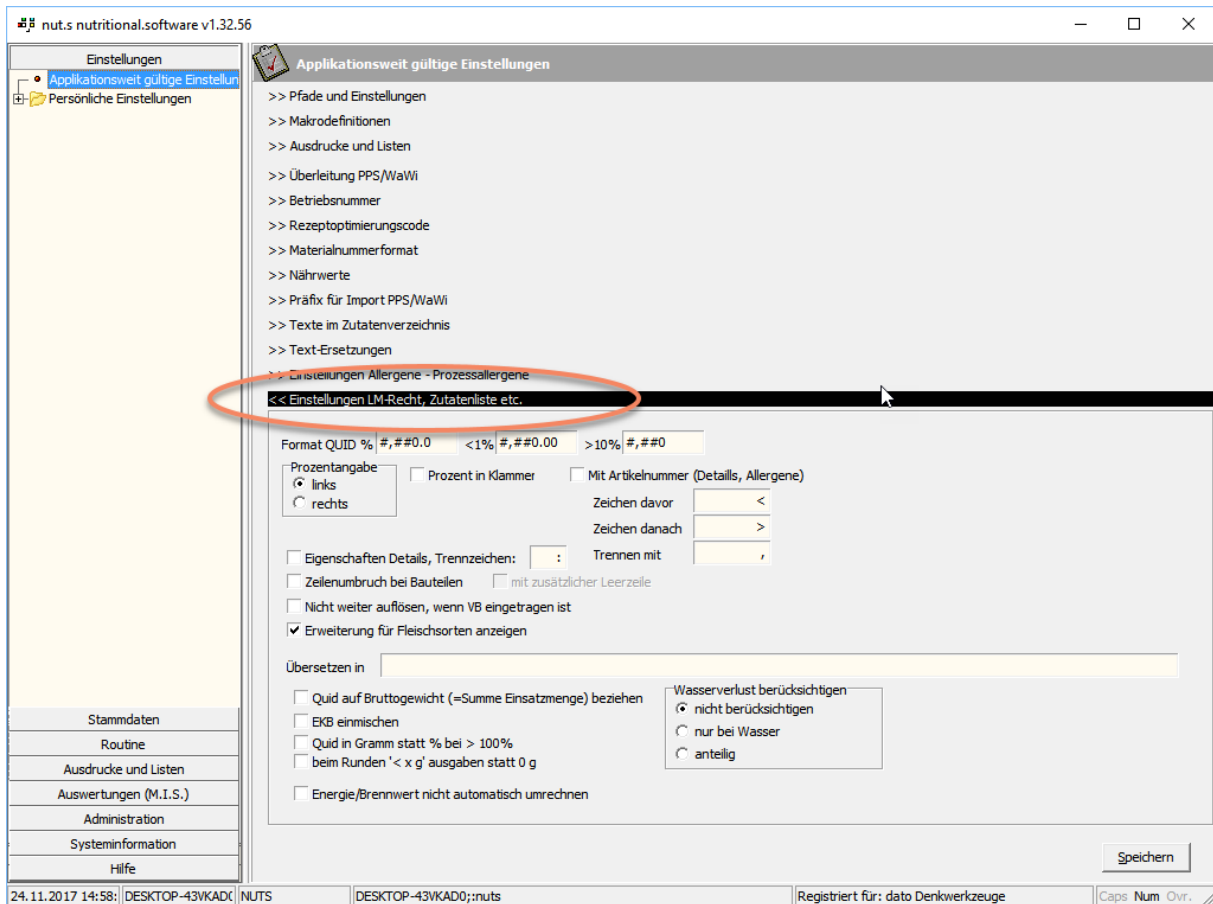
Daher kann hier die Ersetzung hinterlegt werden.



Neben Prozessallergenen gibt es Betriebsallergene, also Allergene, die jedenfalls unabhängig von der Rezeptur, im Produkt einhalten sein können.

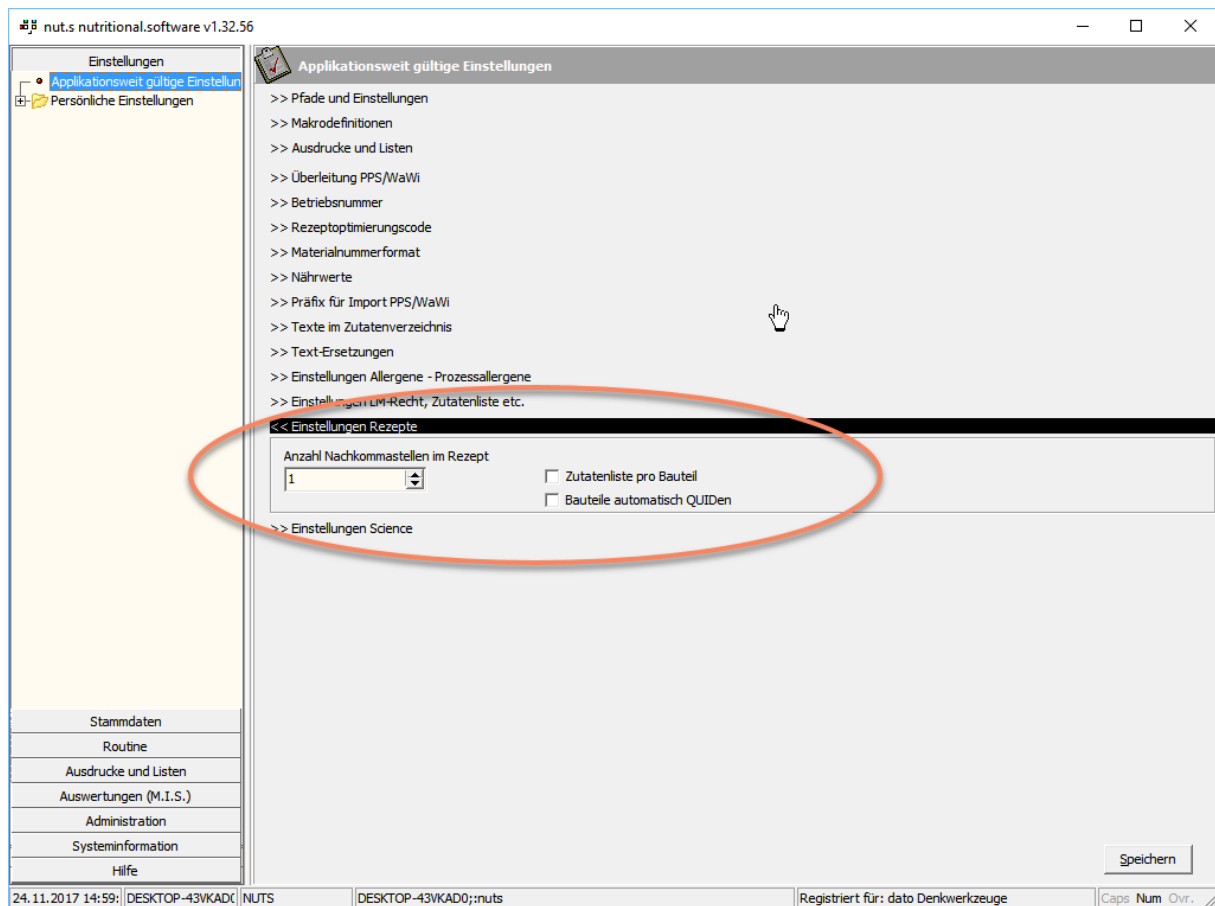
Zusätzlich kann hier eingestellt werden, ob

- Prozessallergene angezeigt werden sollen
- Ob indirekte Kontamination berücksichtigt werden soll



Die Einstellungen hier beeinflussen die Erstellung der Zutatenliste:

- Format und Ausrichtung der QUIDs
- Wenn Rohstoffe aufgelistet werden – mit Angabe der Artikelnummer und ev in besondere Zeichen eingebettet?
- Auflisten der einzelnen Rohstoffe der Eigenschaften
- Zeilenumbruch vor den einzelnen Bauteilen mit ihrer Zutatenliste
- Default-Einstellungen, die auch bei den Artikeln eingegeben werden können.
- Normalerweise wird bei der manuellen Erfassung der Nährstoffe kcal und kJ automatisch ineinander umgerechnet. Wenn das nicht gewünscht ist, kann man das hier abdrehen.



Hier kann festgelegt werden, mit wie vielen Kommastellen die Mengen im Rezept angezeigt werden sollen.

Wenn Rezepte Bauteile enthalten und je Bauteil eine eigene Zutatenliste erzeugt werden soll, kann das hier voreingestellt werden.

Ebenso, ob diese Bauteile automatisch gequiddet werden sollen.

Übersetzungen

Artikel, Bauteile und Rohware

Artikelnummer: REZ-000045 | Bezeichnung: Lebkuchen | Materialart: Rezept

Daten gesperrt (Keine Änderungen aus Import oder Neuberechnung) | Inaktiv

Daten | Nährwerte | Rezept | **Zutatenliste** | Allergene | Zutatenliste Bezeichnungen | Fleisch | Analyse | Daten zum Produkt | Audit-Trail

Einstellungen | Zutatenliste - Struktur | Quantitative Liste | Zutatenliste | weitere Informationen | Protokoll

Diese Einstellungen an Stelle der Standardeinstellungen benutzen

Übersetzen (cs, da, en, fr, hu, it, es, tr, sl...)

en, it

Quid angeben in

- Gramm wenn > 100, sonst %
- Prozent

Quid beziehen auf

- Bruttogewicht (=Summe Einsatzmengen)
- Nettogewicht (=Gewicht des Endprodukts)

Wasserverlust berücksichtigen

- nicht berücksichtigen
- nur bei Wasser
- anteilig

Bio*/konventionell bei gleichen Rohstoffen

- getrennt angeben
- als konventionell angeben
- alle(!) Bio-Rohstoffe als konventionell angeben

Einzelkomponenten zusammengesetzter Zutaten

- einmischen und auflösen
- unverändert anführen

Erzeuge Zutatenliste neu

Speichern | Drucken | OK | Abbruch

Werden Zutatenlisten automatisch übersetzt, so werden die einzelnen Vokabel per Übersetzungsengine übersetzt und in einer internen Übersetzungstabelle abgelegt.

Artikel, Bauteile und Rohware

Artikelnummer: REZ-000045 Bezeichnung: Lebkuchen Materialart: Rezept

Daten gesperrt (Keine Änderungen aus Import oder Neuberechnung) Inaktiv

Daten | Nährwerte | Rezept | **Zutatenliste** | Allergene | Zutatenliste Bezeichnungen | Fleisch | Analyse | Daten zum Produkt | Audit-Trail

Einstellungen | Zutatenliste - Struktur | Quantitative Liste | **Zutatenliste** | weitere Informationen | Protokoll

Verwende Daten dieser Ebene, keine weitere Rezept-Auflösung Erzeuge Zutatenliste neu

Zutatenliste unverändert übernehmen

Zutaten: Reis, Wasabipaste, Vollsalz

[BIOHINWEIS]
Dieser Text kommt nur, wenn Bioprodukte enthalten sind. 1,55% gibt den Gesamtanteil aus.

[en] - English (automatisch übersetzt) -----
ingredients: rice, wasabipaste, vollsalz

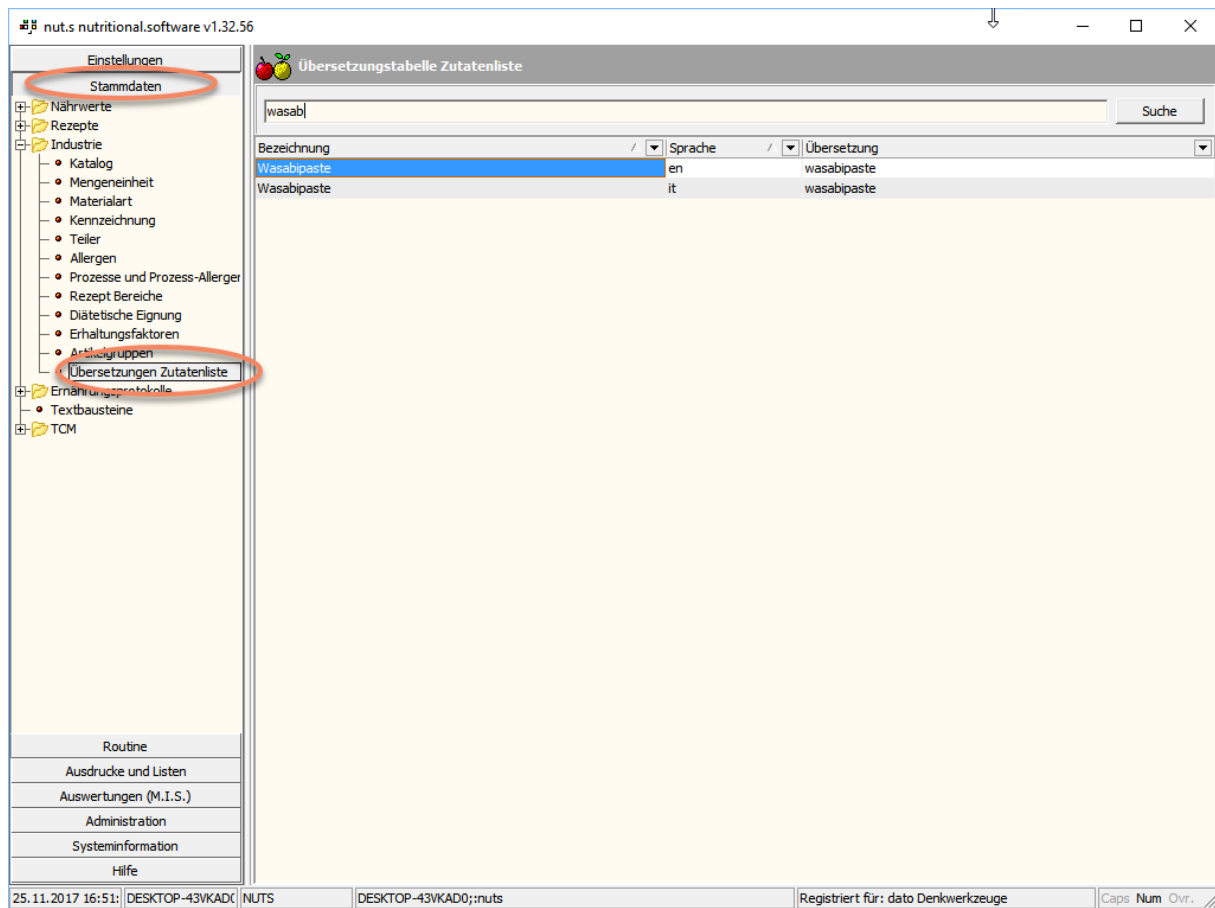
[BIOHINWEIS]
this text comes only if organic products are included. 1,55% is the total share

[it] - Italiano (automatisch übersetzt) -----
ingredienti : riso, wasabipaste , vollsalz

[BIOHINWEIS]
questo testo è disponibile solo se i prodotti biologici sono inclusi. 1,55% è la quota totale.

Speichern Drucken OK Abbruch

Nicht alle Texte werden zufriedenstellend übersetzt.



In der Übersetzungstabelle kann die gewünschte Übersetzung hinterlegt werden.