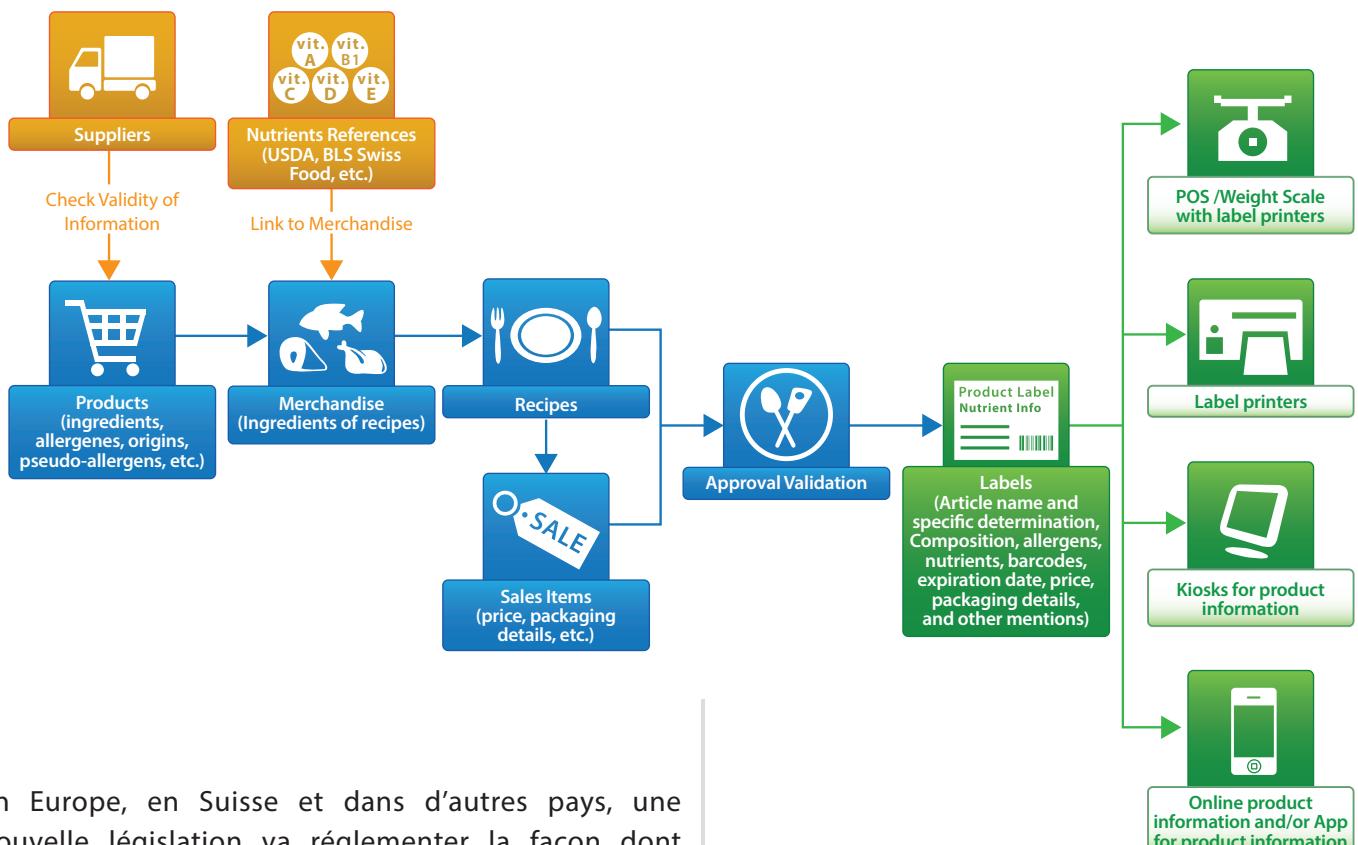




Gestion des compositions, allergènes et étiquetage



En Europe, en Suisse et dans d'autres pays, une nouvelle législation va réglementer la façon dont les informations alimentaires (la composition des aliments) sont présentées aux consommateurs en ce qui concerne les allergènes, les nutriments, la date de péremption, l'origine des aliments, l'emballage, ainsi que d'autres renseignements.

CALCMENU fournit des données fiables et adéquates issues de l'analyse nutritionnelle afin de proposer des aliments de meilleure qualité à une population toujours plus soucieuse de son alimentation, notamment les professionnels de la santé, de la restauration collective et de la restauration en général.

Secteurs d'industrie

*Restauration
au service des
compagnies
aériennes*



Cantines



Hôpitaux



Écoles



Supermarchés



*Sociétés de
restauration
collective*

EGS Enggist & Grandjean
Software SA

Pierre-à-Bot 92
2000 Neuchâtel, Switzerland
Phone: +41 848 000 357
Fax: +41 32 753 0275
info@eg-software.com



Suivez-nous sur Facebook: facebook.com/calcmenu



Suivez-nous sur Twitter: twitter.com/calcmenu



AVANTAGES DE L'UTILISATION DE CALCMENU

- Facilite l'ensemble du processus, de la gestion de définition du produit de base à l'impression des étiquettes des produits alimentaires.
- Permet de garantir que les informations des fournisseurs concernant leurs produits sont exhaustives, exactes et validées.
- Calcule la composition des produits de façon dynamique en fonction de la recette et des produits choisis et conformément aux exigences légales.
- Il est possible de revoir, modifier et finaliser la composition avant d'en autoriser l'impression sur des étiquettes.

Condition essentielle à la vente de produits, l'étiquetage des denrées alimentaires permet au consommateur de mieux comprendre la teneur nutritionnelle d'un aliment. Dans CALCMENU, l'étiquetage apporte des informations utiles sur la sécurité et la teneur nutritionnelle d'un produit et aide le consommateur à choisir une alimentation plus saine. Les étiquettes fournissent aux consommateurs des informations utiles sur les allergènes, dates d'expiration et autres restrictions alimentaires (p. ex. religieux/régime).



► *Le système fournit les informations nécessaires à la création et à l'impression de l'étiquetage des ingrédients, exportables par exemple vers un système de balance de point de vente.*

*Pour plus d'informations sur la compatibilité aux exigences réglementaires de votre pays, contactez-nous. Nous pouvons configurer notre solution pour l'adapter à vos besoins.



Vous pouvez personnaliser le contenu et la présentation des étiquettes. Les informations devant figurer sur les étiquettes sont gérées par CALCMENU mais peuvent être issues de systèmes différents reliés à CALCMENU.

Indications spécifiques

Une brève description du produit visant à informer le consommateur de sa nature véritable et à le distinguer rapidement des produits similaires.

Quantité nette d'une denrée alimentaire

Quantité nette de produit exprimée en volume pour les liquides (p. ex. en litre, en centilitre) et en poids pour les autres produits (p. ex. en gramme, en kilogramme).

Ingrédients

- Toute substance ou produit utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire, présente dans le produit fini, même sous une forme modifiée. (p. ex. des arômes, des additifs alimentaires et des enzymes alimentaires ou tout élément entrant dans la composition d'un ingrédient).
- Les résidus ne sont pas considérés comme des "ingrédients".
- Les ingrédients sont générés automatiquement en fonction de la composition et du poids.
- Tous les ingrédients doivent être énumérés dans l'ordre décroissant de leur poids.

Ingrediant principal

Ingrediant majoritaire de la composition d'une denrée alimentaire. Habituellement associé à la désignation de l'aliment donnée par le consommateur, il doit faire l'objet d'une indication de quantité dans la plupart des cas.

Lieu de provenance

- Lieu où la denrée est traitée ou produite, pas nécessairement identique au pays d'origine.
- Selon cette réglementation, le nom et l'adresse de l'entreprise alimentaire figurant sur l'étiquette ne doit pas préjuger du pays d'origine ou de la provenance d'un produit alimentaire.

Petite Tresse au Fromage d'Italie

Sandwich avec un produit à base de viande de porc

0.265 kg

CHF 24.50/kg

Ingrediénts:

Pain spécial (farine de froment, eau, graisse de palme, œufs, levure, sel de cuisine iodé, lait écrémé en poudre, petit-lait en poudre, malt d'orge, sucre de raisin, babeurre en poudre), produit à base de viande de porc 25 % (viande de porc, eau, lard, couennes, protéines du lait, sel nitrité pour saumure [sel de cuisine, conservateur (E250)], stabilisateur (E331), épices [poivre, paprika, céleri], sucre, antioxydant (E300), arômes), concombres au vinaigre (concombres, vinaigre de table, eau, sucre, sel de cuisine, épices), margarine [avec émulsifiant lécithine de soja, arôme, colorant (E160a)].

Contient du gluten, œufs, lait, céleri et soja.

Préparé le: 01 janvier 2013
A consommer jusqu'au: 03 janvier 2013

Les conditions de stockage: +5 °C.

Conditionnement: Atmosphère contrôlée.

Heather's
RESTAURANT London, UK



5035405352395093503

Pseudo-allergènes ou additifs alimentaires

- S'il comporte la lettre E, cela signifie qu'il a satisfait aux tests de sécurité et que son utilisation est autorisée en UE (p.ex les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les stabilisants, les agents gélifiants, les épaississants, les exhausteurs de goût, les conservateurs et les édulcorants).
- La liste des pseudo-allergènes et des additifs alimentaires est incluse dans un module de dictionnaire intégré. Les deux types d'ingrédients peuvent avoir une désignation longue ou courte.

Traductions : CACMENU permet de traduire en plusieurs langues TOUTES les informations figurant sur une étiquette.

Toutes les informations incluses dans cette brochure sont sujettes à modification sans préavis.





Déclaration nutritionnelle



CALCMENU calcule les informations nutritionnelles à partir des bases de données nutritionnelles telles que :

- USDA (États-Unis)
- BLS (Allemagne)
- ASA/SGE/Swiss Food (Suisse)
- INN (Italie)
- CoF IDS (Royaume-Uni/Irlande)
- CINE(Canada)
- AUZNUT (Australie/Nouvelle Zélande)
- NEVO (Pays-Bas)
- NUBEL (Belgique)
- ou à partir de valeurs entrées manuellement.

Valeur nutritive

Portion 1 piece (265 g)

Quantité par portion

Calories 227

Valeurs quotidiennes % *

Matières grasses totales	9.76g	15%
Acides gras saturés	2.182g	11%
Trans	2.623g	
Cholestérol	47mg	16%
Sodium	1551 mg	65%
Glucides totaux	13.86g	5%
Fibres alimentaires	0.8g	3%
Sucres	0.31g	

Protéine 22.4g **45%**

Vitamine A 11% • Vitamine C 1%

Calcium 1.8% • Fer 17.4%

* Pourcentage de la valeur quotidienne est basée sur un régime de 2000 calories. Vos valeurs quotidiennes peuvent être supérieures ou inférieures selon vos besoins caloriques.

	Calories	2,000	2,500
Matières grasses totales	Moins de	65g	80g
Acides gras saturés	Moins de	20g	25g
Cholestérol	Moins de	300mg	300mg
Sodium	Moins de	2400mg	2400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Fibres alimentaires		25g	30g

Les nutriments peuvent s'afficher en valeur (poids) ou en pourcentage. Le système fournit également quelques modèles de présentation lors de l'impression sur des rapports ou des étiquettes, en fonction des préférences de l'utilisateur.

Pour des informations plus complètes concernant des bases de données de nutriment différentes, veuillez nous contacter par e-mail à info@eg-software.com.

RNJ (Repères nutritionnels journaliers)

Affectez, recherchez et imprimez des recettes contenant des allergènes et pseudo-allergènes

Que sont les RNJ ?

Les informations nutritionnelles d'un coup d'œil

Les Repères nutritionnels journaliers (RNJ) sont des informations nutritionnelles conçues par la Confédération européenne des industries agro-alimentaires (CIAA). Ils ont pour objectif d'aider les consommateurs à comprendre les informations nutritionnelles figurant sur les emballages des produits alimentaires.

Les RNJ sont calculés à partir de recommandations de nutritionnistes. Ils permettent de transcrire les données scientifiques en informations lisibles par le consommateur et replacent les informations nutritionnelles dans le cadre de leur alimentation générale. Cela permettra au chef d'équilibrer les valeurs nutritionnelles des recettes et des menus.

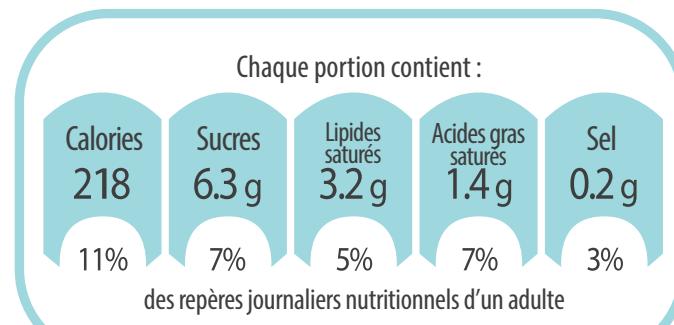
□ Sur quoi portent les RNJ ?

En général, les RNJ prennent en compte 5 nutriments principaux. Ils indiquent la valeur réelle de chaque nutriment contenu dans une part ou une portion de l'aliment. Ils indiquent également le pourcentage des Repères nutritionnels journaliers d'un adulte pour un nutriment spécifique.

Nutriments:	
Energie	1769 kJ / kcal = 423
Proteïne	18 g
Hydrate de carbone	58 g

Repères nutritionnels journaliers:

Par portion	Chaque portion contient :
Calories 218 11% des PNU d'un adulte	Calories 218 11%
Sucres 6.3 g 7% des repères nutritionnels journaliers d'un adulte	Sucres 6.3 g 7% des repères nutritionnels journaliers d'un adulte
Lipides saturés 3.2 g 5% des repères nutritionnels journaliers d'un adulte	Lipides saturés 3.2 g 5% des repères nutritionnels journaliers d'un adulte
Acides gras saturés 1.4 g 7% des repères nutritionnels journaliers d'un adulte	Acides gras saturés 1.4 g 7% des repères nutritionnels journaliers d'un adulte
Sel 0.2 g 3% des repères nutritionnels journaliers d'un adulte	Sel 0.2 g 3% des repères nutritionnels journaliers d'un adulte



► Voici un exemple typique d'indication des RNJ :

Nutriments*	Valeurs
Energie	2000 kcal ou 8368 kJ
Protides	45g
Total graisses	70g
Graisses saturées	20g
Glucides	230g

► Ici sont présentées les valeurs de référence typiques utilisées pour les RNJ. Vous pouvez les configurer en fonction de vos propres valeurs.

*Ces nutriments peuvent varier et vous pouvez choisir ceux que vous souhaitez inclure

7-Kerne-Müesli



Category : 10 snack
Source : Food Project Team
Date : 1/10/2010
Cost of goods : CHF 1.28/person
Remark :

Per portion	Each portion contains:
Energy 112 kJ (14 kcal)	Calories 218
Fat 11.2 g	Sugars 6.3 g
of which saturated 3.9 g	Lipides saturés 3.2 g
Carbohydrates 23.9 g	Géssättigte Fettsäuren 1.4 g
of which sugars 11.7 g	Sel 0.2 g
Protein 9.8 g	
Fibre 4.9 g	

of an adult's Guideline Daily Amount

Ingredients for 10 persons at 100% (Net quantity)

Ingredient	Quantity	Unit
Flour aux 7. 5kg	425.0	g
Drink-Milch	7.5	dl
Blanc Bâton	375.0	g
Miel de G	175.0	g
Pomme G	750.0	g
Carottes cr	350.0	g
Jus de citr	0.25	l
Graines de	50.0	g
Graines de	60.0	g
Graines de	75.0	g
Pomme d	100.0	g

Par portion

Calories 218	Chaque portion contient :
11%	Calories 218
	Sucre 6.3 g
11%	Lipides saturés 3.2 g
	Géssättigte Fettsäuren 1.4 g
7%	Sel 0.2 g
5%	
7%	
3%	

des RNIs d'un adulte

des repas journaliers nutritionnels d'un adulte

► Les valeurs des RNJ s'affichent dans CALCMENU Web et vous pouvez les imprimer sur des rapports, des étiquettes, etc.