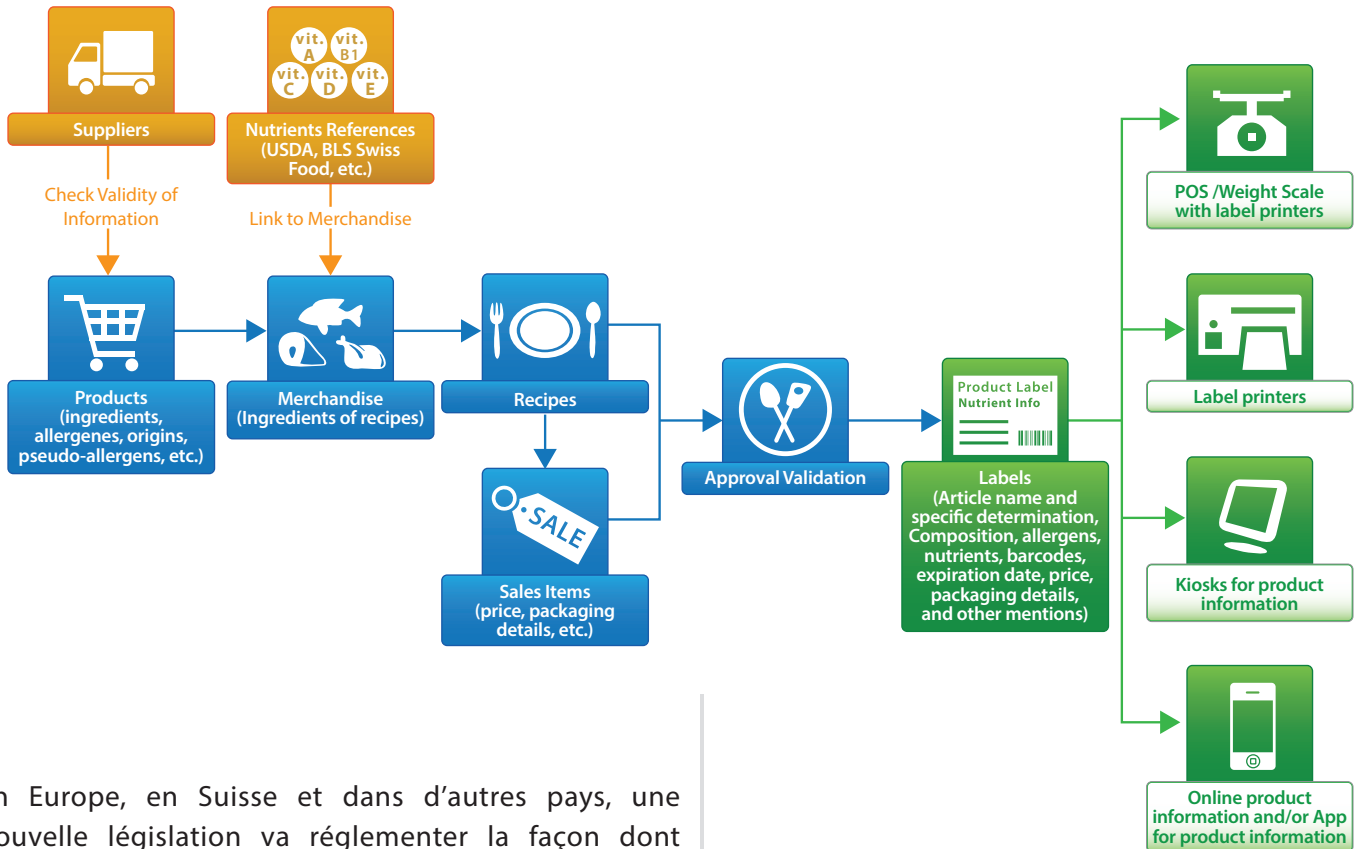


## Gestion des compositions, allergènes et étiquetage



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



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](https://facebook.com/calcmenu)



Suivez-nous sur Twitter: [twitter.com/calcmenu](https://twitter.com/calcmenu)





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.

**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.

**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.

**Ingrédient principal**

Ingrédient 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.

**Petite Tresse au Fromage d'Italie**

Sandwich avec un produit à base de viande de porc

→ 0.265 kg

CHF 24.50/kg

**Ingrédients:**

Pain spécial (farine de froment, eau, graisse de palme, oeufs, 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 nitré 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, oeufs, 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


**Allergènes**

Tout ingrédient ou produit aidant au traitement ou substance ou produit déclenchant des allergies ou des intolérances, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire, présente dans le produit fini, même sous une forme modifiée

**Date de durabilité minimale d'une denrée**

- Date jusqu'à laquelle le produit conserve ses qualités spécifiques lorsqu'il est conservé de façon adéquate.
- La "date limite de consommation" (DLC) et la "date limite d'utilisation optimale" (DLUO) indiquent la durée pendant laquelle une denrée alimentaire conserve sa fraîcheur et est comestible.
- La DLC est utilisée pour les aliments rapidement périssables (p. ex. la viande, les oeufs et les produits laitiers). Tous les produits frais emballés portent une DLC. Vous ne devez pas consommer de produits après la DLC, car vous risqueriez une intoxication alimentaire.
- La DLUO est utilisée pour les aliments dont la durée de conservation est plus longue (p. ex. les céréales, le riz, les épices). La consommation d'un produit au-delà de cette date ne comporte pas de danger, mais la denrée risque de perdre en saveur et en texture.

**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 : CALCMENU 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.

<b>Valeur nutritive</b>			
Portion 1 piece (265 g)			
<b>Quantité par portion</b>			
<b>Calories 227</b>			
<b>Valeurs quotidiennes % *</b>			
<b>Matières grasses totales</b>	9.76g		<b>15%</b>
Acides gras saturés	2.182g		<b>11%</b>
Trans	2.623g		
<b>Cholestérol</b>	47mg		<b>16%</b>
<b>Sodium</b>	1551 mg		<b>65%</b>
<b>Glucides totaux</b>	13.86g		<b>5%</b>
Fibres alimentaires	0.8g		<b>3%</b>
Sucres	0.31g		
<b>Protéine</b>	22.4g		<b>45%</b>
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 pouvez être supérieures ou inférieures selon vos besoins caloriques.			
	<b>Calories</b>	<b>2,000</b>	<b>2,500</b>
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 Carbohydre		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](mailto: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.

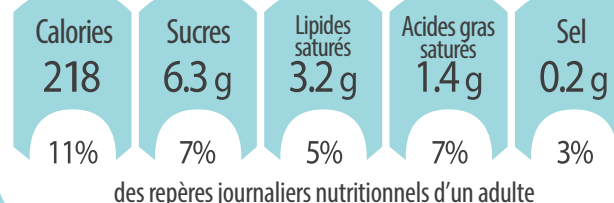
#### Nutriments:

Energie	1769 kJ / kcal = 423	Lipides
Protéine	18 g	Dietary Fibres
Hydrate de carb.	58 g	

#### Repères nutritionnels journaliers:



Chaque portion contient :



▶ 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 :

Ingredients for 10 persons at 100% (Net quantity)

425.0 g	Flocons aux 7, 5kg
7.5 dl	Drink-Milch
375.0 g	Bianco-Brotli
175.0 g	Miel de fleurs
750.0 g	Pommes G
350.0 g	Carottes cr
0.25 l	Jus de citre
50.0 g	Graines de
60.0 g	Graines de
75.0 g	Graines de
100.0 g	Pommes de

Par portion

Calories

218

11%

des RNJ d'un adulte

Chaque portion contient :

Calories

218

11%

Sucres

6.3g

7%

Lipides saturés

3.2g

5%

Gesättigte Fettsäuren

1.4g

7%

Sel

0.2g

3%

des repères 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.