



LOGICIEL DE GESTION DE RECETTES

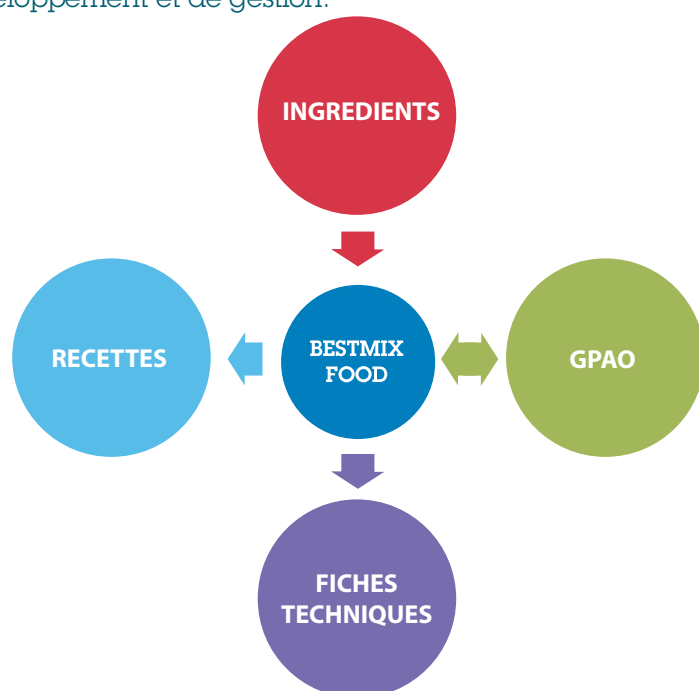
Pour quels produits?

- Produits laitiers
 - Poudres à base de lait
 - Crèmes glacées
 - Fromages
- Plats préparés
- Boulangerie
- Salades
- Pâtes à tartiner et sauces
- Confiseries et chocolats
- Nutrition sportive et santé
- Produits à base de viande

Processus opérationnels supportés BESTMIX® Food

Gestion informatisée des ingrédients et des recettes dans une base de données

Les producteurs de produits alimentaires sont aujourd'hui obligés d'accélérer le développement de nouveaux produits. Ceci exige une informatisation professionnelle. Fini la gestion dispersée d'ingrédients, de valeurs nutritionnelles, d'allergènes et de recettes dans des fichiers Excel, des documents Word ou dans diverses bases de données. BESTMIX® Food exploite une solide base de données SQL, ce qui permet de centraliser et de partager toutes vos données. Cet outil professionnel et convivial de gestion de recettes vous aidera à augmenter votre performance de développement et de gestion.



Pourquoi utiliser BESTMIX® Food ?

Comme outil de développement de nouveaux produits:

- base de données unique pour les données opérationnelles et expérimentales
- gère les départements R&D et QA
- pour accroître la performance de développement de vos recettes

Comme application Add-On sur la GPAO:

- gestion des caractéristiques spécifiques des ingrédients (valeurs nutritionnelles, allergènes, ...)
- création de Fiches Techniques

Comme outil de stabilisation des recettes:

- pour gérer les contraintes requises des produits
- pour reformuler les recettes de jour à jour, en tenant compte des spécifications propres aux lots de matières premières

Gestion des données relatives aux ingrédients

- gestion des valeurs nutritionnelles, des allergènes, des caractéristiques telles que OGM, kasher, ...
- gestion des descriptions de déclaration multilingues
- faciliter l'accès par hyperlien aux documents électroniques, tels que les fiches techniques d'ingrédients, les certificats, ...
- autorisation d'accès et d'usage des matières premières
- échange de données avec logiciel LIMS

Code	Nom	Quantité	Unité
010	Matière grasse	2.300	g
015	Lipides saturés	1.000	g
016	Lipides mono-insaturés	2.500	g
017	Lipides poly-insaturés	1.000	g
021	Cholestérol	21.000	mg
027	Matière de carbone	0.000	g
042	Sodium	0	g
005	Fécule	20.500	g
040	Fibres	0	g
001	Energie (kJ)	55.000	kJ
002	Energie (kcal)	14.000	kcal
062	H.S.	20.000	g
061	Humidité	74.000	g

Gestion des recettes

- gestion de recettes à plusieurs niveaux (ingrédients, demi-produits, produits finis)
- calcul automatique des valeurs nutritionnelles (par 100g ou 100ml) et de la présence d'allergènes
- gestion de portions avec calcul intégré des valeurs nutritionnelles et des Repères Nutritionnels Journaliers (GDA)
- règles de calcul à appliquer (pertes, évaporation, ...)
- calcul de composition par optimisation (voir contraintes)
- gestion de l'historique des recettes (versions et archivage)
- traitements batch pour faciliter l'ajustement de multiples recettes
- gestion des emballages par recette
- création de produits, avec code article et interface GPAO

Code	Description	Quantité	Unité	Proportion
DR101	Sauce moutarde	63	g	18.51
DC201	oignons	30	g	5.40
DC210	pois de terre	75	g	21.00
DC220	oignons de terre 20/30	75	g	21.71
DC230	poisons	75	g	21.71
DC500	coûtes	200	g	36.36

Code	Description	Quantité	Unité	Valeur	Traitement
DR100	+ sauce moutarde	10.01	g	2.70	0.38
DR104	oignon	4.50	g	25.00	1.62
DR105	pois de terre	2.24	g	8.00	0.00
DR200	oignons	1.35	g	8.00	0.00
DR100	pois de terre	0.75	g	80.00	0.90
DR102	pois de terre	1.35	g	3.16	0.12
DR106	sel	0.19	g	0.00	0.00
DR101	pois	0.14	g	5.00	0.38
DR107	pois	0.12	g	0.00	0.00
DR108	pois	0.35	g	7.48	0.00
DR109	pois de terre	0.35	g	3.00	0.00
DC201	oignons	5.40	g	8.00	0.00
DC210	pois de terre	21.00	g	8.16	0.00
DC220	oignons de terre 20/30	12.71	g	8.00	0.38
DC230	poisons	12.71	g	8.00	0.38
DC500	coûtes	36.36	g	4.30	2.20

Création des Fiches Techniques

Créer les Fiches Techniques est une tâche qui prend beaucoup de temps et qui requière un certain niveau de connaissance. A part de la conformité aux directives, il y a aussi les contraintes de clients et du service marketing à respecter.

BESTMIX® Food est un outil qui facilite la mise en œuvre des Fiches Techniques.

- création de Template (modèles multilingues) définissant la forme dans laquelle la Fiche Technique sera présentée
- création automatisée de la déclaration quantitative (QUID) des ingrédients, regroupant les ingrédients par catégorie
- paramétrage des options de déclaration (sous-déclaration pour demi-produits, déclaration des additifs avec description ou code E, déclaration spécifique à la tête du client, ...)
- sélection de la déclaration nutritionnelle, éventuellement par portion (et comparé au besoin journalier)
- déclaration des allergènes et des allégations
- textes spécifiques à la recette, comme le conseil de conservation, la méthode de préparation, ...
- gestion de versions des Fiches Techniques et dates de validité

adifo
Adifo NV
Industrielaan 11 B
Tel: +32 (0)58 711001
Fax: +32 (0)58 711193
info@adifo.be
www.adifo.com

Spécification de produit - DEMO
Poulet à la sauce moutarde
Code DR200
Version 2

Description produit
Coc à la sauce moutarde artisanale, garni avec des légumes frais

Liste des ingrédients
Poulet 36.4%, légumes (pois de terre, tomates, haricots verts, oignons), sauce moutarde 14.5% (oignons, vin blanc, légumes (oignons), moutarde, beurre non salé, sel, épices (genévrier de gaes), sucre, trépan, poivre noir)

Valeurs nutritionnelles (par 100g)

Matière grasse	5.40	g
Lipides saturés	2.30	g
Lipides mono-insaturés	1.67	g
Lipides poly-insaturés	0.60	g



Avantages

- Structure et centralise les données des ingrédients et des recettes
- Accélère le développement de produits en passant par une phase prototype
- Gain de temps net à la création automatique des Fiches Techniques
- Réduit le coût des matières premières
- Améliore votre marque de qualité
- Augmente l'efficacité du travail de l'équipe
- Facilite la conformation aux certifications (IFS 5, BRC, ...)

Un outil performant et une équipe de professionnels

Adifo NV développe et met en oeuvre le logiciel BESTMIX® Food. Cet outil est modulaire et se caractérise par une fonctionnalité approfondie en gardant une très grande convivialité. BESTMIX® Food est en évolution continue, grâce au feedback de nombreux utilisateurs. Les nouveaux besoins sont de sorte repris dans ce logiciel standard.

Afin de maximaliser votre avantage à l'usage de BESTMIX® Food, Adifo NV vous offre:

- une équipe de consultants BESTMIX® professionnels
- une approche de projet sur mesure, adaptée aux besoins de la mise en oeuvre
- un développement continu, basé sur une "Feuille de route"
- une intégration maximale à vos logiciels

BESTMIX® Food a été choisi par de nombreux Product Developers et Quality Managers de fabricants pour gérer la complexité croissante de leur travail.

Pour votre prochaine bonne décision

www.adifo.com