

## Program dla Technologów

- wartość odżywcza, etykieta, kalkulacje, rozliczenie produkcji, wycena rozbioru

Właściwe znakowanie produktów spożywczych jest kwestią niezwykle istotną zarówno dla konsumentów, jak i producentów żywności. Informacje zamieszczane na opakowaniach nie mogą w żaden sposób wprowadzać konsumentów w błąd. Nad zgodnością jakości produktu z deklarowanymi normatywnymi czuwają służby kontrolne, które coraz częściej traktują etykietę informacyjną na produkcie spożywczym jako umowę cywilnoprawną między producentem a konsumentem.

Wszelkie informacje zamieszczane na etykiecie produktu muszą być zgodne z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego. Wymagania te jednak systematycznie rosną, a producenci stoją przed trudnym zadaniem, jakim jest ich spełnienie.

Istotne zmiany w sposobie znakowania produktów spożywczych wprowadza Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

Rozporządzenie ujednoliciło sposób prezentacji informacji na etykiecie lub opakowaniu produktu m.in. poprzez wprowadzenie minimalnej wielkości czcionki. Alergeny natomiast muszą zostać wyróżnione spośród pozostałych składników za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła. Ma to ułatwić konsumentom odczytanie informacji zamieszczonych na opakowaniu produktu spożywczego.

Program ciągle ulepszany i dostosowywany do zmieniającego się prawa żywnościowego

Jednym z ważniejszych wymagań, jakie nakłada na producentów wyżej wymienione rozporządzenie, jest wprowadzenie obowiązkowego znakowania żywności wartością odżywczą.

Zgodnie z treścią rozporządzenia producenci, którzy dobrowolnie znakują swoje produkty wartością odżywczą, zobowiązani są do zamieszczania tej informacji na opakowaniach obowiązkowo od 13 grudnia 2014 roku. Pozostali producenci na spełnienie wymagań rozporządzenia mają czas do 13 grudnia 2016 roku. Obowiązkowe znakowanie żywności wartością odżywczą obejmować będzie: wartość energetyczną, tłuszcz (w tym kwasy tłuszczowe nasycone), węglowodany (w tym cukry), białko i sól.

Dostosowanie opakowań produktów do nowych przepisów przy jednoczesnym dbaniu o odpowiednią jakość produkcji i generowanie zysków, może przysporzyć producentom żywności wielu problemów. Warto zatem zastanowić się nad skorzystaniem ze specjalistycznego programu, który znacznie ułatwi i przyspieszy pracę.

Jednym z takich programów jest R&D Soft, który uwzględnia specyficzne wymagania branży mięsnej i jest dedykowany dla działań technologicznych. Nazwa programu pochodzi od słów Research and Development Soft. Stworzony został przez grupę technologów pracujących w branży mięsnej.

Podstawową zaletą R&D Soft jest możliwość tworzenia w nim komputerowej dokumentacji technologicznej, takiej jak receptury, normy zakładowe, opisy produktów, prób technologicznych czy też raporty z rozliczenia planu produkcyjnego.

Utworzoną w programie dokumentację można edytować i archiwizować. Pozwala to na zaoszczędzenie znacznej ilości czasu, który technolodzy często tracą na tworzenie receptur czy opisów produktów w sposób klasyczny. Dużo łatwiejsze jest również wyszukanie konkretnego dokumentu w bazie programu niż przeszukiwanie stosów dokumentów papierowych czy segregatorów. Ponadto dostęp do programu możliwy jest z każdego komputera w firmowej sieci, co - po

odpowiednim zabezpieczeniu hasłem - pozwoli na korzystanie z programu osobom wskazanym wewnętrzną organizacją zakładu. Dzięki R&D Soft możliwa jest także kalkulacja produktu na poziomie surowców podstawowych i pomocniczych. Zarówno pod kątem ekonomicznym, jak i ilościowym. Umożliwia on również obliczenie kosztów jakie ponosi zakład, aby wyprodukować dany produkt oraz zysków z jego sprzedaży. W R&D Soft do ceny produktu doliczyć można także marżę nadawaną przez sklep czy hurtownię.

Dzięki danym wprowadzonym do programu technolodzy uzyskują dokładny, ale prosty i czytelny opis procesów produkcyjnych przeprowadzanych w zakładzie. Do pełnej funkcjonalności R&D Soft niezbędne jest uzupełnienie informacji mogących się w programie słowników oraz bazy indeksów danymi zakładowymi. Powyższe informacje mogą zostać automatycznie przeniesione z istniejącego w zakładzie systemu.

W słowniku zamieszcza się informacje dotyczące m.in. alergenów, klas wyrobów gotowych, przeznaczenia konsumpcyjnego, transportu, opakowań bądź deklaracji QUID. Baza indeksów materiałowych obejmuje m.in. surowce podstawowe, surowce pomocnicze, opakowania. Właściwie uzupełniona baza programu pozwala stwierdzić czy produkty zawierają odpowiednią ilość składników odżywczych oraz informuje o obecności alergenów. Umożliwia to stworzenie etykiety produktu gotowego, która zawiera automatycznie wyliczoną przez program deklarację ilościową zawartości składników QUID oraz wartość odżywczą produktu.

Używanie programu najtańszym sposobem na spełnienie wymogów rozporządzenia 1169/2011

Informacja na temat wartości odżywczej uzyskiwana dzięki R&D Soft ma szczególne znaczenie w świetle nadchodzących zmian w znakowaniu produktów spożywczych. Po wprowadzeniu do bazy R&D Soft niezbędnych danych program dokładnie wylicza wartość odżywczą każdego produktu w przeliczeniu na 100 g.

Rozporządzenie nr 1169/2011 wprowadza również zmiany dotyczące RWS, czyli referencyjnych wartości spożycia. Program R&D Soft pozwala na uzyskanie informacji na temat procentowych wartości RWS zarówno dla 100 g produktu, jak i dowolnej jego porcji. Dotyczy to wartości energetycznej, a także pozostałych składników określonych w rozporządzeniu, czyli tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli.

Rozporządzenie ujednoliciło sposób prezentacji informacji na etykiecie lub opakowaniu produktu.

Informacje dotyczące wartości odżywczej i RWS, które otrzymuje się dzięki R&D Soft, można wydrukować i wykorzystać do dalszych celów.

Program pozwala również na kontrolę zawartości substancji limitowanych w produktach, takich jak np. glutaminian sodu, azotyny czy fosforany. Możliwe jest ustalenie limitów tych substancji dla każdej grupy technologicznej, rodzaju produktu i receptury.

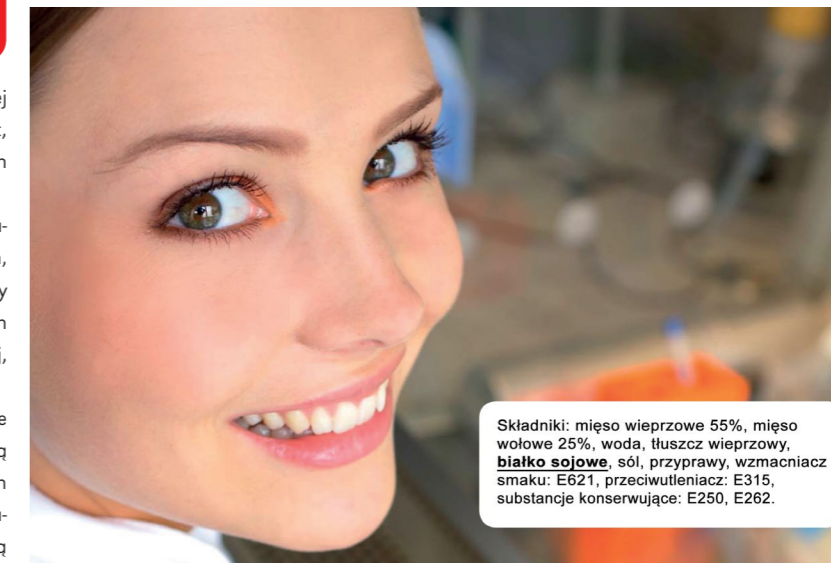
Zamieszczone w programie dane dotyczące firmy: jej nazwy, logo, danych adresowych, będą automatycznie pojawiać się na drukowanych dokumentach. Każdy ze stworzonych w programie dokumentów można również z łatwością przenieść do programu Excel lub Word.

Dzięki programowi firma ma możliwość stałej kalkulacji ponoszonych kosztów i kontroli zysków. W łatwy sposób przeprowadzić można

Korzystanie z R&D Soft znacznie przyspiesza i ułatwia wiele codziennych obowiązków technologa, związanych przede wszystkim z różnego rodzaju dokumentacją.

Bezpłatna prezentacja programu w Państwie firmie.

Korzystanie z R&D Soft znacznie przyspiesza i ułatwia wiele codziennych obowiązków technologa, związanych przede wszystkim z różnego rodzaju dokumentacją. Zyskuje on zatem więcej czasu na prowadzenie prób technologicznych lub dostosowywanie produktów do najnowszych wymagań legislacyjnych. R&D Soft pozwala na ciągłą modyfikację istniejących w bazie programu danych, na wprowadzanie nowych wartości, a także archiwizowanie bądź usuwanie informacji, które nie są już potrzebne. Sprawia to, iż program jest zawsze przejrzysty i zawiera wyłącznie niezbędne dla firmy informacje.



Składniki: mięso wieprzowe 55%, mięso wołowe 25%, woda, tłuszcz wieprzowy, białko sojowe, sól, przyprawy, wzmacniacz smaku: E621, przeciwutleniacz: E315, substancje konserwujące: E250, E262.

## R&D SOFT

specjalistyczny program komputerowy do optymalizacji pracy działów technologii w zakładach przemysłu mięsnego

- generowanie etykiet i specyfikacji produktu zgodnie z QUID
- tworzenie, modyfikacja i archiwizacja receptur rozbiorowych i przetwórczych produktów
- wyliczanie wartości odżywczej produktu
- kalkulacja produktu na kilku poziomach: surowce podstawowe, surowce pomocnicze, koszty zakładu, zysk, cena pożądana itp.
- kontrola zawartości substancji limitowanych (np. fosforany, azotyny)
- optymalizacja kosztów wytworzenia
- rozliczanie zapotrzebowania na surowce wg normatywu i rzeczywistego zużycia
- organizacja planu produkcji
- kontrola i optymalizacja bazy dokumentacji technologicznej (specyfikacje, normatywy, atesty)
- możliwość przeniesienia danych do excela, worda.

**RESULT**<sup>®</sup>  
Sławomir Lubomir Cendrowski  
http://www.result.biz.pl ; result@result.biz.pl;  
slawomir.cendrowski@result.biz.pl tel. 605844224

Uwaga!  
Opracowujemy etykiety na wyroby mięsne na podstawie badań, specyfikacji i receptur