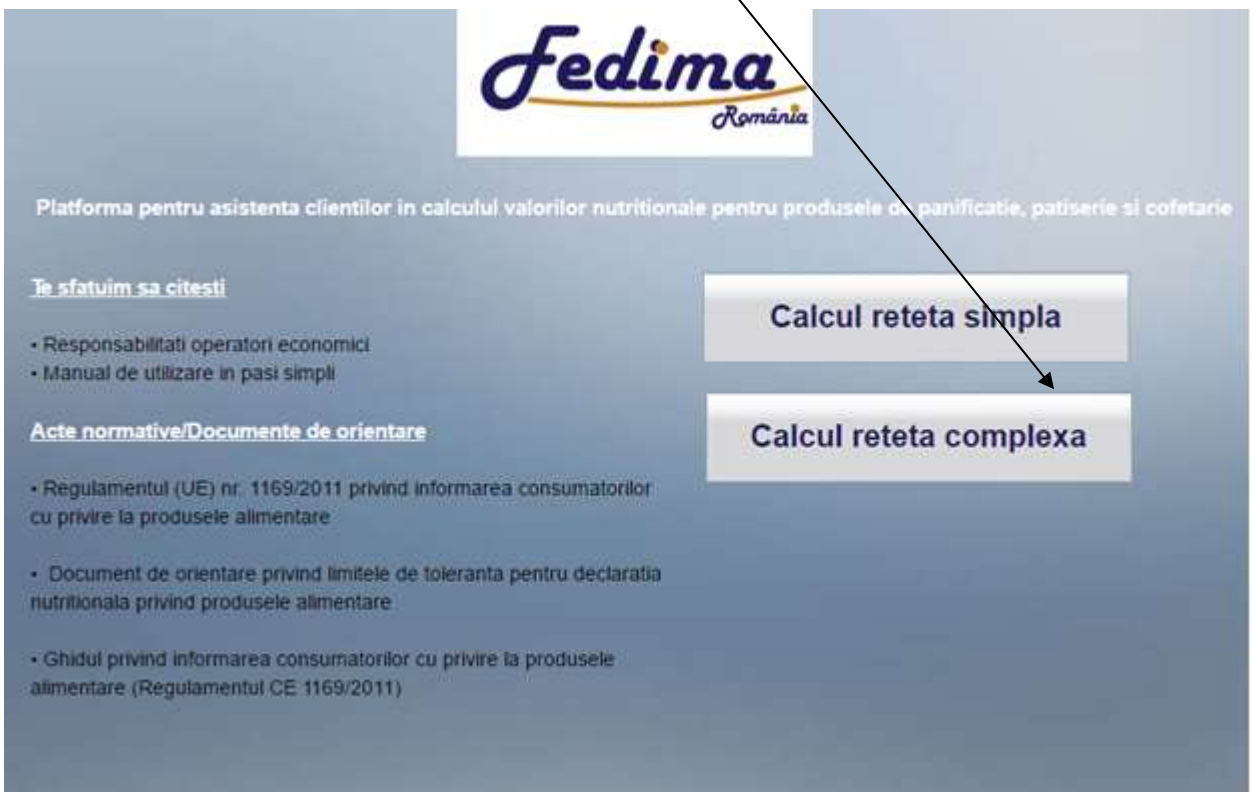
Pasul 1

Se stabileste tipul de reteta pentru care se doreste calcularea valorilor nutritionale medii.

Prin accesarea butonului "**Calcul reteta complexa**" se vor putea calcula valorile nutritionale aferente produselor formate din semifabricate (de ex. prajituri, torturi, cozonac, fursecuri cu umpluturi, etc). Semifabricatele sunt considerate a fi toate piesele care intra in compozitia produsului finit (ex. blat, creme, decoratiuni, etc).



Pasul 2

Se completeaza campul destinat denumirii produsului pentru care se doreste calcularea valorilor nutritionale si se apasa butonul “**Adauga semifabricate in reteta**”



Pasul 3

Se adauga denumirea semifabricatului si pierderile la coacere aferente.

In ceea ce priveste completarea campului “**Procent pierdere la coacere si racire**” exista doua situatii:

a) daca semifabricatul este tratat termic, se vor introduce pierderile la coacere si racire aferente semifabricatului. Aceste pierderi se vor calcula dupa formula:

$$\frac{cantitate\ compozitie\ initiala\ semifabricat\ (inainte\ de\ coacere) - canitat\ \ compozitie\ finala\ semifabricat\ (dupa\ coacere)}{cantitate\ compozitie\ initiala\ semifabricat\ (inainte\ de\ coacere)} *100.$$

b) daca semifabricatul nu este tratat termic, se va completa “0”

Dupa editarea celor doua campuri se apasa butonul “**Adauga semifabricat la reteta**”.



Pasul 4

Pentru inserarea ingredientelor aferente semifabricatului se acceseaza butonul “**Adauga/editeaza ingrediente**”.



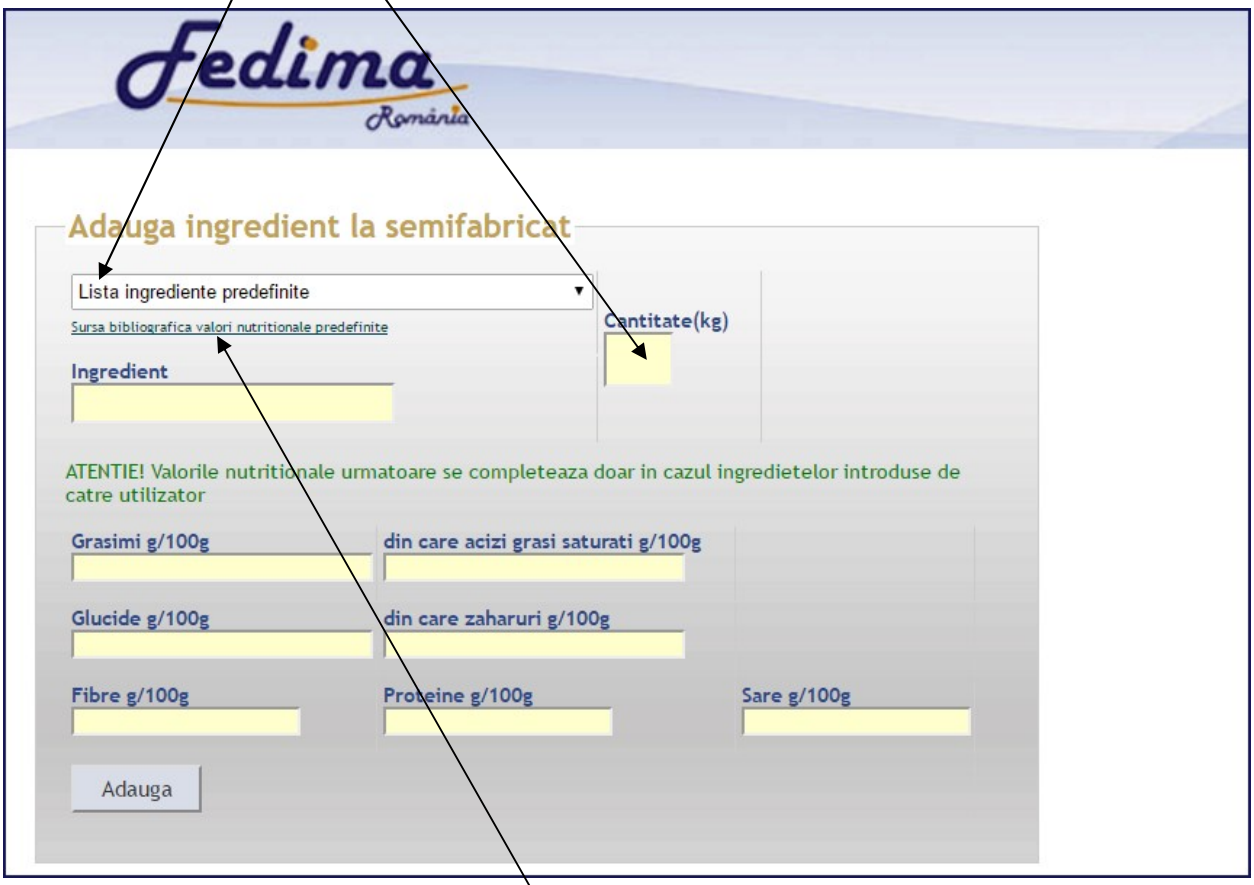
Pasul 5

Se vor introduce ingredientele aferente semifabricatului.

Aplicatia dispune de 2 modalitati de introducere a ingredientelor:

a) In campul "**Lista ingrediente predefinite**" sunt introduse o serie de materii prime care contin valori nutritionale medii preluate din surse specializate sau literatura de specialitate. In cazul in care selectati o materie prima din aceasta lista, valorile nutritionale aferente vor fi preluate in mod automat.

   Introduceti **cantitatea** de ingredient (in kilograme) utilizata in reteta semifabricatului.



Atentie insa!!! Verificati daca valorile nutritionale din soft sunt similare valorilor nutritionale aferente materiilor prime pe care dumneavoastra le utilizati!!! Puteti face acest lucru accesand sectiunea "**Sursa bibliografica valori nutritionale predefinite**" .

Dupa selectarea ingredientului si introducerea cantitatii se apasa butonul "**Adauga**".

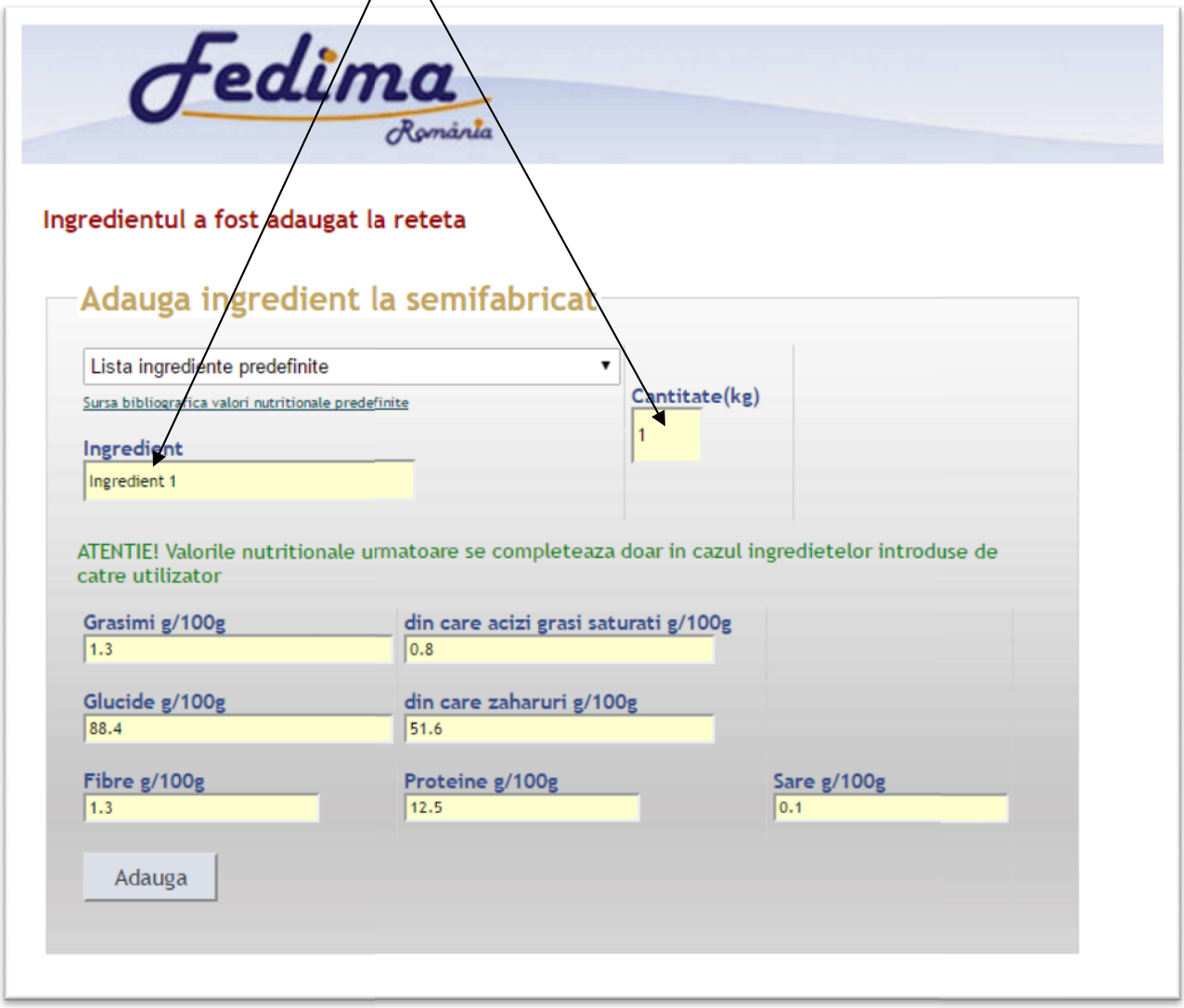
Se va proceda in mod similar cu toate ingredientele aferente semifabricatului dumneavoastra.

b) In cazul in care nu doriti sa utilizati sau nu gasiti materiile prime utilizate in lista de ingrediente predefinite, introduceti in campul “**Ingredient**” denumirea ingredientului, urmata de completarea valorilor nutritionale aferente, in campurile destinate acestei optiuni. Zecimalele vor fi precedate de”.” si nu de “,”.

Introduceti **cantitatea** de ingredient (in kilograme) utilizata in reteta semifabricatului.

Dupa selectarea ingredientului si introducerea cantitatii se apasa butonul “**Adauga**”.

Se va proceda in mod similar cu toate ingredientele aferente semifabricatului dumneavoastra.

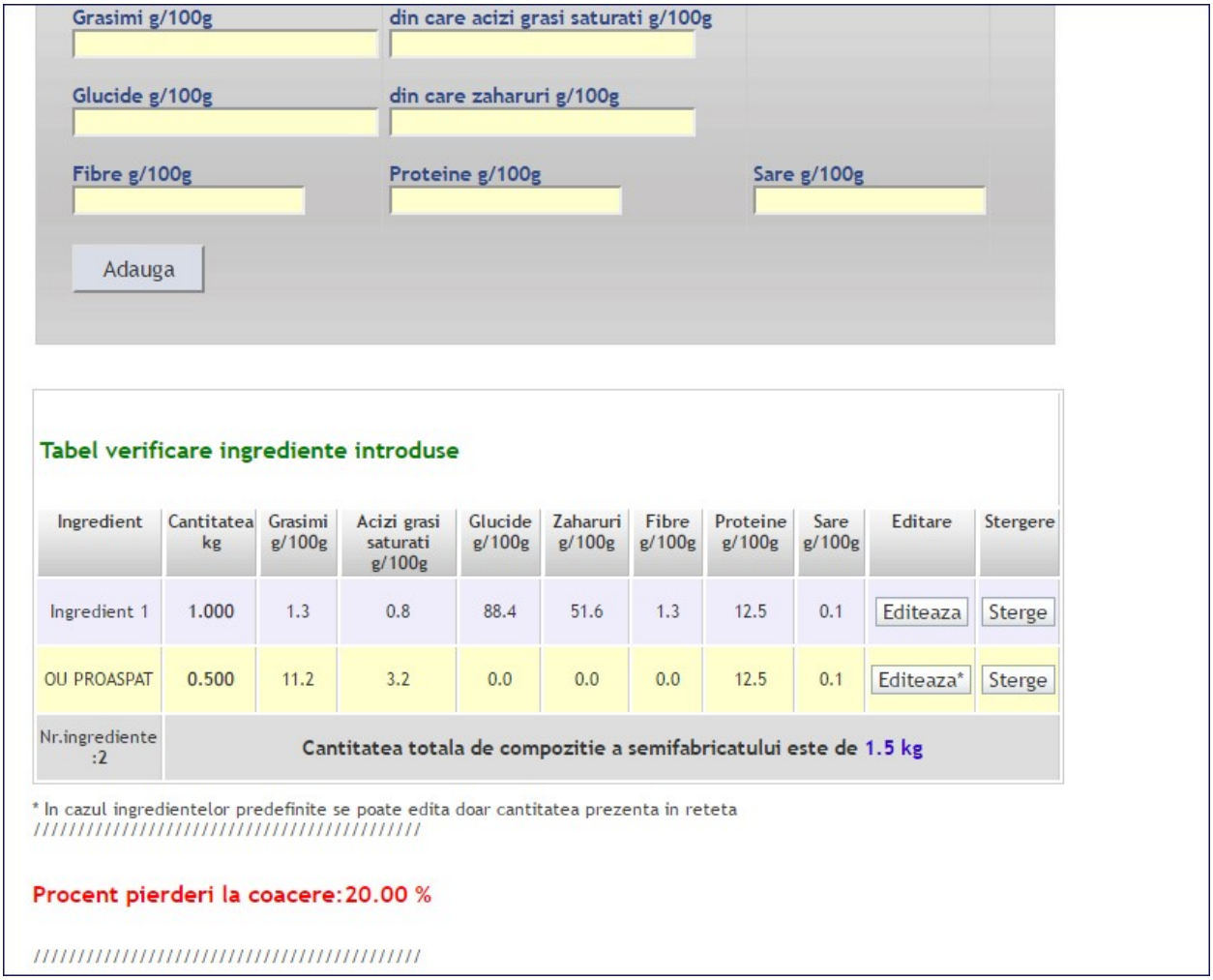


Pasul 6

Se vor verifica toate materiile prime, cantitatile si valorile nutritionale introduse.

In cazul in care se doreste modificarea retetei sau a valorilor nutritionale, accesati butonul “**Editeaza**”.

Daca doriti stergerea unui ingredient accesati butonul “**Sterge**”.



Butonul “**Editeaza**” precedat de asterix este aferent ingredientelor predefinite si permite modificarea doar a cantitatii introduse. Dupa efectuarea modificarilor se apasa butonul “**Trimite**”



Butonul “**Editeaza**” fara asterix este aferent ingredientelor introduse manual (nu au fost selectate din lista ingredientelor predefinite) si permite modificarea tuturor campurilor aferente denumirii, cantitatii si valorilor nutritionale. Dupa efectuarea modificarilor se apasa butonul “**Trimite**”.



Pasul 7

Daca s-a finalizat introducerea ingredientelor in cadrul retetei semifabricatului se acceseaza butonul "**Am terminat de introdus/editat ingredientele aferente semifabricatului**".



Ingredient 1	1.000	1.3	0.8	88.4	51.6	1.3	12.5	0.1	Editeaza	Sterge
OU PROASPAT	0.500	11.2	3.2	0.0	0.0	0.0	12.5	0.1	Editeaza*	Sterge
Nr.ingrediente :2	Cantitatea totala de compozitie a semifabricatului este de 1.5 kg									

* In cazul ingredientelor predefinite se poate edita doar cantitatea prezenta in reteta

Procent pierderi la coacere:20.00 %

Valori nutritionale medii pe 100g - Blat

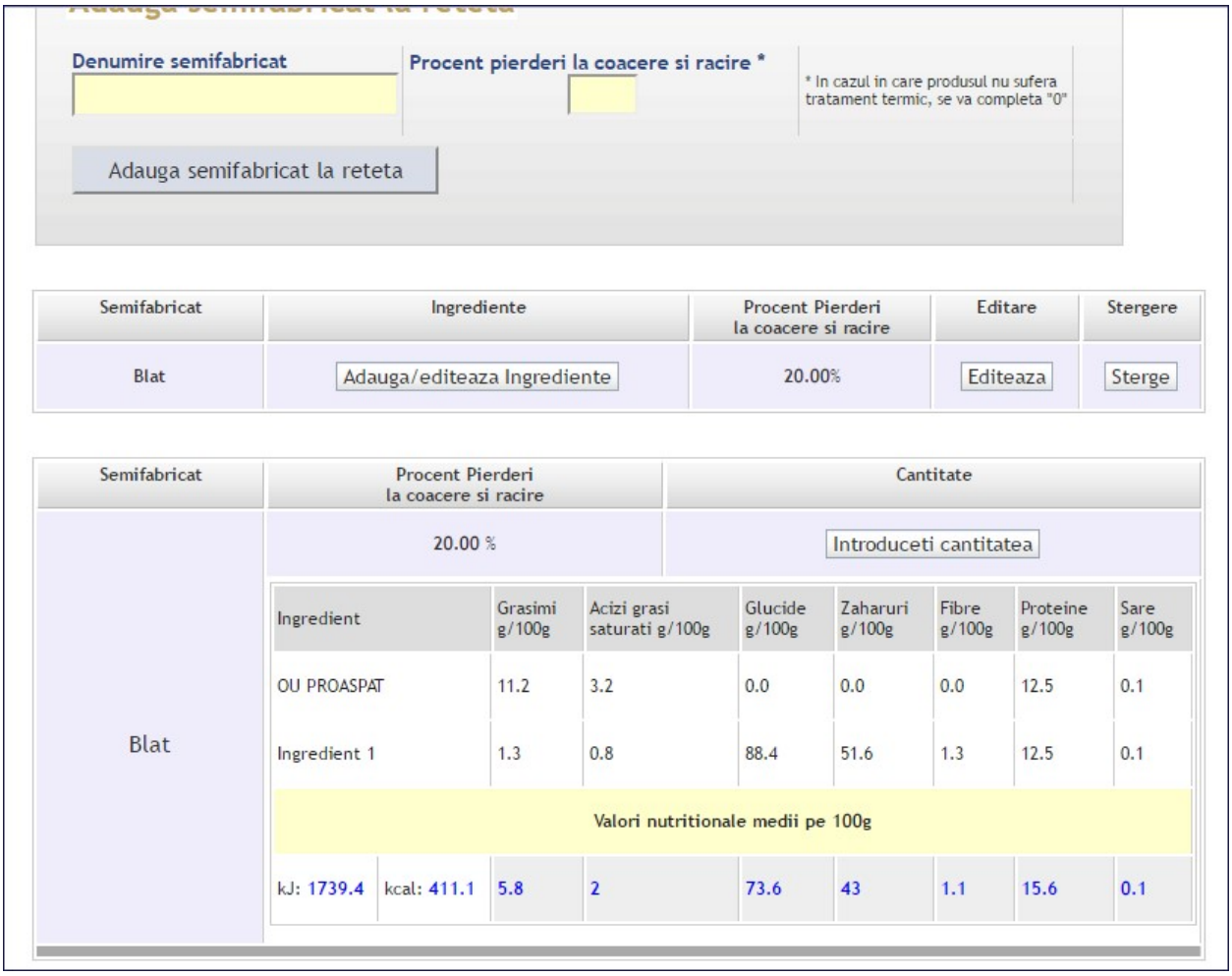
Cantitatea	Valoare energetica		Grasimi	Acizi grasi sat.	Glucide	Zaharuri	Fibre	Proteine	Sare
100 g	1739.4kJ	411.1kcal	5.8 g	2 g	73.7 g	43 g	1.1 g	15.6 g	0.1 g

Am terminat de introdus/editat ingredientele aferente semifabricatului

Pasul 8

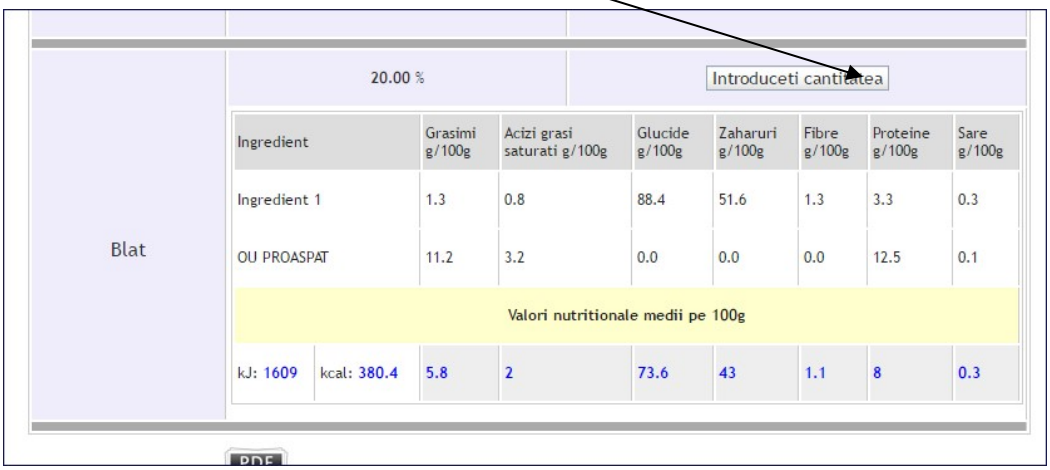
Odata accesat butonul “**Am terminat de introdus/editat ingredientele aferente semifabricatului**” veti fi transferat pe pagina in care puteti adauga un nou semifabricat la reteta si se vor urma aceiasi pasi.

In plus, aceasta pagina prezinta si imaginea de ansamblu cu toate ingredientele, valorile nutritionale introduse, aferente semifabricatului si calculul valorilor nutritionale pentru fiecare semifabricat.



Pasul 9

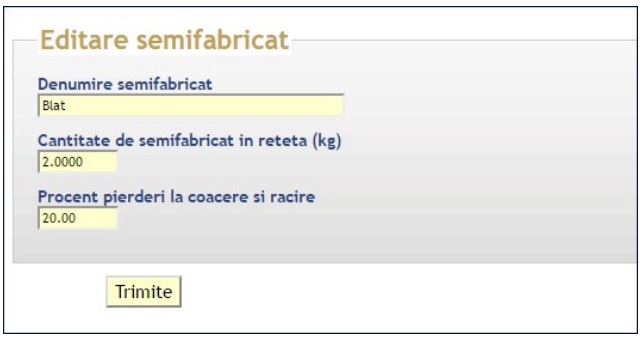
Prin accesarea butonului “**Introduceti cantitatea**”, se va introduce cantitatea (in kg) pentru fiecare semifabricat prezent in prajitura.



Pentru editarea semifabricatului, si anume: denumire, cantitate semifabricat (in kg) in produsul finit si procentul de pierderi la coacere si racire, se acceseaza butonul “**Editeaza**”.



Daca se doreste stergerea unui semifabricat se acceseaza butonul “**Sterge**”



Pasul 10

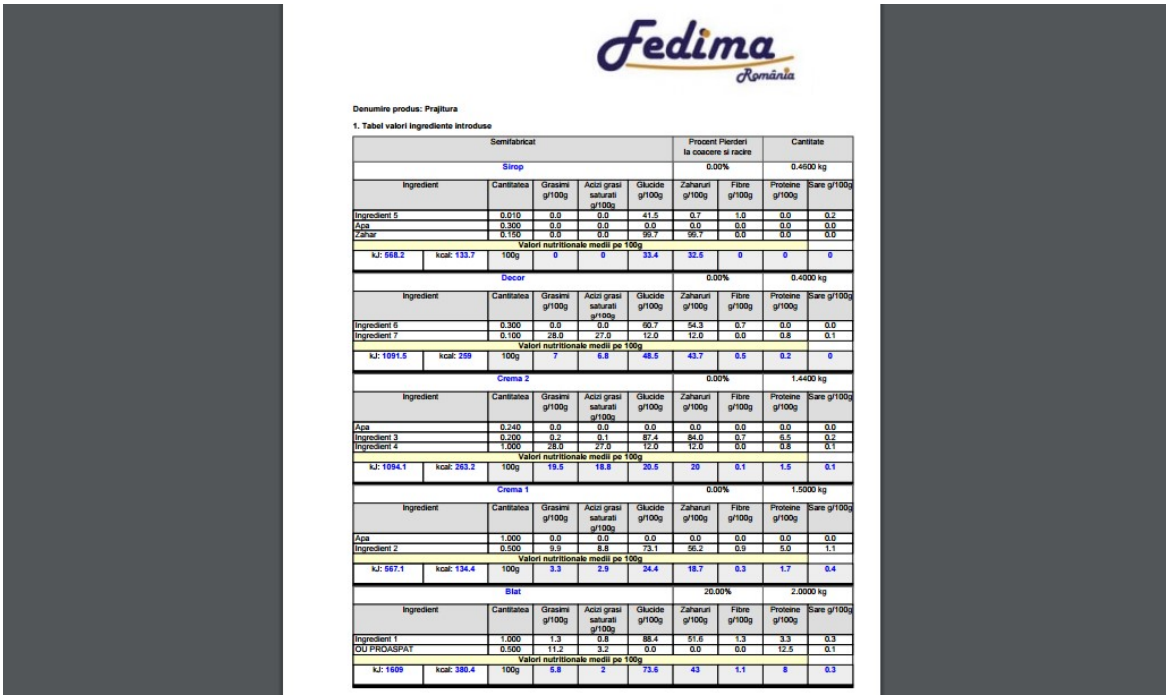


Acest tabel infatiseaza valorile nutritionale medii dupa coacere si racire, pe 100g de produs finit.

Pentru salvarea informatiilor in format pdf se acceseaza butonul “**Genereaza.pdf**

Pasul 11

Prin accesarea butonului “**Genereaza pdf**” veti avea un fisier care va contine toate informatiile introduse de dumneavostra si tabelul final cu valorile nutritionale medii obtinute prin calcul, aferent retetei introduse. Acest fisier poate fi salvat.

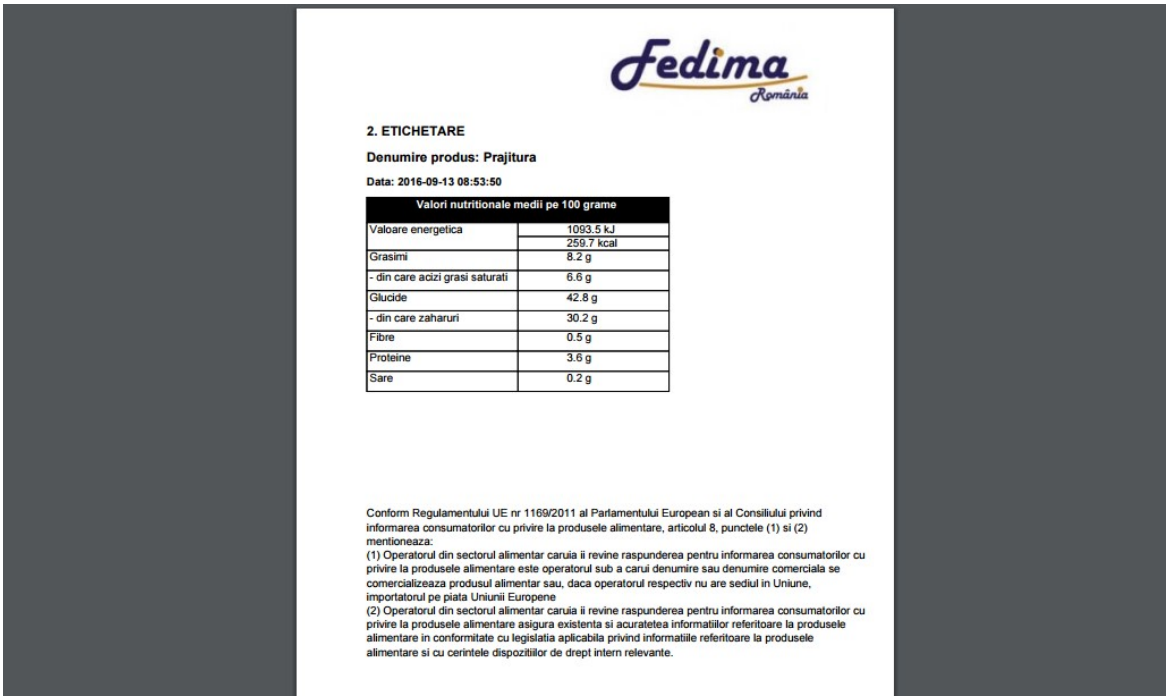


Fedima România

Denumire produs: Prajitura

1. Tabel valori ingrediente introduse

Semifabricat						Procent Pierderi la coacere si racire		Cantitate	
Sirop						0.00%		0.4600 kg	
Ingredient	Cantitatea	Grasimi g/100g	Acizi grasi saturati g/100g	Glucide g/100g		Zaharuri g/100g	Fibre g/100g	Proteine g/100g	Sare g/100g
Ingredient 5	0.010	0.0	0.0	41.5		0.7	1.0	0.0	0.2
Apa	0.300	0.0	0.0	0.0		0.0	0.0	0.0	0.0
Zahar	0.150	0.0	0.0	95.7		95.7	0.0	0.0	0.0
Valori nutritionale medii pe 100g									
kJ: 568.2	kcal: 133.7	100g	0	0	33.4	32.6	0	0	0
Decor						0.00%		0.4000 kg	
Ingredient	Cantitatea	Grasimi g/100g	Acizi grasi saturati g/100g	Glucide g/100g		Zaharuri g/100g	Fibre g/100g	Proteine g/100g	Sare g/100g
Ingredient 6	0.300	0.0	0.0	60.7		54.3	0.7	0.0	0.0
Ingredient 7	0.100	28.0	27.0	12.0		12.0	0.0	0.8	0.1
Valori nutritionale medii pe 100g									
kJ: 1091.5	kcal: 259	100g	7	6.8	46.5	43.7	0.5	0.2	0
Crema 2						0.00%		1.4400 kg	
Ingredient	Cantitatea	Grasimi g/100g	Acizi grasi saturati g/100g	Glucide g/100g		Zaharuri g/100g	Fibre g/100g	Proteine g/100g	Sare g/100g
Apa	0.240	0.0	0.0	0.0		0.0	0.0	0.0	0.0
Ingredient 3	0.200	0.2	0.1	87.4		84.0	0.7	6.5	0.2
Ingredient 4	1.000	28.0	27.0	12.0		12.0	0.0	0.8	0.1
Valori nutritionale medii pe 100g									
kJ: 1094.1	kcal: 263.2	100g	19.5	18.8	20.5	20	0.1	1.5	0.1
Crema 1						0.00%		1.5000 kg	
Ingredient	Cantitatea	Grasimi g/100g	Acizi grasi saturati g/100g	Glucide g/100g		Zaharuri g/100g	Fibre g/100g	Proteine g/100g	Sare g/100g
Apa	1.000	0.0	0.0	0.0		0.0	0.0	0.0	0.0
Ingredient 2	0.500	9.9	8.8	73.1		56.2	0.9	5.0	1.1
Valori nutritionale medii pe 100g									
kJ: 567.1	kcal: 134.4	100g	3.3	2.9	24.4	18.7	0.3	1.7	0.4
Blat						20.00%		2.0000 kg	
Ingredient	Cantitatea	Grasimi g/100g	Acizi grasi saturati g/100g	Glucide g/100g		Zaharuri g/100g	Fibre g/100g	Proteine g/100g	Sare g/100g
Ingredient 1	1.000	1.3	0.8	88.4		51.6	1.3	3.3	0.3
OU PROASPAT	0.500	11.2	3.2	0.0		0.0	0.0	12.5	0.1
Valori nutritionale medii pe 100g									
kJ: 1609	kcal: 380.4	100g	5.8	2	73.6	43	1.1	8	0.3



Fedima România

2. ETICHETARE

Denumire produs: Prajitura

Data: 2016-09-13 08:53:50

Valori nutritionale medii pe 100 grame	
Valoare energetica	1093.5 kJ 259.7 kcal
Grasimi	8.2 g
- din care acizi grasi saturati	6.6 g
Glucide	42.8 g
- din care zaharuri	30.2 g
Fibre	0.5 g
Proteine	3.6 g
Sare	0.2 g

Conform Regulamentului UE nr 1169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, articolul 8, punctele (1) si (2) mentioneaza:
(1) Operatorul din sectorul alimentar caruia ii revine raspunderea pentru informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare este operatorul sub a carui denumire sau denumire comerciala se comercializeaza produsul alimentar sau, daca operatorul respectiv nu are sediul in Uniune, importatorul pe piata Uniunii Europene
(2) Operatorul din sectorul alimentar caruia ii revine raspunderea pentru informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare asigura existenta si acuratetea informatiilor referitoare la produsele alimentare in conformitate cu legislatia aplicabila privind informatiile referitoare la produsele alimentare si cu cerintele dispozitiilor de drept intern relevante.

Pasul 12

Dupa salvarea fisierului se va accesa butonul “**Sterge reteta**”, astfel incat toate informatiile introduse sa fie sterse din aplicatie. În cazul în care uitaţi ştergerea datelor introduse, la finalul fiecărei zile (00:01) aplicaţia sterge in mod automat toate datele introduse de utilizatori.

