

# foodmanaging.web

Gestione prodotti alimentari, etichettatura e scheda tecnica

## Gestione della Produzione e Vendita dei Prodotti Alimentari

Food Managing è il software che soddisfa i principali requisiti presenti nella nuova **Normativa Europea**, obbligatoria dal 2016.

Ogni alimento dovrà avere la propria **etichetta alimentare** con il dettaglio di tutti i componenti, le proprietà in esso contenuti e la dettagliata **scheda tecnica del prodotto**, indicante la sua composizione e gli allergeni presenti.

Di ciascun prodotto vengono specificati tutti gli ingredienti di base e per ogni ingrediente vengono indicate le sue proprietà, contenute in un'unità di misura pari a 100 grammi o millilitri.

La somma di tutti gli ingredienti determina la composizione complessiva del prodotto, presente nell'etichetta visibile al **consumatore finale** e nella sua scheda prodotto, che dovrà essere esibita agli **enti di controllo**.

Food Managing è il software che permette la completa gestione commerciale della tracciabilità dei lotti, la produzione e la gestione di tutti gli aspetti legati alla scheda del prodotto e alla stampa dell'etichetta alimentare.



## Caratteristiche Tecniche

### Funzionalità

- Gestione produzione e commercializzazione dei prodotti alimentari;
- Gestione commerciale della tracciabilità dei lotti;
- Stampa etichettatura nutrizionale;
- Creazione scheda tecnica del prodotto;
- Tabella degli allergeni;
- Sistema di profilazione utenti;
- Multilingua;
- Gestione pratica e intuitiva.

### Fruibilità

- 24 h su 24;
- 7 giorni su 7;
- Ovunque nel mondo;
- Da qualsiasi dispositivo connesso ad Internet;
- Può essere utilizzato anche da sedi differenti o collaboratori esterni.

### Versatilità

- Installabile su qualsiasi sistema operativo;
- Compatibile con tutti i browser di navigazione;
- Installabile sul tuo server locale o su altro server.

# Food Managing crea la carta d'identità dei prodotti alimentari

## Tablelle di Base

Food Managing è composto da due tipi di tabelle di base: i componenti, che definiscono i valori nutrizionali degli articoli e gli allergeni, precaricati dal sistema.

## Anagrafica Alimenti

Nell'anagrafica dell'alimento vengono associati i componenti e viene definita la quantità, espressa per 100 grammi/millilitri di prodotto.

Per ogni alimento è possibile definire se è un allergene e specificarne il tipo.

## Distinta Base

Nella distinta base viene inserita la ricetta del prodotto e tutti i dati necessari per la compilazione della scheda prodotto e dell'etichetta.

Se nella ricetta sono presenti degli articoli definiti come allergeni, nella tabella, l'allergene viene contrassegnato in automatico come presente (X). Per tutti gli altri allergeni, viene proposta CC (contaminato). Se l'allergene è assente (A) deve essere specificato manualmente. È possibile definire se l'articolo inserito nella ricetta è un imballaggio e di che tipo (primario, secondario, terziario), in modo che non venga proposto tra gli ingredienti ma nel campo dedicato alla confezione del prodotto.

## Etichetta Alimentare

L'etichetta alimentare presenta tutti i requisiti della normativa europea:

- la denominazione di vendita, ovvero il "nome" dell'alimento, può corrispondere all'alimento stesso (es. latte), in tal caso, deve essere seguito dal tipo di trattamento

tecnologico che è stato eseguito (es. pastorizzato, in polvere, intero o altro).

- gli ingredienti: tutte le sostanze utilizzate nella preparazione dell'alimento, in ordine decrescente per quantità;
- il peso netto;
- il nome e la sede del produttore;
- la data di scadenza.

## Scheda tecnica del Prodotto

Tutte le aziende europee devono disporre della scheda dettagliata di ogni alimento, che deve essere esibita agli enti di controllo e se richiesto, al consumatore finale.

La scheda del prodotto, oltre alle informazioni presenti sull'etichetta, deve riportare:

- la tabella degli allergeni alimentari, specificando quali sono presenti, contaminati o assenti;
- le modalità di conservazione del prodotto, come per i prodotti altamente deperibili, che devono essere conservati in frigo;
- il numero di singole unità contenute in una confezione, se non evidente dalla confezione esterna.
- la descrizione della confezione e il tipo di imballaggio;
- il termine minimo di conservazione.

## Aziende a cui si rivolge

Food Managing si rivolge ad aziende di qualsiasi dimensione e settore merceologico, che producono e commercializzano prodotti alimentari di qualsiasi natura.

È adatto anche ad aziende che offrono servizi di consulenza e sicurezza alimentare

Viene utilizzato facilmente da chiunque, fin da subito.