

Il Software per completa Gestione della Produzione e Vendita dei Prodotti Alimentari

Food Managing è il software verticale del gestionale Mago.net che soddisfa i 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.

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.

L'integrazione con Mago.net permette di gestire tutta l'azienda con un unico applicativo senza dover replicare i dati.

Funzionalità

- Gestione produzione e commercializzazione dei prodotti alimentari
- Gestione commerciale della tracciabilità dei lotti
- Stampa di Etichetta Alimentare
- Creazione Scheda tecnica del Prodotto
- Scheda degli allergeni

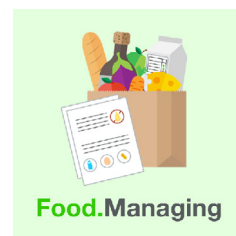
Semplicità

- Gestione intuitiva e pratica
- Può essere utilizzato da chiunque, fin da subito.

Integrazione

- Totale integrazione con il gestionale Mago.net
- Disponibile anche in versione Stand-Alone, fruibile via web

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



Tablelle di Base

Food Managing è composto dalla tabella degli allergeni.

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 contaminato (CC), sarà cura dell'utente specificare se presente (X) o assente (A).

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 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.



SIT Soluzioni Informatiche e Telecomunicazioni Srl

Via Giosuè Carducci, 3 - 24020 Ranica (BG)

Tel. +39 035 34 30 39 - Fax +39 035 360 830

E-mail: info@sit-web.it

www.sit-web.it

Sit
Soluzioni informatiche