# ANVÄNDARGUIDE Kom igång med Recipe Go!

Company

demo

## **Recipe Go!**

Powerfull recipe tool in a simple format

demo	
Email	
eva.rud@foptec.se	
Password	
•••••	
Remember me	Forgot password?
Longa in	

Developed by



## **PROGRAMMETS UPPBYGGNAD**

4	foptec	
		Ingredienser/färdigvaror Receptdatabas med ingredienser, recept och förpackningsinformation.
	Fardigvaror	<b>Dataunderhåll</b> Definition av olika köttklasser. Samt val av allergener.
	Ingredienser	Användarhantering Registrera användare och styra behörigheter
	Dataunderhåll	Systeminställningar För att ställa in allergenmärkning, antal decimaler och inställningar för näringsdeklaration.
<b>9</b>	Användarhantering	För information om användarhantering och systeminställningar, se användarhandguiden för grundläggande inställningar.
•	Systeminställningar	

**Ingredienser** Här skapas alla ingående råvaror inklusive förpackningar till produkter. Rena råvaror så som salt, tomat, och gräddfil samt sammansätta råvaror som senap, kebabsås och rökt skinka.

BESKRIVNING	UNDERINGREDIENSER	PARAMETRAR	LOGISTIK
Basinformation med namn, artikelnummer och hur produkten ska återdeklareras. Här finnas även versionshantering.	I de fall en ingrediens består av flera underingredienser skapas receptet här.	Här finns diverse olika tekniska parametrar att registrera, samt information om ursprungsland.	Information om förpackningsvikter, hållbarhet och märkning.
NÄRINGSVÄRDEN	ALLERGENER	ÄNDRINGAR	
Näringsvärden för en råvara läggs in under denna flik.	Kopplar allergener till råvara.	Noteringar om ändringar dokumenteras här.	

#### <u>Färdigvara</u>

Här skapas den säljbara artikeln med produkt och tillhörande förpackning.

BESKRIVNING	INGREDIENSER	PARAMETRAR
Basinformation med namn, artikelnummer och hur produkten ska återdeklareras. Här finnas även versionshantering.	Receptstruktur med ingredienser och förpackningar.	Här finns diverse olika tekniska parametrar att registrera samt sensoriska egenskaper.
PRODUKTINFORMATION	ALLERGENER	NÄRINGSVÄRÄDEN
Information om förpackningsvikter, hållbarhet och märkning samt information om ursprungsland.	Läser in allergener från alla ingredienser. Kontaminering från maskinlinje kan läggas till.	Används endast om de automatiskt beräknade näringsvärdena behöver justeras med fasta värden.
ÄNDRINGAR	DOKUMENT	ETIKETT
Noteringar av ändringar på färdigvara eller ingredienser finns här.	Spara bildfiler för att få ut på produktspecifikation.	Översikt av information som ska med ut på etikett.

#### Skapa ingrediens

Minimum information för att registrera en ingrediens är namn och artikelnummer. Om namn är annat än det som ska användas i ingrediensförteckning, behöver även ingrediensnamn läggas till. För att få ut komplett information i slutprodukt behöver näringsvärden och allergeninformation finnas.



Skriv in namn, artikelnummer, ingrediensnamn, eventuellt E-nummer samt ingredienstyp.

ngredienstyp		
Förpackningsmaterial	^	1
Råvara recept		
Komplex ingrediens		-
Inköpt ingrediens		
Emballage		
Förpackningsmaterial		

#### OBS!

Ingredienstyp behöver väljas för att förpackningsmaterial, etikett och liknande inte ska räknas med i %-fördelningen i recept.

#### Koppla näringsämnen

Till varje ingrediens måste en näringsvärdesbilaga kopplas. Det finns färdiga bilagor från Livsmedelsverkets databas men det är också möjligt att skapa egna.



#### Koppla allergener

I Recipe GO finns alla allergener i gällande EU-förordning samt den alternativa ALBA-listan. En allergen kopplas till en produkt genom en drag och släpp-funktion, "håll i" önskad allergen från listan till vänster och släpp i det stora fältet till höger.



#### DABAS

Istället för att manuellt lägga in en ingrediens, kan information importeras från Dabas databas om ingrediensen finns där. Då överförs ingrediensförteckning, näringsvärden och allergeninformation samt information om nettovikt, hållbarhet och förvaringsförhållande automatiskt.



I nedan dialogruta kan du antingen leta upp rätt leverantör eller söka på valfritt ord (produkt eller leverantör) i sökrutan.



#### **OBSERVERA!**

Kontrollera alltid importerad information så att denna är korrekt! Det är ert ansvar för att ingredienser är korrekt återdeklarerade.

#### Skapa sammansatt ingrediens eller färdigvara

Under fliken Underingredienser/Ingredienser skapas recept. Alla registrerade ingredienser finns i listan "ingredienser" direkt till vänster om "valda ingredienser". För att skapa ett recept dra önskade ingredienser till rutan "Valda ingredienser"



#### Produktmeny

Vid de tre prickarna bakom varje färdigvara finns följande funktioner:



**Ta bort** Radera produkt

Hämta produktblad För att generera en produktspecifikation

Blanda recept Utskrift av recept

#### **Godkänn innehållsförteckning** Måste göras för att få ut innehållsförteckning på produktspecifikation och etikett.

**Godkänn näringsvärden** Måste göras för att få ut näringsvärden på produktspecifikation och etikett.

### Etikett

Under fliken etikett sammanställs all information som behöver godkännas till produktens etikett.

Fält märkt med en skrivare på andra flikar, indikerar fält med information till etiketten.

Godkänd Ingrediensförteckning Alternativ -	Text att skicka
Ingredienser: VETEmjöl, socker, SMÖR, ÄGG, kakao,	Namn: Kladdkaka
vaniljsocker [socker, florsocker, vanilj (0,8%), potatisstärkelse, arom]	Artikelnummer: F3
	Beskrivning:
9	Allergener: Sädesslag innehållande gluten, Ägg och produkter därav, Mjölk och produkter därav
Den godkända	Spår av:
ingrediensförteckningen kommer	Förvaring: Svalt Om något behöver
hamna har. Saknas text har, behover	Hållbarhet dagar: 180 – klicka på rubriken för att
	Vikt (g): 350 automatiskt förflyttas till
U	Etikettgrupp: Web rätt fält.
	U
Ingrediensförteckning att skicka	Näringsvärden att skicka Skicka till skrivare
Ingredienser: VETEmjöl, socker, SMÖR, ÄGG, kakao,	Namn Värde Layout
vaniljsocker [socker, florsocker, vanilj (0,8%), potatisstärkelse, arom]	Energi (kJ) 1609.2
	Energi (kcal) 384.9
	Fett(g) 14.8 Välj
Kopiera ner ingrediensförteckningen	- varav mättat fett(g) 8.5 etikettlayout!
och redigera enligt önskemål.	Kolhydrat(g) 52.4
	- varav Sockerarter(g) 0
виЦ	Protein(g) 8.2 Skicka till skrivare
	Godkända näringsvärde kommer upp här När all obligatorsk information är inlagd, "tänds" knappen om att ladda etikett till
	U skrivare