

# Software for the Food Industry

---

Software for success

Présentation par : André Lémeray, ABT Informatique

---

## Qui sommes-nous ?

---

- **Une équipe de personnes spécialisée dans l'application de l'informatique pour les industries agro-alimentaires et pour satisfaire les demandes des services techniques et de la R & D dans le monde entier**

## D'où venons-nous ?

---

- A la pointe de l'industrie agro-alimentaire depuis 1992
- Introduction de notre premier système RECIPE en 1992
- En 1995, introduction des spécifications électroniques agro-alimentaires
- In 2001, lancement de notre TROISIEME GENERATION de logiciels
- 2005 a été notre douzième année continue de croissance



## Qui sont nos clients ?

---

- **Les compagnies agro-alimentaires**
- **Les fabricants et fournisseurs d'ingrédients**
- **La G.D. et les grossistes en alimentaire**
- **Les multinationales**
- **Des PME aux plus grands groupes internationaux**

## Où sont nos clients ?

---

- **Europe**
  - **Australie et N.Z.**
  - **Etats-Unis et Canada**
  - **Asie**
  - **Afrique**
- (Possibilité d'utiliser différents alphabets)

## Quelques uns de nos clients :

---

- Plusieurs centaines de compagnies font appel chaque jour à nos logiciels dans le monde entier. Ces compagnies vont des plus petites aux plus grand groupes. Parmi eux sont inclus les suivants :  
Allied Group, Arla Foods, CSM Group, Danisco, Findus Foods, Kellogg's, Kerry Ingredients, Kraft Foods, **Lamy Lutti**, **Mars**, **Martines Spécialités**, Master Foods, National Foods, Nestlé, **Pains Jacquet**, Pedigree Pet Foods, **Raynal & Roquelaure**, RHM Group, Sara Lee, Simplot, **Valrhona**, Unilever, Unique Foods Group, Weston's...

## Exemple : Mars / Masterfoods

---

- Plus de 500 utilisateurs sur l'ensemble des sites
- Installé dans toutes les usines
- Une base de données pour le monde entier
- Intégration en temps réel avec les autres systèmes



## Ce, pourquoi nous travaillons ?

---

- **Avoir confiance en la légalité des produits**
- **Permettre une mise à jour des spécifications produits**
- **Répondre rapidement aux problèmes de l'industrie**
- **Partager et échanger des données électroniquement**
- **Développer plus rapidement des produits**
- **Réduire les coûts pour une plus grande profitabilité**
- **Augmenter la confiance des consommateurs**



## Les besoins actuels du secteur alimentaire

---

- **Sous une pression constante : des consommateurs focalisés sur la santé et la sécurité alimentaire**
- **Des normes alimentaires de plus en plus exigeantes**
- **Une demande croissante pour une gestion et une consolidation mondiale**
- **Une industrie alimentaire “affamée d’information”**

## Les consommateurs d'aujourd'hui

---

- **Mieux informés**
- **Forte sensibilité des médias à la sécurité alimentaire**
- **Omniprésence des allergènes**
- **Volonté de manger sainement**
- **Fort besoin de connaître ce qu'ils mangent**
- **Lecture plus approfondie des étiquetages**
- **Recours plus fréquents devant les tribunaux**

## Grande Distribution et grossistes

---

- **Accroissement du nombre de produits en MDD**
- **Responsabilité accrue pour les produits**
- **Concurrence plus vive**
- **Besoin de mettre plus de nouveaux produits sur le marché, et de plus en plus vite**
- **Collaboration plus rapide et plus étroite avec les fournisseurs**
- **Volonté d'être "l'ami du consommateur"**

# La réglementation alimentaire

---

Introduction de nombreuses lois alimentaires pour :

- L'étiquetage des ingrédients
- La nutrition
- Les allergènes
- Les allégations santé
- Les éléments de traçabilité produit, ...

## Circuits d'élaboration et de distribution

---

- **Contrôles accrus**
- **Éléments de traçabilité**
- **Logistique commerciale – Optimisation du nombre de fournisseurs**

## Organisations sectorielles

---

- **EAN, UDEX, SINFOS.....**
- **Nécessité d'enregistrer les produits**
- **Normalisation indispensable des informations commerciales et techniques**

## L'expérience européenne

---

- **ESB (Maladie de la vache folle), Fièvre aphteuse, implications des OGMs**
- **Accroissement de la sécurité alimentaire et des obligations diététiques**
- **Nécessité des impératifs de traçabilité dans la chaîne alimentaire**
- **Nouvelles pratiques déclaratives concernant la liste des ingrédients, et législation plus poussée sur les viandes**

## Un exemple quantifié de ces tendances

---

- En GB, les spécifications requises pour les distributeurs et les grossistes ont augmenté de 2 à 25 pages en quelques années...



## Les conséquences pour l'entreprise ?

---

- Plus de données à collecter
- Plus de contrôles à effectuer
- Plus de produits à développer plus rapidement
- Plus de données à traiter
  - en plus de formats
- Plus d'informations à fournir



## Les conséquences dans l'entreprise ?

---

- **Développeurs de produits ou collecteurs de données ?**
- **Techniciens agro-alimentaires ou traiteurs d'informations ?**
- **Nécessité de réduire les aspects routiniers et administratifs du travail**
- **Besoin de passer plus de temps sur les aspects de création et de développement produits, au service des clients**

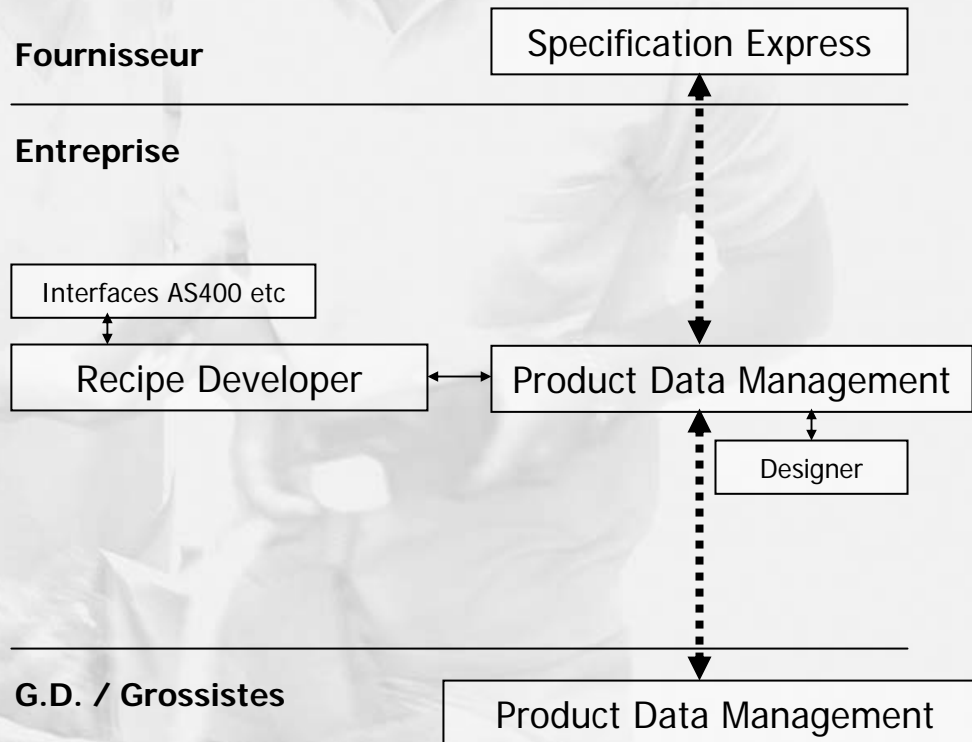


# Software for the Food Industry

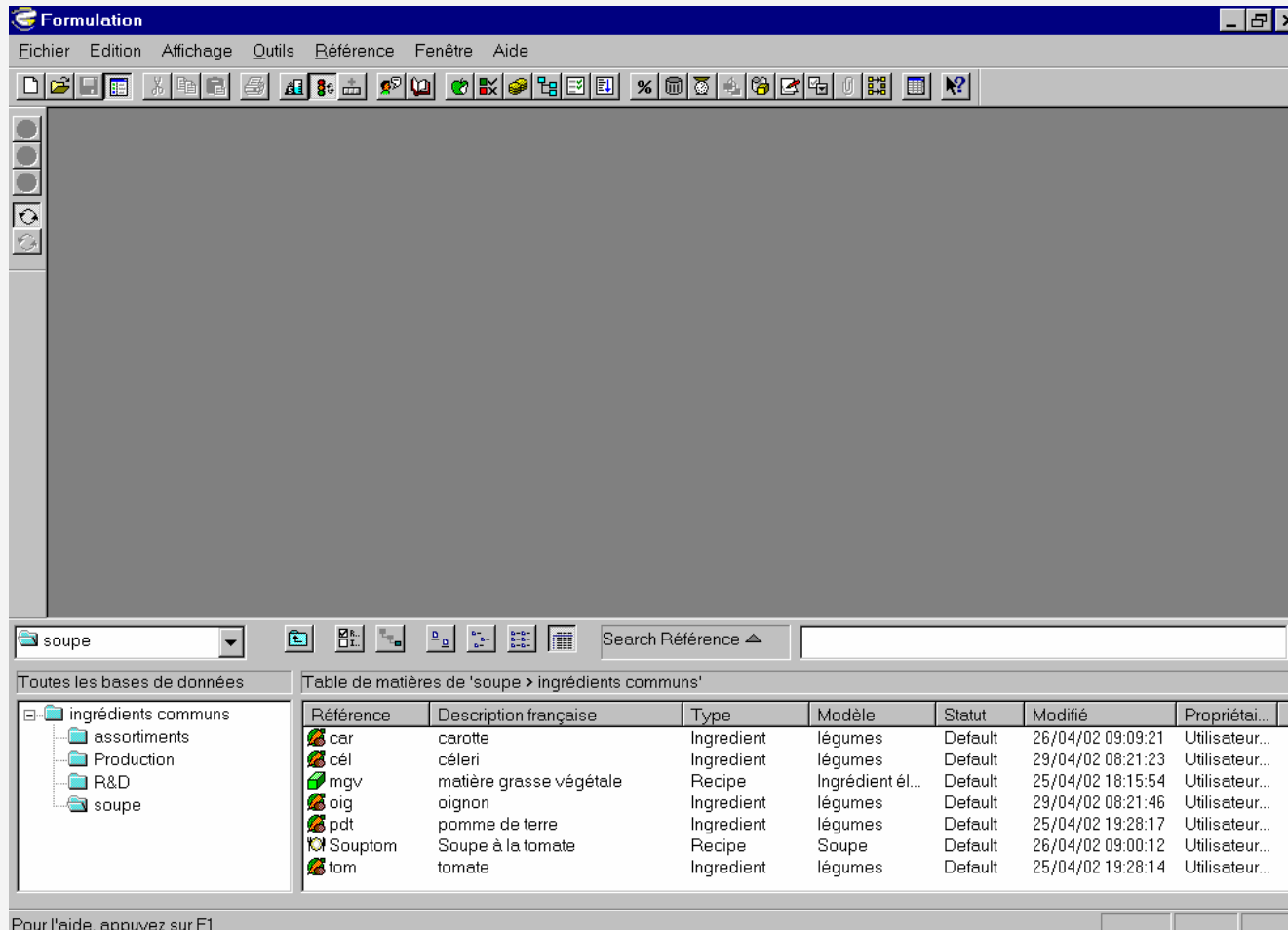
---

## Présentation des logiciels

# Les solutions logiciels HG



# L'écran principal



The screenshot shows the 'Formulation' software interface. At the top is a menu bar with 'Fichier', 'Edition', 'Affichage', 'Outils', 'Référence', 'Fenêtre', and 'Aide'. Below the menu is a toolbar with various icons. The main workspace is a large grey area. At the bottom, there is a search bar labeled 'Search Référence' and a table titled 'Table de matières de 'soupe > ingrédients communs''.

Référence	Description française	Type	Modèle	Statut	Modifié	Propriétaire
car	carotte	Ingredient	légumes	Default	26/04/02 09:09:21	Utilisateur...
cél	céleri	Ingredient	légumes	Default	29/04/02 08:21:23	Utilisateur...
mgv	matière grasse végétale	Recipe	Ingrédient él...	Default	25/04/02 18:15:54	Utilisateur...
oig	oignon	Ingredient	légumes	Default	29/04/02 08:21:46	Utilisateur...
pdt	pomme de terre	Ingredient	légumes	Default	25/04/02 19:28:17	Utilisateur...
Souptom	Soupe à la tomate	Recipe	Soupe	Default	26/04/02 09:00:12	Utilisateur...
tom	tomate	Ingredient	légumes	Default	25/04/02 19:28:14	Utilisateur...

Pour l'aide, appuyez sur F1



## L'explorateur de données, et configurations

Recipe Developer Version 1.9.036

Fichier Edition Affichage Outils Référence Fenêtre Aide

Configurations

Modèles Groupes Descriptions Phrases Statut Raisons pour le changement de statut

Name	Type
Intérieur	Recipe
Process	Recipe
Ingredient	Ingredient
Couverture	Recipe
Ingrédient élaboré	Recipe
Produit fini	Recipe
Assortiment	Recipe
fruits	Ingredient
légumes	Ingredient

Formulation Explorateur

soupe

Search Référence

Toutes les bases de données


Ingrédients communs

- assortiments
- Production
- R&D
- soupe
- Formules archivées
- Usine de Lyon

Table de matières de 'soupe > ingrédients communs'

Référence	Description française	Type	Modèle	Statut	Modifié	Propriétai...
car	carotte	Ingredient	légumes	Default	26/04/02 09:09:21	Utilisateur...
céli	céleri	Ingredient	légumes	Default	29/04/02 08:21:23	Utilisateur...
mgv	matière grasse végétale	Recipe	Ingrédient él...	Default	25/04/02 18:15:54	Utilisateur...
oig	oignon	Ingredient	légumes	Default	29/04/02 08:21:46	Utilisateur...
pdt	pomme de terre	Ingredient	légumes	Default	25/04/02 19:28:17	Utilisateur...
Souptom	Soupe à la tomate	Recipe	Soupe	Default	26/04/02 09:00:12	Utilisateur...
tom	tomate	Ingredient	légumes	Default	25/04/02 19:28:14	Utilisateur...

Aide



# Une formule ou recette

**Soupe - Souptom\***

Base de soupe > ingrédients communs

Description français Soupe à la tomate

Statut Default

Référ...	Description française	Poids	Unités	%	Prod..
extlev	extrait de levure	1,384 kg	1,384	1,3	
lactose	lactose	4,151 kg	4,151	4,1	
glutam	glutamate	0,692 kg	0,692	0,6	
oig	oignon	8,301 kg	8,301	8,3	
pdt	pomme de terre	33,204 kg	33,204	33,2	
tom	tomate	17,986 kg	17,986	17,9	
car	carotte	6,918 kg	6,918	6,9	
cél	céleri	2,767 kg	2,767	2,7	
vitamel	mélange vitaminé	1,010 kg	1,010	1,0	
mgv	matière grasse végéta...	12,452 kg	12,452	12,4	
	Total	100,0... kg	100,0...	100,0	

soupe    Search Référence ▲

Toutes les bases de données

- ingrédients communs
  - assortiments
  - Production
  - R&D
  - soupe
  - Formules archivées
  - Usine de Lvon

Table de matières de 'soupe > ingrédients communs'

Référence	Description française	Type	Modèle	Statut	Modifié	Propriétaire
car	carotte	Ingredient	légumes	Default	26/04/02 09:09:21	Utilisateur...
cél	céleri	Ingredient	légumes	Default	29/04/02 08:21:23	Utilisateur...
mgv	matière grasse végétale	Recipe	Ingrédient él...	Default	25/04/02 18:15:54	Utilisateur...
oig	oignon	Ingredient	légumes	Default	29/04/02 08:21:46	Utilisateur...
pdt	pomme de terre	Ingredient	légumes	Default	25/04/02 19:28:17	Utilisateur...
Souptom	Soupe à la tomate	Recipe	Soupe	Default	26/04/02 09:00:12	Utilisateur...
tom	tomate	Ingredient	légumes	Default	25/04/02 19:28:14	Utilisateur...

# Une formule multi-niveaux

**Formulation - Ingrédient élaboré - vitamel**

Fichier Edition Affichage Outils Référence Fenêtre Aide

**Soupe - Souptom\***

Base de soupe > ingrédients communs  
Description français Soupe à la tomate  
Statut Default

...	Référ...	Description française	<input type="checkbox"/>	Poids	Unités	%	P
<input type="checkbox"/>	sucre	sucre cristallisé	<input type="checkbox"/>	6,918	kg	6,918	
<input type="checkbox"/>	sel	sel de mer	<input type="checkbox"/>	4,151	kg	4,151	
<input type="checkbox"/>	extlev	extrait de levure	<input type="checkbox"/>	1,384	kg	1,384	
<input type="checkbox"/>	lactose	lactose	<input type="checkbox"/>	4,151	kg	4,151	
<input type="checkbox"/>	glutam	glutamate	<input type="checkbox"/>	0,692	kg	0,692	
<input type="checkbox"/>	oig	oignon	<input type="checkbox"/>	8,301	kg	8,301	
<input type="checkbox"/>	pdt	pomme de terre	<input type="checkbox"/>	33,204	kg	33,204	
<input type="checkbox"/>	tom	tomate	<input type="checkbox"/>	17,986	kg	17,986	
<input type="checkbox"/>	car	carotte	<input type="checkbox"/>	6,918	kg	6,918	
<input type="checkbox"/>	cél	céleri	<input type="checkbox"/>	2,767	kg	2,767	
<input checked="" type="checkbox"/>	vitamel	mélange vitaminé	<input type="checkbox"/>	1,010	kg	1,010	
<input checked="" type="checkbox"/>	mgv	matière grasse végéta...	<input type="checkbox"/>	12,452	kg	12,452	

**Ingrédient élaboré - mgv**

Base de soupe > ingrédients communs  
Description français matière grasse végétale  
Statut Default

...	Référ...	Description française			
<input type="checkbox"/>	MGs...	MG base soja			
<input type="checkbox"/>	MGar...	MG base arachide			
<input type="checkbox"/>	MGto...	MG base tournesol			
		Total			

**Ingrédient élaboré - vitamel**

Base de ingrédients comm  
Description français mélange vitaminé  
Statut Default

...	Référ...	Description française	<input checked="" type="checkbox"/>	Poids	
<input checked="" type="checkbox"/>	vitaB1	vitamine B1	<input type="checkbox"/>	30,000	
<input checked="" type="checkbox"/>	vitaB6	vitamine B6	<input type="checkbox"/>	12,000	
<input checked="" type="checkbox"/>	vitaC	vitamine C	<input type="checkbox"/>	35,000	
<input checked="" type="checkbox"/>	vitaPP	vitamine PP	<input type="checkbox"/>	12,000	
<input checked="" type="checkbox"/>	vitaB9	vitamine B9	<input type="checkbox"/>	11,000	
		Total	<input type="checkbox"/>	100,0...	

# L'arborescence d'une formule

**Soupe - Souptom\***

Base de soupe > ingrédients comm

Description français Soupe à la tomate

Statut Default

...	Référ...	Description française	✓	Poids	Unités
	sucre	sucre cristallisé	<input type="checkbox"/>	6,918 kg	
	sel	sel de mer	<input type="checkbox"/>	4,151 kg	
	extlev	extrait de levure	<input type="checkbox"/>	1,384 kg	
	lactose	lactose	<input type="checkbox"/>	4,151 kg	
	glutam	glutamate	<input type="checkbox"/>	0,692 kg	
	oig	oignon	<input type="checkbox"/>	8,301 kg	
	pdt	pomme de terre	<input type="checkbox"/>	33,204 kg	
	tom	tomate	<input type="checkbox"/>	17,986 kg	
	car	carotte	<input type="checkbox"/>	6,918 kg	
	cél	céleri	<input type="checkbox"/>	2,767 kg	
	vitamel	mélange vitaminé	<input type="checkbox"/>	1,010 kg	
	mgv	matière grasse végéta...	<input type="checkbox"/>	12,452 kg	

Arborescence

Référence	Description fr...	% de Formul...	% du total de...	Poids
Souptom	Soupe à la tomat	100,000	100,000	100,000
arome64	arome64	0,042	0,042	0,042
arome66	arome 66	0,028	0,028	0,028
sucre	sucre cristallisé	6,918	6,918	6,918
sel	sel de mer	4,151	4,151	4,151
extlev	extrait de levure	1,384	1,384	1,384
lactose	lactose	4,151	4,151	4,151
qlutam	qlutamate	0,692	0,692	0,692
oig	oignon	8,301	8,301	8,301
pdt	pomme de terre	33,204	33,204	33,204
tom	tomate	17,986	17,986	17,986
car	carotte	6,918	6,918	6,918
cél	céleri	2,767	2,767	2,767
vitamel	mélange vitaminé	1,010	1,010	1,010
vitaB1	vitamine B1	30,000	0,303	0,303
vitaB6	vitamine B6	12,000	0,121	0,121
vitaC	vitamine C	35,000	0,353	0,353
vitaPP	vitamine PP	12,000	0,121	0,121
vitaB9	vitamine B9	11,000	0,111	0,111
mqv	matière grasse v	12,452	12,452	12,452
MGsoja	MG base soja	40,000	4,981	4,981
MGarac	MG base arachic	20,000	2,490	2,490
MGtourm	MG base tourmes	40,000	4,981	4,981

Table de matières de 'soupe'

Référence	Descripti	Ingrédient	légumes	Default	25/04/02 19:28:17	Utilisateur...
car	carotte	Ingrédient	légumes	Default	25/04/02 19:28:17	Utilisateur...
cél	céleri	Ingrédient	légumes	Default	25/04/02 19:28:17	Utilisateur...
mgv	matière gr	Ingrédient	légumes	Default	25/04/02 19:28:17	Utilisateur...
oig	oignon	Ingrédient	légumes	Default	25/04/02 19:28:17	Utilisateur...
pdt	pomme de terre	Ingrédient	légumes	Default	25/04/02 19:28:17	Utilisateur...
Souptom	Soupe à la tomate	Recipe	Soupe	Default	26/04/02 09:00:12	Utilisateur...
tom	tomate	Ingrédient	légumes	Default	25/04/02 19:28:14	Utilisateur...

# Les valeurs nutritionnelles

**Soupe - Souptom\***

Base de soupe > ingrédients communs

Description français Soupe à la tomate

Statut Default

...	Référ...	Description française	✓	Poids	Unités	%	Prod...
	sucre	sucre cristallisé	<input type="checkbox"/>	6,918	kg	6,918	6,918
	sel	sel de mer	<input type="checkbox"/>	4,151	kg	4,151	4,151
	extlev	extrait de levure	<input type="checkbox"/>	1,384	kg	1,384	1,384
	lactose	lactose	<input type="checkbox"/>	4,151	kg	4,151	4,151
	glutam	glutamate	<input type="checkbox"/>	0,692	kg	0,692	0,692
	oig	oignon	<input type="checkbox"/>	8,301	kg	8,301	8,301
	pdt	pomme de terre	<input type="checkbox"/>	33,204	kg	33,204	33,204
	tom	tomate	<input type="checkbox"/>	17,986	kg	17,986	17,986
	car	carotte	<input type="checkbox"/>	6,918	kg	6,918	6,918
	cél	céleri	<input type="checkbox"/>	2,767	kg	2,767	2,767
	vitamel	mélange vitaminé	<input type="checkbox"/>	1,010	kg	1,010	1,010
	mgv	matière grasse végéta...	<input type="checkbox"/>	12,452	kg	12,452	12,452

soupe

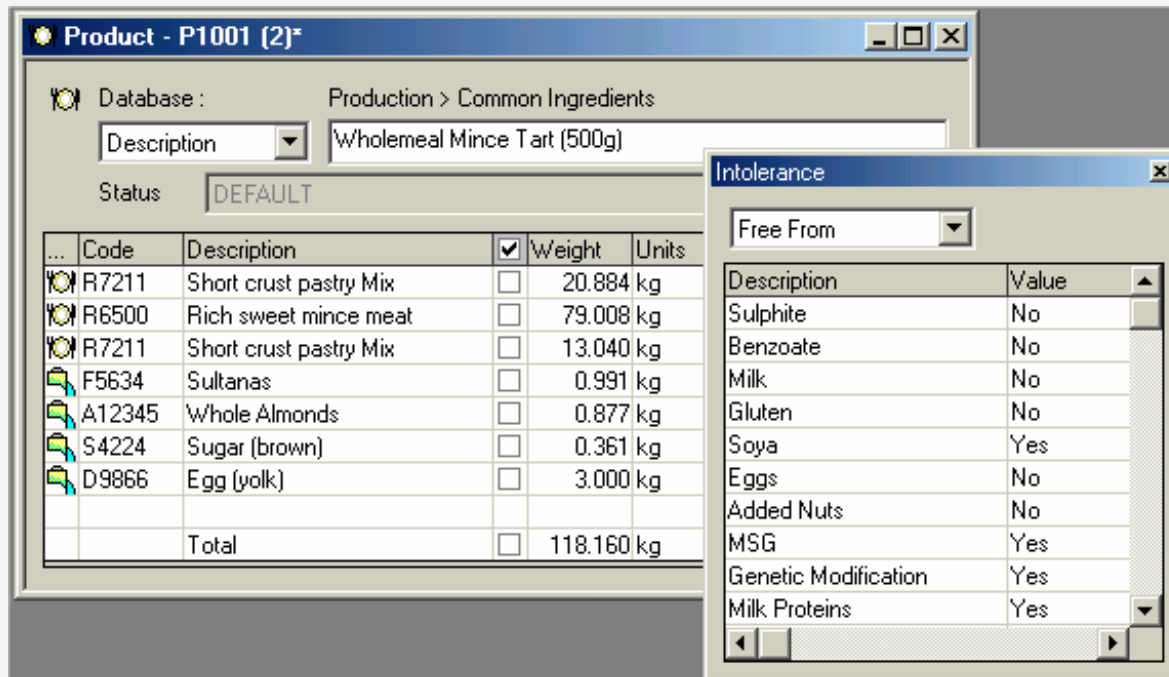
Toutes les bases de données Table de matières de 'soupe > ingrédients communs'

**Valeurs Nutritionnelles**

Portion: per 100g Portion 100 g

Description	Quantité	Unités	Dr...	Source	Finitio...
water	57,403	g	Tr	Calcu...	85,778
of which poly...	6,760	g		Calcu...	85,778
of which sug...	9,105	g		Calcu...	85,778
of which star...	4,928	g	Tr	Calcu...	85,778
solids	42,597	g	A,N	Equat...	85,778
sodium	0,000	g		Calcu...	0,000
of which satu...	1,841	g	Tr	Calcu...	85,778
protein	0,838	g	Tr	Calcu...	85,778
of which poly...	0,000	g		Calcu...	0,000
of which mon...	3,370	g	Tr	Calcu...	85,778
energy (kJ)	731,219	kJ		Equat...	63,114
energy (kcal)	174,100	kcal		Equat...	63,114
fibre	0,794	g		Calcu...	85,778
fat	12,644	g		Calcu...	85,778
of which chol...	10,957	mg		Calcu...	85,778
carbohydrate	14,238	g		Calcu...	85,778

# Les allergènes



The screenshot shows a software window titled "Product - P1001 (2)\*". The main window displays a table of ingredients for "Wholemeal Mince Tart (500g)". An "Intolerance" dialog box is open, showing a list of allergens and their presence in the product.

Database : Production > Common Ingredients  
Description : Wholemeal Mince Tart (500g)  
Status : DEFAULT

Code	Description	Weight	Units
R7211	Short crust pastry Mix	20.884 kg	
R6500	Rich sweet mince meat	79.008 kg	
R7211	Short crust pastry Mix	13.040 kg	
F5634	Sultanas	0.991 kg	
A12345	Whole Almonds	0.877 kg	
S4224	Sugar (brown)	0.361 kg	
D9866	Egg (yolk)	3.000 kg	
	Total	118.160 kg	

Intolerance dialog box:

Free From

Description	Value
Sulphite	No
Benzoate	No
Milk	No
Gluten	No
Soya	Yes
Eggs	No
Added Nuts	No
MSG	Yes
Genetic Modification	Yes
Milk Proteins	Yes



# Liste des ingrédients / Etiquetage

Base de soupe > ingrédients communs

Description français Soupe à la tomate

Statut Default

...	Référ...	Description française	<input type="checkbox"/>	Poids	Unités	%	Prod...
<input type="checkbox"/>	sucr	sucré cristallisé	<input type="checkbox"/>	6,918	kg	6,918	6,918
<input type="checkbox"/>	sel	sel de mer	<input type="checkbox"/>	4,151	kg	4,151	4,151
<input type="checkbox"/>	extlev	extrait de levure	<input type="checkbox"/>	1,384	kg	1,384	1,384
<input type="checkbox"/>	lactose	lactose	<input type="checkbox"/>	4,151	kg	4,151	4,151
<input type="checkbox"/>	glutam	glutamate	<input type="checkbox"/>	0,692	kg	0,692	0,692
<input type="checkbox"/>	oig	oignon	<input type="checkbox"/>	8,301	kg	8,301	8,301
<input type="checkbox"/>	pdt	pomme de terre	<input type="checkbox"/>	33,204	kg	33,204	33,204
<input type="checkbox"/>	tom	tomate	<input type="checkbox"/>	17,986	kg	17,986	17,986
<input type="checkbox"/>	car	carotte	<input type="checkbox"/>	6,918	kg	6,918	6,918
<input type="checkbox"/>	cél	céleri	<input type="checkbox"/>	2,767	kg	2,767	2,767
<input type="checkbox"/>	vitamel	mélange vitaminé	<input type="checkbox"/>	1,010	kg	1,010	1,010
<input type="checkbox"/>	mgv	matière grasse végéta...	<input type="checkbox"/>	12,452	kg	12,452	12,452

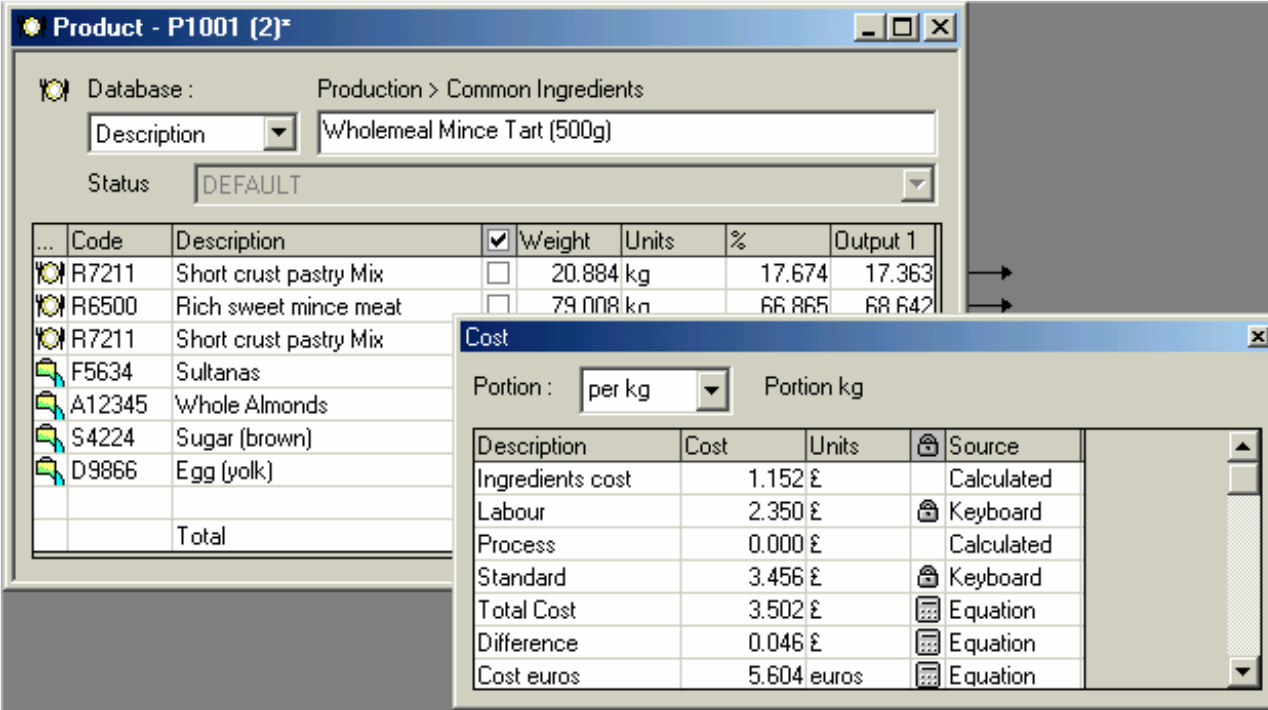
Liste d'Ingrédients

Défaut Anglais Auchan Carrefour

pomme de terre, Légumes(oignon, carotte, céleri), tomate, Matières grasses végétales(MG base soja, MG base tournesol, MG base arachide), sucre cristallisé, sel de mer, lactose, extrait de levure, glutamate, vitamine C, vitamine B1, vitamine PP, vitamine B6, vitamine B9, arôme64, Aromes

12 %

# La gestion des coûts



Product - P1001 (2)\*

Database: Production > Common Ingredients

Description: Wholemeal Mince Tart (500g)

Status: DEFAULT

Code	Description	Weight	Units	%	Output 1
R7211	Short crust pastry Mix	20.884 kg		17.674	17.363
R6500	Rich sweet mince meat	79.008 kg		66.865	68.642
R7211	Short crust pastry Mix				
F5634	Sultanas				
A12345	Whole Almonds				
S4224	Sugar (brown)				
D9866	Egg (yolk)				
	Total				

Cost

Portion: per kg Portion kg

Description	Cost	Units	Source
Ingredients cost	1.152 £		Calculated
Labour	2.350 £		Keyboard
Process	0.000 £		Calculated
Standard	3.456 £		Keyboard
Total Cost	3.502 £		Equation
Difference	0.046 £		Equation
Cost euros	5.604 euros		Equation

# Les possibilités d'annotations

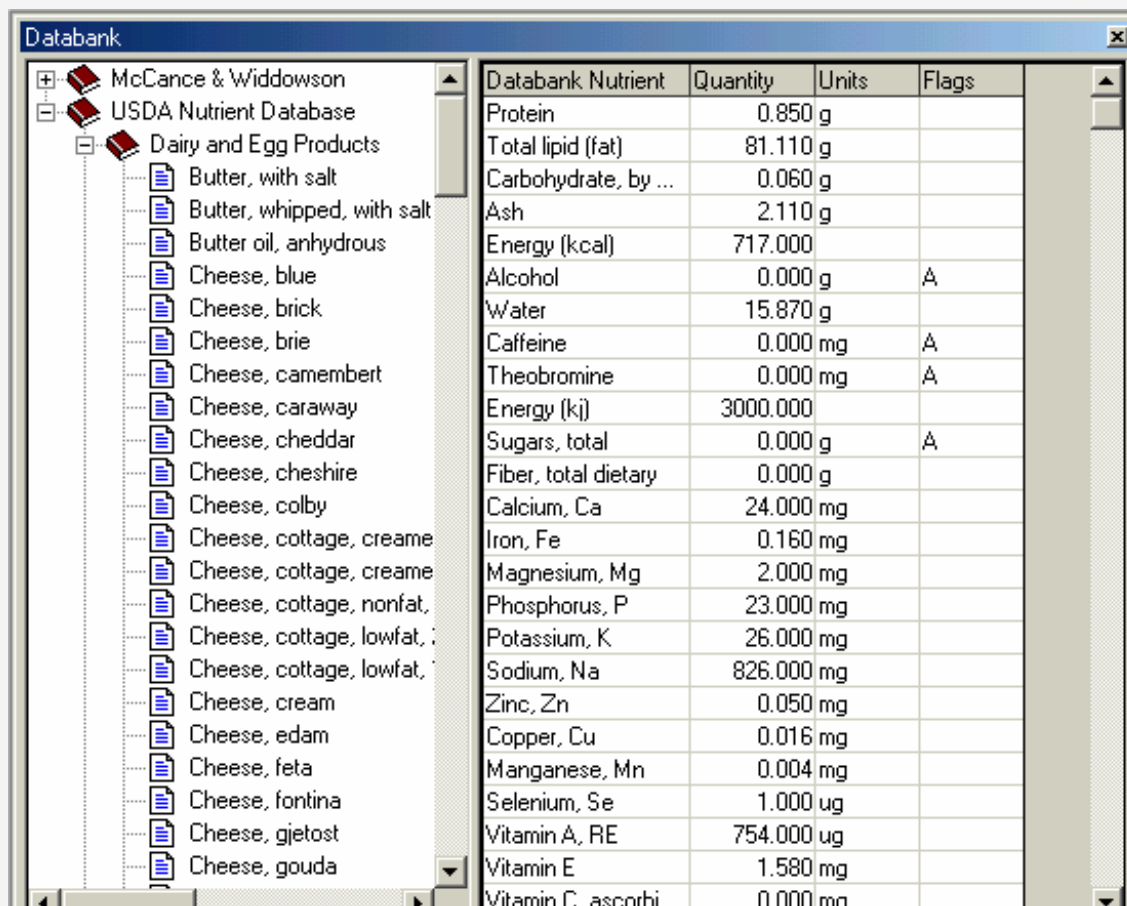
The screenshot displays a software window titled "Product - P1001 (2)\*". The interface includes a database path "Production > Common Ingredients", a description field containing "Wholemeal Mince Tart (500g)", and a status dropdown set to "DEFAULT". Below this is a table of ingredients:

Code	Description
R7211	Short crust pastry Mix
R6500	Rich sweet mince meat
R7211	Short crust pastry Mix
F5634	Sultanas
A12345	Whole Almonds
S4224	Sugar (brown)
D9866	Egg (yolk)
	Total

Overlaid on the right is a "Notes" window with three tabs: "Manufacturing Instructions", "Development Notes", and "Legal information". The "Manufacturing Instructions" tab is active, showing the following text:

Roll out pastry and carry 1st pastry mix through cutting and pie case lining process. 2nd pastry mix through 'tops' pattern cutters.  
Mix mincemeat with egg sugar and almonds  
Place pastry tops on pies  
bake at 400 deg fahrenheit for 20 mins

# Base de données nutritionnelles



Databank Nutrient	Quantity	Units	Flags
Protein	0.850	g	
Total lipid (fat)	81.110	g	
Carbohydrate, by ...	0.060	g	
Ash	2.110	g	
Energy (kcal)	717.000		
Alcohol	0.000	g	A
Water	15.870	g	
Caffeine	0.000	mg	A
Theobromine	0.000	mg	A
Energy (kj)	3000.000		
Sugars, total	0.000	g	A
Fiber, total dietary	0.000	g	
Calcium, Ca	24.000	mg	
Iron, Fe	0.160	mg	
Magnesium, Mg	2.000	mg	
Phosphorus, P	23.000	mg	
Potassium, K	26.000	mg	
Sodium, Na	826.000	mg	
Zinc, Zn	0.050	mg	
Copper, Cu	0.016	mg	
Manganese, Mn	0.004	mg	
Selenium, Se	1.000	ug	
Vitamin A, RE	754.000	ug	
Vitamin E	1.580	mg	
Vitamin C, ascorbi...	0.000	mg	



## Gestion des écrans par l'utilisateur

Product - P1001 (2)\*

Database : Production > Common Ingredients

Description: Wholemeal Mince Tart (500g)

Status: DEFAULT

...	Code	Description	<input checked="" type="checkbox"/>	Weight	Units	%	Output 1	Total Cost	Total Cost (% Contribution)	Fat (%)	protein (%)	
	R7211	Short crust pastry Mix	<input type="checkbox"/>	44.185 kg		17.674	36.735	11.589		4.022	5.542	1.554
	R6500	Rich sweet mince meat	<input type="checkbox"/>	167.162 kg		66.865	145.230	198.783		68.993	1.756	1.892
	R7211	Short crust pastry Mix	<input type="checkbox"/>	27.590 kg		11.036	22.938	7.026		2.438	3.461	0.971
	F5634	Sultanas	<input type="checkbox"/>	2.098 kg		0.839	1.916	2.517		0.874	0.004	0.026
	A12345	Whole Almonds	<input type="checkbox"/>	1.855 kg		0.742	1.811	23.192		8.049	0.468	0.183
	S4224	Sugar (brown)	<input type="checkbox"/>	0.763 kg		0.305	0.763	0.229		0.079	0.000	0.002
	D9866	Egg (yolk)	<input type="checkbox"/>	6.347 kg		2.539	4.500	3.174		1.101	0.905	0.478
		Total	<input type="checkbox"/>	250.000 kg		100.000	213.894	288.120		100.000	12.136	5.106

# La génération de rapport

Listing Description :

Item Code ...	Description > Main Details	protein > Nutrition	Fat > Nutrition	carbohydrat...	kcal > Nutrition	KJ > Nutrition
X8603	Mixed Spice	6.100 g	8.700 g	0.000 g	102.700 kcal	425.600 kJ
X1872	Cinnamon (Ground)	3.900 g	3.200 g	0.000 g	44.400 kcal	184.700 kJ
X1207	Baking Powder	5.200 g	0.000 g	37.800 g	172.000 kcal	731.000 kJ
X0234	Nutmeg (Ground)	5.800 g	36.300 g	0.000 g	349.900 kcal	1441.700 kJ
SIMP1000	Rehydrated apricots	0.062 g	0.033 g	2.067 g	8.814 kcal	37.419 kJ
S4224	Sugar (brown)	0.500 g	0.000 g	104.500 g	420.000 kcal	1785.000 kJ
R7211	Short crust pastry Mix	7.524 g	26.829 g	37.864 g	423.012 kcal	1764.266 kJ
R7210	Fat Mix	0.286 g	89.500 g	0.000 g	806.643 kcal	3316.357 kJ
R6512	Fruit batch	1.878 g	0.494 g	61.729 g	258.869 kcal	1099.578 kJ
R6511	Almonds (chopped)	21.100 g	55.800 g	8.400 g	620.200 kcal	2566.100 kJ
R6510	Almond Brandy mix	15.071 g	39.957 g	15.214 g	490.257 kcal	1991.271 kJ
R6500	Rich sweet mince meat					
R123445	Example Batter mix					
P9001	Almond Tart					
P8000	Wholemeal Mince Tart (500g					
P2002	Individual mince tart in foil tra					
P2001	Wholemeal Mince Tart in foil					
P1002	Individual Wholemeal Mince					
P1001	Wholemeal Mince Tart (500g					
MAT2						
F5634	Sultanas					
F2717	Orange juice					
F2716	Orange peel					
F2706	Lemon juice					
F2705	Lemon peel					

Production

atabases

- Common Ingredients
  - Archive
  - Development
  - Production

Contents of 'P'

- Code
  - Melbourn
  - Sydney
  - P1001
  - P1002
  - P1003

**Listings**

Contents Conditions Locations Reports

- Main Details
- Nutrition
- Intolerance
- Costs
- Notes
- Losses
- Volatile For
- Recipe Contents
- Packaging Contents
- Portions
- Requirements
- Category
- Declaration

Item Condition

Genetic Modification > Free From Equals Yes

OK Cancel Apply Help

# Fonctions des logiciels HG

---

- **Gestion des caractéristiques des formules et des ingrédients**
- **Mise en place de bases de données sur les matières premières , conditionnements, contrôles et qualité ...**
- **Suivi et développement des Produits Nouveaux**
- **Gestion des informations qualité : HACCP, réclamations, analyses etc.**
- **Génération des spécifications produits finis**
- **Saisie et échanges de données via Internet (site HG)**
- **Intégration et liens avec les autres systèmes d'information**
- **Support pour le respect de méthodologies et de procédures spécifiques**

## Notre différence

---

- **Notre connaissance approfondie de l'industrie alimentaire**
- **Notre expérience reconnue**
- **Notre support et les services associés**
- **La flexibilité et la puissance de nos logiciels**  
Des solutions personnalisées à partir d'un progiciel standard



## Bases techniques

---

- Développement à partir des systèmes de gestion de bases de données standard (Access, SQL, Oracle, etc.)
- Portabilité possible sur Internet
- Possibilités d'imports / exports standards (csv/xml)
- Possibilités de programmation : VB, Java, HGSL
- Configurations en licence réseau pour des utilisateurs multiples



## Pour plus d'informations

---

- Consultation des sites [www.hgrant.net](http://www.hgrant.net) et [www.abt-sensory-analysis.com](http://www.abt-sensory-analysis.com) – Lecture des dernières lettres d'informations (HG Newsletters) et des questions/réponses des utilisateurs
- Echanges et communications avec les différents clients autour du Monde
- Visites à nos stands lors de salons ou symposiums organisés dans différents pays
- Lecture des études de cas