

**EBIPAN**

Ente Bilaterale Nazionale della Panificazione e Attività Affini



**IL SOFTWARE PER  
L'ELABORAZIONE DEI DATI DA  
ESPORRE IN ETICHETTA**

# **Panificatori e Affini**

**Dott. ssa Nives Cecchetto**

*Responsabile di prodotto - RDS Nordest S.r.l.*

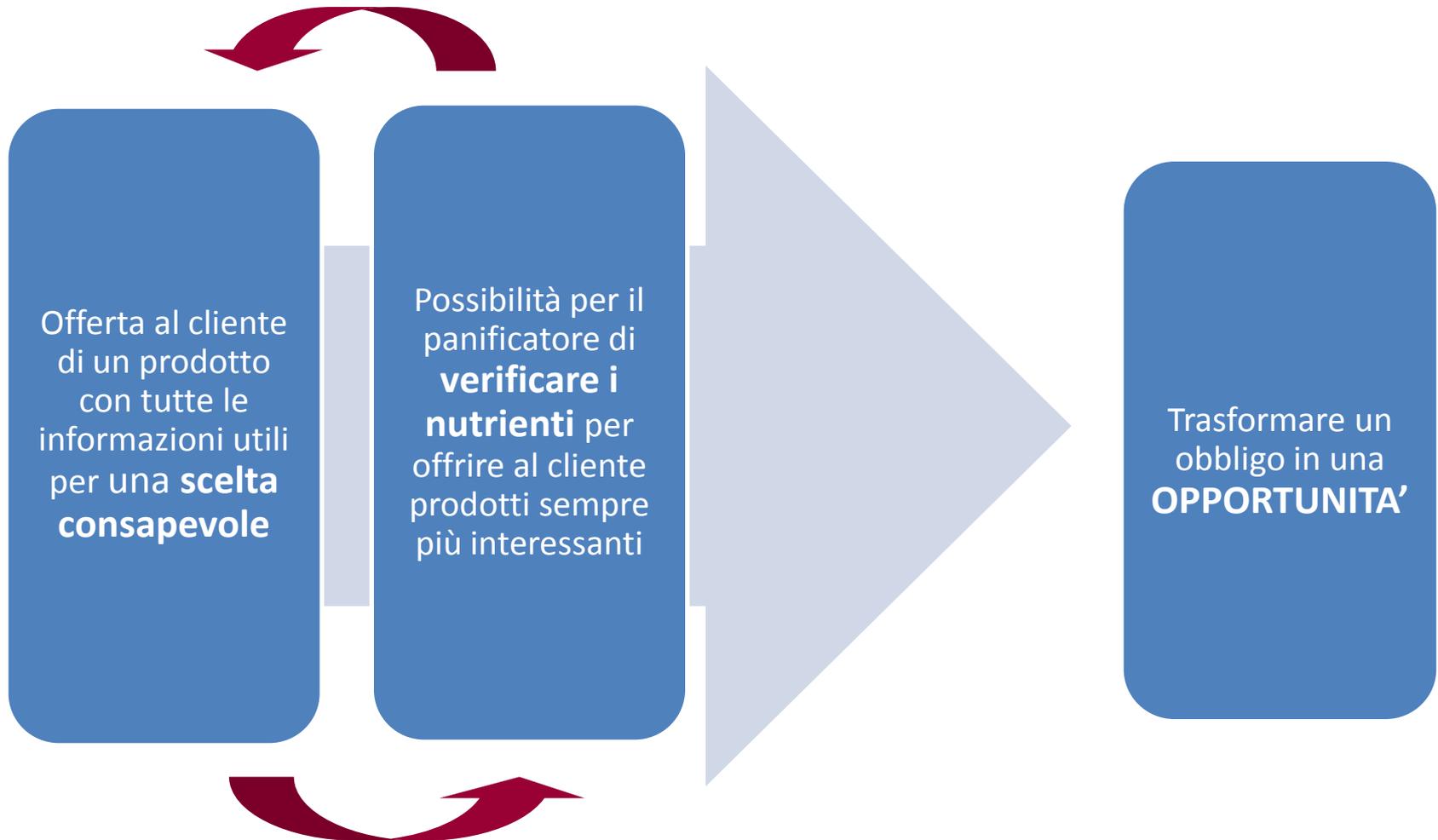
**Roma**

**17 Novembre 2014**

## «Art.9 – Elenco delle indicazioni obbligatorie

1. Conformemente agli articoli da 10 a 35 e fatte salve le eccezioni previste nel presente capo, sono obbligatorie le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;
- d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- e) la quantità netta dell'alimento;
- f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1;
- i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26;
- j) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;
- l) una dichiarazione nutrizionale.



Articolo 31

**Calcolo**

1. Il valore energetico è calcolato mediante i coefficienti di conversione elencati nell'allegato XIV.

2. La Commissione può adottare, mediante atti delegati ai sensi dell'articolo 51, i coefficienti di conversione di vitamine e sali minerali di cui alla parte A, punto 1, dell'allegato XIII, al fine di calcolare in modo più preciso il tenore di tali vitamine e sali minerali negli alimenti. Detti coefficienti di conversione sono aggiunti nell'allegato XIV.

3. Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'articolo 30, paragrafi da 1 a 5, si riferiscono all'alimento così com'è venduto.

Se del caso, tali informazioni possono riguardare l'alimento dopo la preparazione, a condizione che le modalità di preparazione siano descritte in modo sufficientemente particolareggiato e le informazioni riguardino l'alimento pronto per il consumo.

4. I valori dichiarati sono valori medi stabiliti, a seconda dei casi, sulla base:

- a) dell'analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante;
- b) del calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati; oppure
- c) del calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati.



**COME FARE  
CONCRETAMENTE?**



Caso A

- a) dell'analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante;

Laboratorio di prove

Caso B e C

- b) del calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati; oppure
- c) del calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati.

Usare Fogli Excel ... oppure ....



**VIDA**  
QUALITY MANAGEMENT SUITE **.IVN**

**Software specifico, progettato e  
sviluppato per l'elaborazione  
teorica dei dati**

- Disponibilità di più banche dati riconosciute (INRAN, CIQUAL, SWISS, USDA)
- Possibilità di personalizzare le propria banche dati degli ingredienti, con l'inserimento autonomo di dati dei fornitori
- Inserimento delle ricette e delle sue revisioni
- Elaborazione dei nutrienti degli ingredienti per la formulazione della dichiarazione nutrizionale per i 100 g o 100 ml obbligatori e facoltativi
- Visualizzazione a video e in stampa dei valori nutrizionali obbligatori e facoltativi
- Configurazione di Serving size (porzione o unità di consumo) ed elaborazione della loro dichiarazione nutrizionale
- Calcolo dei valori nutrizionali in percentuale rispetto alle Assunzioni di Riferimento (AR)
- Possibilità di verificare le fonti dei dati oggetto di elaborazione, per successive verifiche e risconti

## Maschera ingredienti

Menu Preferiti

- « Indietro
- Banche dati disponibili 4 >
- Ricette
- Ricette disallineate
- Ingredienti
- Archivio etichette
- Categorie ingredienti

Ingrediente - Dettagli nccchetto - Ins: Root

Home

Nuovo
Rimuovi approvazione
Import da Banche dati
Stampa
Chiudi

Ingrediente approvato

Dettagli
Banche dati
Allegati

Ingrediente \* Uova

Denominazione alimento Uova

Stato / Trattamento Nessun elemento selezionato.

U.M. peso Grammi

Coefficiente di diluizione   

Ingrediente da non considerare nell'elaborazione dei dati da esporre in etichetta

Codice ingrediente \* 00084

Merceologia \* Materia prima

Categoria Nessun elemento selezionato.

Coefficiente di calo peso [%]   

Calcola la dichiarazione nutrizionale sul prodotto cotto

Valori nutrizionali
Allergeni
Conversioni U.M.

Nuovo
Proponi c

Ricerca in linea

		Nutriente
		Energia Kjoule
		Energia Kcalorie
		Grassi totali
		Acidi grassi saturi
		Acidi grassi

VIDA - Popup

Dettagli

Nutriente \* Energia Kjoule

Valore medio su 100g \* 535,000 U.M. Chilojoule

Data inserimento 07/10/2014

Note provenienza Scheda Tecnica del fornitore Rossi

Salva Annulla

Icona per inserimento manuale  
(punto b articolo 31)

## Scelta della banca dati (punto c articolo 31)



VIDA  
QUALITY MANAGEMENT SUITE

Ingrediente - Nuovo ★

Home

Salva
Salva e chiudi
Salva e continua
Import da Banche dati
Chiudi

Importa da INRAN
Importa da SWISS
Importa da USDA

ncecchetto - Ins: Root ⏻

Ingrediente non approvato

Dettagli
Banche dati
Allegati

Corrispettivo INRAN	Uova di gallina, intero	<span style="color: red;">?</span>
Corrispettivo CIQUAL		<span style="color: red;">?</span>
Corrispettivo SWISS	Uovo di gallina, crudo - Hühnerrei, ganz, roh - Oeuf de poule, entier, cru - Egg, raw	<span style="color: red;">?</span>
Corrispettivo USDA	EGG,WHL,RAW,FRSH	<span style="color: red;">?</span>



VIDA  
QUALITY MANAGEMENT SUITE

Desktop
Ingredienti - Elenco
Ricette - Elenco
Ricetta - Modifica
Archivio etichette - Dettagli
Ingrediente - Dettagli
Ingrediente - Modifica
Ingrediente - Dettagli
Archivio etichette - Elenco
Ingrediente - Dettagli
Ingrediente - Nuovo

## Nutrienti importati per l'ingrediente Uova

Nuovo    Proponi configurazioni valori nutrizionali    Elimina tutti

Ricerca in linea

	Nutriente	Valore medio su 100g	U.M. Calcoli	Data inserimento	Provenienza	Note provenienza
	Energia Kjoule	535,000	Chilojoule	07/10/2014	INRAN - Versione 1993	
	Energia Kcalorie	128,000	Chilocalorie	07/10/2014	INRAN - Versione 1993	
	Grassi totali	8,700	Grammi	07/10/2014	INRAN - Versione 1993	
	Acidi grassi saturi	3,170	Grammi	07/10/2014	INRAN - Versione 1993	
	Acidi grassi monoinsaturi	2,580	Grammi	07/10/2014	INRAN - Versione 1993	
	Acidi grassi polinsaturi	1,260	Grammi	07/10/2014	INRAN - Versione 1993	
	Carboidrati	0,001	Grammi	07/10/2014	INRAN - Versione 1993	
	Zuccheri	0,001	Grammi	07/10/2014	INRAN - Versione 1993	
	Amido	0,000	Grammi	07/10/2014	INRAN - Versione 1993	
	Fibre alimentari	0,000	Grammi	07/10/2014	INRAN - Versione 1993	
	Proteine	12,400	Grammi	07/10/2014	INRAN - Versione 1993	
	Sodio	137,000	Milligrammi	07/10/2014	INRAN - Versione 1993	
	Acqua	77,100	Grammi	07/10/2014	INRAN - Versione 1993	
	Colesterolo	371,000	Milligrammi	07/10/2014	INRAN - Versione 1993	
	Alcol	0,000	Grammi	07/10/2014	INRAN - Versione 1993	
	Fibre alimentari solubili	0,000	Grammi	07/10/2014	INRAN - Versione 1993	
	Fibre alimentari insolubili	0,000	Grammi	07/10/2014	INRAN - Versione 1993	
	Vitamina A (Retinolo)	225,000	Microgrammi	07/10/2014	INRAN - Versione 1993	
	Vitamina C	0,000	Milligrammi	07/10/2014	INRAN - Versione 1993	
	Vitamina B1 (Tiammina)	0,090	Milligrammi	07/10/2014	INRAN - Versione 1993	



VIDA  
QUALITY MANAGEMENT SUITE

Ricetta - Elenco ★

Home

Nuovo
Comandi aggiuntivi
Esporta dati in excel
Stampa
Chiudi

ncecchetto - Ins: Root 

			Ricetta	Merceologia	Revisione	Inizio validità	Fine validità
✓	<input type="checkbox"/>		✓	Crema Mascarpone	Semilavorato	2	30/09/2014
	<input type="checkbox"/>		✓	Pane	Prodotto finito	0	
	<input type="checkbox"/>		✓	Besciamella	Prodotto finito	0	
	<input type="checkbox"/>	 	✓	Dolce al mascarpone	Prodotto finito	2	15/10/2014
	<input type="checkbox"/>		✓	Ragu' di carne	Prodotto finito	0	
	<input type="checkbox"/>		✓	Lasagne al ragu' di carne	Prodotto finito	0	
	<input type="checkbox"/>	 	✓	Dolce al mascarpone	Prodotto finito	2	22/10/2014
	<input type="checkbox"/>		✓	Biscotti integrali	Prodotto finito	0	

⏪ ⏩ 1 ⏪ ⏩

10 ▼ Elementi per pagina

1 - 8 di 8 elementi

Menu
Preferiti

« Indietro

Banche dati disponibili 4 ▶

Ricette

Ricette disallineate

Ingredienti

Archivio etichette

Categorie ingredienti



Home

Salva Salva e chiudi Salva e continua Comandi aggiuntivi Chiudi

Menu Preferiti

- << Indietro
- Banche dati disponibili 4 >
- Ricette
- Ricette disallineate
- Ingredienti
- Archivio etichette
- Categorie ingredienti

Ricetta - Nuova

Dettagli Opzioni ricetta Etichetta nutrizionale - Opzioni Dicitura etichetta - Composizione Allegati

Ricetta \*  Data inserimento 28/10/2014

Revisione \* 0 Data revisione 28/10/2014

Inizio validità  Fine validità

U.M. Q.tà peso totale Nessun elemento se U.M. peso

Inserimento rapido

Ricetta \*  U.M. peso

Denominazione alimento

Calcola la dichiarazione nutrizionale sul prodotto cotto

Merceologia \*

Salva Annulla

Desktop

Ingrediente - Dettagli

Ingredienti - Elenco

Ricetta - Elenco

Ricetta - Modifica

**Ricetta - Nuova**

VIDA Versione 2.2.0.7633 © 2013 RDS Nordest s.r.l.

Home

Salva Salva e chiudi Salva e continua Comandi aggiuntivi Chiudi

Menu Preferiti

- << Indietro
- Banche dati disponibili 4 >
- Ricette
- Ricette disallineate
- Ingredienti
- Archivio etichette
- Categorie ingredienti

Ricetta - Nuova

Dettagli Opzioni ricetta Etichetta nutrizionale - Opzioni Dicitura etichetta - Composizione Allegati

Ricetta \* Biscotti integrali Data inserimento 28/10/2014

Revisione \* 0 Data revisione 28/10/2014

Inizio validità Fine validità

U.M. Q.tà peso totale Grammi

Ingredienti

Inserisci ingrediente

Ricerca in linea

Ingrediente	Quantità inserita	U.M.	Quantità peso	U.M.	Percentuale
			Q.tà peso totale:	0	
			0,000		

VIDA - Popup

Ingrediente \* Farina integrale

Quantità inserita \* 12,000 U.M. Quantità Chilogrammi

Escludi ingrediente dal calcolo

Salva Annulla

Desktop Ingrediente - Dettagli Ingredienti - Elenco Ricetta - Elenco Ricetta - Modifica Ricetta - Nuova

VIDA Versione 2.2.0.7633 © 2013 RDS Nordest s.r.l.

Home

Salva Salva e chiudi Nuovo **Elabora etichetta** Comandi aggiuntivi Stampa Chiudi

Menu Preferiti

- << Indietro
- Banche dati disponibili 4
- Ricette
- Ricette disallineate
- Ingredienti
- Archivio etichette
- Categorie ingredienti

Ricetta - Modifica necchetto - Ins: Root

Dettagli Opzioni ricetta Etichetta nutrizionale - Opzioni Dicitura etichetta - Composizione Allegati

Ricetta \* Biscotti integrali Data inserimento 23/10/2014

Revisione \* 0 Data revisione 23/10/2014

Inizio validità Fine validità

				Farina integrale	12,000	Chilogrammi	12.000,000	Grammi	48,12
				Zucchero	5,000	Chilogrammi	5.000,000	Grammi	20,05
				Margarina	5,000	Chilogrammi	5.000,000	Grammi	20,05
				Uova	2,000	Chilogrammi	2.000,000	Grammi	8,02
				Latte in polvere	500,000	Grammi	500,000	Grammi	2,00
				Sale	40,000	Grammi	40,000	Grammi	0,16
				Carbonato acido di sodio	400,000	Grammi	400,000	Grammi	1,60
<b>Q.tà peso totale:</b>								<b>Grammi</b>	
24.940,000									

10 Elementi per pagina 1 - 7 di 7 elementi

Desktop Ingrediente - Dettagli Ingredienti - Elenco Ricetta - Elenco **Ricetta - Modifica**

VIDA Versione 2.2.0.7633 © 2013 RDS Nordest s.r.l.

Ricetta - Modifica necchetto - Ins: Root

Home

Salva Salva e chiudi Nuovo Elaborata etichetta Comandi aggiuntivi Chiudi

Ultimo calcolo nutrizionali: Id 100071 del 28/10/2014 12:30:54

Arrotondamenti per regolamento (100g) Arrotondamenti per regolamento (Serving size)

Visualizzazione della dichiarazione nutrizionale con arrotondamenti per Regolamento.

Regolamento: REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 Filtri aggiuntivi

Filtra per obbligatori  Filtra per opzionali

Esporta dati in excel

Ricerca in linea

Nutriente	Regolamento	U.M.	Valore medio su 100g (A...)	AR medio su 100g (Arrot...)
Energia Kjoule	REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011	Chilojoule	1.832	22
Energia Kcalorie	REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011	Chilocalorie	437	22
Grassi totali	REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011	Grammi	19	28
Acidi grassi saturi	REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011	Grammi	6,1	30
Carboidrati	REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011	Grammi	56	22
Zuccheri	REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011	Grammi	22	25
Proteine	REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011	Grammi	7,4	15
Sale	REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011	Grammi	0,6	10,2

Desktop Ricette - Elenco **Ricetta - Modifica**

## Esempio di stampa in .pdf

	<p><b>Dichiarazione nutrizionale</b>          REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO          del 25 ottobre 2011</p>	
---	---	---

**Ricetta: Biscotti integrali**

Prodotto cotto

Valori nutrizionali medi	Per 100 g	AR % *
Energia	1832 kJ / 437 kcal	22 / 22
Grassi,	19 g	28
di cui acidi grassi saturi	6,1 g	30
Carboidrati,	56 g	22
di cui zuccheri	22 g	25
Proteine	7,4 g	15
Sale	0,6 g	10,2

\* Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/ 2000 kcal)

## Esempio di etichetta adesiva

### Dichiarazione Nutrizionale

#### Biscotti integrali

	Per 100 g	AR % *
<b>Energia</b>	1832 kJ / 437 kcal	22 / 22
<b>Grassi totali,</b>	19 g	28
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	6,1 g	30
<b>Carboidrati,</b>	56 g	22
<b>di cui zuccheri</b>	22 g	25
<b>Proteine</b>	7,4 g	15
<b>Sale</b>	0,6 g	10,2

\* Assunzione di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)

Ricetta - Modifica necchetto - Ins: Root

Home

Salva Salva e chiudi Nuovo Elabora etichetta Comandi aggiuntivi Stampa Chiudi

---

Dettagli: Opzioni ricetta Etichetta etichetta Opzioni Dicitura etichetta Composizione Allergeni

Ricetta - Modifica necchetto - Ins: Root

Home

Salva Salva e chiudi Nuovo Elabora etichetta Comandi aggiuntivi Chiudi

Arrottondamenti per regolamento (100g) Arrottondamenti per regolamento (Serving size)

Visualizzazione della dichiarazione nutrizionale per porzione (Serving Size) e/o per confezione di vendita

Serving size: REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 - 3 biscotti

Filtra per obbligatori  Filtra per opzionali

Esporta dati in excel

Ricerca in linea

Nutriente	Regolamento	Serving size	U.M.	Valore medio porzi...	Valore medio conf...	AR medio porzion...	AR medio confezi...
Energia Kjoule	REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011	3 biscotti	Chilojoule	916	9.161	11	109
Energia Kcalorie	REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011	3 biscotti	Chilocalorie	219	2.187	11	109
Grassi totali	REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011	3 biscotti	Grammi	9,6	96	14	138
Acidi grassi saturi	REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011	3 biscotti	Grammi	3	30	15	152
Carboidrati	REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011	3 biscotti	Grammi	28	280	11	108
Zuccheri	REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011	3 biscotti	Grammi	11	111	12	124
Proteine	REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011	3 biscotti	Grammi	3,7	37	7,4	74
Sale	REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011	3 biscotti	Grammi	0,3	3,1	5,1	50,8

Desktop Ricette - Elenco Ricetta - Modifica Archivio etichette - Dettagli Ricetta - Modifica

VIDA Versione 2.2.0.7633 © 2013 RDS Nordest s.r.l.

## Esempio di stampa in .pdf

	<h3>Dichiarazione nutrizionale</h3> <p>REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011</p>	
---	---	---

### Ricetta: Biscotti integrali con gocce di cioccolata

*Serving Size: 3 biscotti - Prodotto crudo (50 g)*

Valori nutrizionali medi	Per 3 biscotti	AR % *
Energia	916 kJ / 219 kcal	11 / 11
Grassi,	10 g	14
di cui acidi grassi saturi	3,0 g	15
Carboidrati,	28 g	11
di cui zuccheri	11 g	12
Proteine	3,7 g	7
Sale	0,3 g	5,1

\* Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/ 2000 kcal)

# «Art.9 – Elenco delle indicazioni obbligatorie Punto a...k»

*Articolo 55*

**Entrata in vigore e data di applicazione**

Esso si applica a decorrere dal 13 dicembre 2014, ad eccezione dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera l), che si applica a decorrere dal 13 dicembre 2016 e dell'allegato VI, parte B, che si applica a decorrere dal 1° gennaio 2014.

- Ingredienti in ordine decrescente sul prodotto crudo o cotto
- Evidenziazione dei QUID (ingrediente o categoria caratterizzante) e della sua percentuale (es. *Gocce di cioccolato 8%*)
- Elaborazione degli allergeni presenti nei singoli ingredienti (es. *latte, uova*) e inserimento degli eventuali contaminanti accidentali (es. *Può contenere tracce di frutta a guscio*)
- Inserimento manuale di claims (es. *Fonte di fibre, Ad alto contenuto di fibre*)
- Istruzioni per l'uso (es. *Agitare prima dell'uso*), condizioni di conservazione (es. *Da conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce*)
- Data di scadenza o tempo di conservazione (es. *Da consumarsi preferibilmente entro il 10/12/14; Da consumarsi preferibilmente entro gennaio 2015*)
- Quantità di vendita
- Lotto
- Stabilimento di produzione

## Allergeni in maschera etichetta

Home
ncecchetto - Ins: Root

Nuovo
 Rimuovi approvazione
 Importa da Banche dati
 Stampa
 Chiudi

U.M. peso:

Coefficiente di diluizione
  Coefficiente di calo peso [%]

Ingrediente da non considerare nell'elaborazione dei dati da esporre in etichetta
  Calcola la dichiarazione nutrizionale sul prodotto cotto

Valori nutrizionali **Allergeni** Conversioni U.M.

Ricerca in linea

Allergene	Stato
<input checked="" type="checkbox"/> Cereali	Assente
<input checked="" type="checkbox"/> Crostacei	Assente
<input checked="" type="checkbox"/> Uova	Presente
<input checked="" type="checkbox"/> Pesce	Assente
<input checked="" type="checkbox"/> Arachidi	Assente
<input checked="" type="checkbox"/> Soia	Assente
<input checked="" type="checkbox"/> Latte	Assente
<input checked="" type="checkbox"/> Frutta a guscio	Assente
<input checked="" type="checkbox"/> Sedano	Assente
<input checked="" type="checkbox"/> Semi di sesamo	Assente
<input checked="" type="checkbox"/> Anidride solforosa	Assente
<input checked="" type="checkbox"/> Lupini	Assente
<input checked="" type="checkbox"/> Molluschi	Assente

1 - 13 di 13 elementi

Desktop
Ingredienti - Elenco
Ingrediente - Dettagli

## Allergeni elaborati in ricetta



VIDA  
QUALITY MANAGEMENT SUITE

Ricetta - Modifica ★

Home

Salva
Salva e chiudi
Nuovo
Elabora etichetta
Comandi aggiuntivi
Stampa
Chiudi

necchetto - Ins: Root ⏻

Dettagli
Opzioni ricetta
Etichetta nutrizionale - Opzioni
Dicitura etichetta - Composizione
Allegati

Allergeni
Ingredienti o Categorie Quid
Informazioni obbligatorie
Informazioni volontarie

Aggiungi
Elabora da maschera Ingredienti

Ricerca in linea

	Allergene	Stato
	Cereali	Presente
	Crostacei	Assente
	Uova	Presente
	Pesce	Assente
	Arachidi	Assente
	Soia	Assente
	Latte	Presente
	Frutta a guscio	Presente come contaminante
	Sedano	Assente
	Semi di sesamo	Assente

1 - 10 di 13 elementi

Desktop
Ricette - Elenco
Ricetta - Modifica

## Allergeni elaborati in ricetta



VIDA  
QUALITY MANAGEMENT SUITE

Ricetta - Modifica ★

Home

Salva
Salva e chiudi
Nuovo
Elabora etichetta
Comandi aggiuntivi
Stampa
Chiudi

necchetto - Ins: Root ⏻

Dettagli
Opzioni ricetta
Etichetta nutrizionale - Opzioni
Dicitura etichetta - Composizione
Allegati

Allergeni
Ingredienti o Categorie Quid
Informazioni obbligatorie
Informazioni volontarie

+ Elabora da maschera Ingredienti

Ricerca in linea

	Allergene	Stato
	Cereali	Presente
	Crostacei	Assente
	Uova	Presente
	Pesce	Assente
	Arachidi	Assente
	Soia	Assente
	Latte	Presente
	Frutta a guscio	Presente come contaminante
	Sedano	Assente
	Semi di sesamo	Assente

1 - 10 di 13 elementi

Desktop
Ricette - Elenco
Ricetta - Modifica



VIDA  
QUALITY MANAGEMENT SUITE

Ricetta - Modifica ★

Home

Salva
Salva e chiudi
Nuovo
Elabora etichetta
Comandi aggiuntivi
Stampa
Chiudi

necchetto - Ins: Root 

Dettagli
Opzioni ricetta
Etichetta nutrizionale - Opzioni
Dicitura etichetta - Composizione
Allegati

Allergeni
Ingredienti o Categorie Guid
Informazioni obbligatorie
Informazioni volontarie

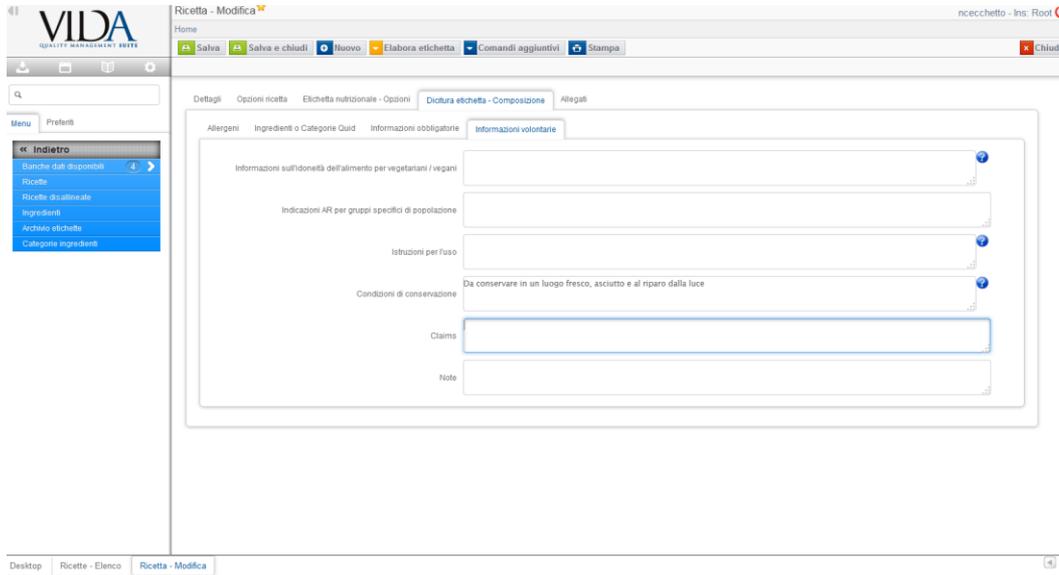
Tempo minimo di conservazione / Data di scadenza / Data di congelamento:

Quantità netta:  U.M. Quantità netta:

Stabilimento di produzione:

Lotto:

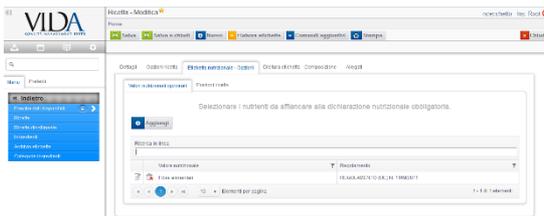
Desktop | Ricette - Elenco | Ricetta - Modifica



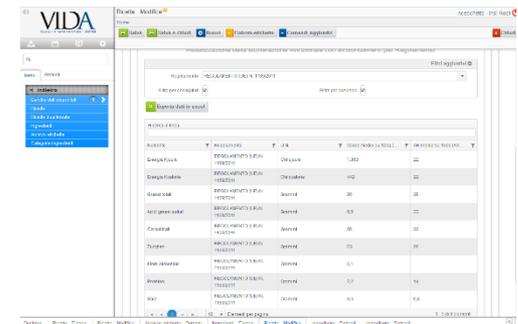
In caso di inserimento di claims, è necessario inserire i valori nutrizionali relativi al nutriente oggetto del claim.

Per fare un esempio, la dicitura **“fonte di fibre”** è consentita solo se il prodotto contiene 3 g di fibra per 100 g o almeno 1,5 g per 100 kcal.

## ✓ Configurazione nutriente opzionale



## ✓ Dichiarazione nutrizionale con nutriente opzionale



## Dati per etichettatura



Etichetta nutrizionale nr. 100085  
 Data generazione: 29/10/2014 08:32:41  
 Regolamento (UE) n. 1169/2011

Denominazione Prodotto:  
 Biscotti integrali

### Dicitura ingredienti

Ingredienti in ordine decrescente	Grammi
Farina integrale	12000,00
Zucchero	5000,00
Margarina	5000,00
Uova	2000,00
Latte in polvere	500,00
Carbonato acido di sodio	400,00
Sale	40,00
<b>Peso Totale</b>	<b>24940,00</b>

### Allergeni

Cereali  
 Uova  
 Latte

### QUID

Farina integrale 48,1%

### Quantità

500 g

### Termine minimo di conservazione

Da consumarsi preferibilmente entro il 10/12/14

### Condizioni di conservazione o d'uso

Da conservare in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce

### Istruzioni per l'uso

### Claims

### Altre informazioni

### Lotto

141010

## Valori nutrizionali

Etichetta nutrizionale nr. 100085  
 Data generazione: 29/10/2014 08:32:41  
 Regolamento (UE) n. 1169/2011

Denominazione Prodotto:  
 Biscotti integrali

### Dichiarazione Nutrizionale

Valori Nutrizionali	Per 100 gr.	AR% per 100 gr. *	UM
Energia Kjoule	1832,00	22,00	kJ
Energia Kcalorie	437,00	22,00	kcal
Grassi totali, di cui	19,00	28,00	g
Acidi grassi saturi	6,10	30,00	g
Carboidrati, di cui	56,00	22,00	g
Zuccheri	22,00	25,00	g
Proteine	7,40	15,00	g
Sale	0,60	10,20	g

Valori Nutrizionali	Porzione 30 g	AR% Porzione *	UM
Energia Kjoule	549,67	6,54	kJ
Energia Kcalorie	131,22	6,56	kcal
Grassi totali, di cui	5,78	8,26	g
Acidi grassi saturi	1,82	9,09	g
Carboidrati, di cui	16,79	6,46	g
Zuccheri	6,68	7,43	g
Proteine	2,21	4,42	g
Sale	0,18	3,05	g

\* Assunzione di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/ 2 000 kcal)

			<h2>Biscotti integrali</h2>	
Valori nutrizionali medi	Per 100 g	AR % *	<p>Ingredienti: Farina di <b>grano</b> tenero integrale, zucchero, margarina (oli e grassi vegetali - olio di girasole -, acqua, sale, aromi), <b>uova</b>, <b>latte</b> in polvere, sale, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio</p> <p>Può contenere tracce di <b>frutta a guscio</b>.</p> <p>Da conservare in un luogo fresco, asciutto e al riparo della luce.</p> <p>Da consumarsi preferibilmente entro il 10/12/14</p>	
<b>Energia</b>	1832 kJ / 437 kcal	22 / 22		
<b>Grassi totali,</b>	19 g	28		
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	6,1 g	30		
<b>Carboidrati,</b>	56 g	22		
<b>di cui zuccheri</b>	22 g	25		
<b>Proteine</b>	7,4 g	15		
<b>Sale</b>	0,6 g	10,2		

\* Assunzione di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)

RDS Nordest srl, Via Rinascimento, 2 - Riese Pio X, TV - Tel. 0423/1900222 [www.rds-nordest.it](http://www.rds-nordest.it)  
 Stabilimento di Via Rinascimento, 2 - Riese Pio X, TV

**500g**  
L141010

# BISCOTTI INTEGRALI

## Ingredienti

Farina di **grano** tenero integrale, zucchero, margarina (oli e grassi vegetali, acqua, sale, aromi), **uova**, **latte** in polvere, sale, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio

Può contenere tracce di **frutta a guscio**.

**VIDA**  
QUALITY MANAGEMENT SUITE

Ricetta - Modifica ncecchetto - Ins: Root

Home

Salva Salva e chiudi Nuovo Elabora etichetta Comandi aggiuntivi Stampa Chiudi

Dettagli Opzioni ricetta Etichetta nutrizionale - Opzioni **Dicitura etichetta - Composizione** Allegati

Allergeni **Ingredienti o Categorie Quid** Informazioni obbligatorie Informazioni volontarie

Scegli ingrediente o categoria da evidenziare come QUID

Ricerca in linea

Ingrediente	Categoria Ingredienti
Gocce di cioccolato	

10 Elementi per pagina 1 - 1 di 1 elementi

			<h2>Biscotti integrali con gocce di cioccolato</h2>	
Valori nutrizionali medi	Per 100 g	AR % *	Ingredienti: Farina di <b>grano</b> tenero integrale, zucchero, margarina (oli e grassi vegetali - olio di girasole -, acqua, sale, aromi), <b>uova</b> , <b>latte</b> in polvere, gocce di cioccolato 3,9% (pasta di cacao, zucchero, grassi vegetali - olio di girasole -), sale, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio  Può contenere tracce di <b>frutta a guscio</b> .  Da conservare in un luogo fresco, asciutto e al riparo della luce.  Da consumarsi preferibilmente entro il 10/12/14	
<b>Energia</b>	1853 kJ / 442 kcal	22 / 22		
<b>Grassi totali,</b>	20 g	28		
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	6,6 g	33		
<b>Carboidrati,</b>	56 g	22		
<b>di cui zuccheri</b>	23 g	26		
<b>Proteine</b>	7,2 g	14		
<b>Sale</b>	0,6 g	9,8		

\* Assunzione di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)

RDS Nordest srl, Via Rinascimento, 2 - Riese Pio X, TV - Tel. 0423/1900222 www.rds-nordest.it  
 Stabilimento di Via Rinascimento, 2 - Riese Pio X, TV

**500g**

L141010



## Vantaggi per il panificatore

- ✓ Permette di ottemperare agli **obblighi** in materia di etichettatura
- ✓ E' una soluzione **semplice ed intuitiva**
- ✓ Disponibilità di un archivio ricette, delle diciture ingredienti e dei valori nutrizionali elaborati
- ✓ Banche dati Ingredienti **certificate** (INRAN, CIQUAL, SWISS, USDA)
- ✓ **Certezza** del costo

La soluzione è utilizzabile in modalità Cloud consentendo così all'utente di accedere al software, semplicemente utilizzando una connessione web.



## **Vantaggi della modalità Cloud in VIDA.IVN**

- **Sicurezza del sistema e dei dati garantita 24 ore su 24**
- **La privacy dei dati è garantita dalla creazione di un database personale per ogni Azienda**
- **Accesso sicuro con credenziali personali (utente e password)**
- **Nessun costo di acquisto hardware, è sufficiente la connessione internet**
- **Backup giornalieri**
- **Costi contenuti, si paga in base a quello serve nella modalità pay per use**
- **Possibilità di accedere alle ricette e etichette da qualsiasi posto e in qualsiasi momento**
- **Attivazione del software su richiesta**

Azienda di sviluppo di soluzioni software per la gestione degli aspetti qualitativi nelle aziende alimentari, in particolare:

- VIDA.IVN per l'elaborazione dei dati da esporre in etichetta
- VIDA.STP per la gestione dei dati da esporre nelle schede tecniche di prodotto
- VIDA.GNC per la registrazione e gestione delle non conformità e azione correttive/preventive
- VIDA.LIMS per la gestione dei laboratori di controllo qualità industriali

**Riese Pio X (TV)**



**Udine**





Per ulteriori informazioni



**RDS Nordest Srl**

Via Borgo Rinascimento 2

31039 Riese Pio X (TV)

**[www.etichetta-nutrizionale.it](http://www.etichetta-nutrizionale.it)**