



## Richtig deklarieren – Lebensmittelrechtliche Änderungen müssen rasch berücksichtigt werden

Das Ermitteln der Angaben über Zutaten, Allergene, GMO und Nährwerte sowie das Erstellen von Produktspezifikationen ist mit einer speziell darauf ausgelegten Software einfach per Knopfdruck möglich.

Sich ständig ändernde rechtliche Vorgaben erschweren dem Lebensmittelhersteller den Überblick und eine aktuelle Produktdeklaration. Seine Erzeugnisse unterliegen zusätzlich einem anhaltenden Optimierungsprozess. Weitere wichtige Aspekte wie Flexibilität, Kreativität oder Innovation kommen hinzu und verursachen ebenfalls Deklarationen nebst Sprachvarianten. Den Verantwortlichen sind Aufwand und Komplexität in diesem Zusammenhang bewusst. Ohne Unterstützung der elektronischen Datenverarbeitung ist dies eigentlich nicht mehr effizient möglich.

Die letzten großen lebensmittelrechtlichen Änderungen (25%-Regelung, Allergenen in die Zutatenliste) waren nur mit einem immensen Aufwand zu realisieren. Teilweise knabbern die Unternehmen immer noch daran. Um an dieser Stelle Unterstützung zu bieten, hat die GRS Software GmbH in Homburg gemeinsam mit einem Partner aus dem Bereich Backmittel eine neue Software namens GRS SIGNUM entwickelt. Hiermit werden Änderungen per Knopfdruck realisiert.

Die Anwendung bietet die Möglichkeit zur Verwaltung von Zutaten-, Allergen-, GMO- und Nährwert-Daten pro Rohstoff und Lieferant. Der Bundeslebensmittelschlüssel (BLS) ist integriert. Bestehende Rezepturen werden entsprechend ausgewertet, die konsolidierten Daten in Berichts- oder Dateiform zur Verfügung gestellt. Das Ergebnis dient wiederum als Basis für Etikettierung, Spezifikationen, Produktdatenblätter oder anderer

Datenträger. Funktionen wie das Automatisieren von QUID-Angaben, das selbsttätige Rückrechnen von Rohstoffen (z.B. Magermilchpulver/Magermilch) oder die Berücksichtigung von Back-, Brüh- und Trocknungsverlusten gehören zum Standard der Anwendung. Datenblätter lassen sich in unterschiedlichen Versionen mit Bildern gestalten. Die Deklarationen können in verschiedenen Sprachvarianten erstellt werden. Durch entsprechende User-Rechte kann die Lösung auch zu einem unternehmensweiten Informationssystem/Produktdatenbank ausgebaut werden. Eine gewisse Bedienerfreundlichkeit ist selbstverständlich.

Mittels der Software werden natürlich auch weitere Abfragen sofort beantwortet. Bspw. ist sofort ersichtlich, in welcher Rezeptur welcher Rohstoff bzw. in welchem Rohstoff welche Zutat vorkommt. Allergene können entsprechend abgefragt werden. Man kann also ganz gezielt den Status einzelner Rezepturen/Rohstoffe/Zutaten überprüfen. Durch eine List-Auswertung sind auch vereinbarte Informationen über Produktänderungen an weiterverarbeitende Kunden möglich. Schnittstellen zu E-Mail-Systemen können diesen Vorgang sogar automatisieren.

Durch die Zuweisung von Rezepturen zu Produktionslinien ist das System in der Lage, Kreuzkontaminanten zu berechnen. Somit könnte durchaus eine „Bereinigung“ der Produktionslinie erfolgen und Kreuzkontaminanten reduziert werden.

Die erforderlichen Ausgangsdaten zu den Rohstoffen, Lieferanten und Rezepturen werden mittels einer Schnittstelle aus dem vorgelagerten ERP-System einmalig oder regelmäßig importiert. Anbindungen an bspw. SAP, CSB, Navision (Foodvision) oder SoftM wurden bereits

realisiert. Mehrfache Datenpflege entfällt somit. Ein integriertes Meldesystem signalisiert bevorstehende Deklarationsänderungen aus dem Datenimport. Dadurch wird ebenfalls auf Meldepflichten (IFS, Kundenverträgen) hingewiesen. Von allen Anzeigen können Listen gedruckt oder die Daten in gängige Dateiformate (z.B. PDF, XLS oder HTML) exportiert werden.

Das Modul „Fleischwaren“ ermöglicht unabhängig von der Verschachtelungstiefe einer Rezeptur die Berechnung von Fleischwerten in gewohnter Weise per Knopfdruck. Es ist so konzipiert, dass die Grenzwerte der einzelnen Spezies oder Mischungen festzulegen sind, die dann im Zusammenspiel mit den in einer Rezeptur vorkommenden Rohstoffen betrachtet werden. Auch die Leitsätze für Fleisch sind hinterlegt und finden dynamisch Berücksichtigung. Die vorhandenen bzw. ermittelten Daten geben einen sofortigen Überblick über die rohstoffmäßige Zusammensetzung der Rezeptur, der einzelnen Fleischarten sowie deren Anteile an Fett und Bindegewebe, woraus sich eine Deklarationsempfehlung errechnet. Zudem sind in den Analysewerten neben dem Verhältnis Wasser/Eiweiß auch die Daten hinsichtlich Nährwerte und Energie ermittelbar. Schließlich werden die Werte zwischen frischem und fertigem Produkt unterschieden und angezeigt.

Das Modul „F&E“ dokumentiert alle in diesem Arbeitsbereich anfallenden Prozesse, Aufgaben und Vorgänge. Entwicklungsaufträge können hier ebenso abgebildet werden wie Verfahrens- oder Verarbeitungsprotokolle. Auch für das Stichwort Konformitätsprüfung ist eine Lösung vorhanden. ■

Weitere Informationen unter [www.grs-software.de](http://www.grs-software.de).