

GRS

## Zutatenliste, Allergen- und Nährwertinformationen auf Knopfdruck

Die letzten großen lebensmittelrechtlichen Änderungen (z.B. der Wegfall der 25-Prozent-Regelung oder die Aufnahme von Allergenen in die Zutatenliste) waren nur mit einem immensen Aufwand zu realisieren. Wie ein roter Faden ziehen sich die Auswirkungen durch den Deklarationsprozess. Um an dieser Stelle Unterstützung zu bieten, hat die GRS Software GmbH, Homburg/Saar, mit namhaften Unternehmen der Lebensmittelbranche die Software GRS Signum entwickelt. Die Anwendung kann sowohl als Stand-Allone-Lösung einzeln oder als Erweiterung des bestehenden ERP-Systemes eingesetzt werden. Im letzteren Falle können die Grunddaten (Rezepturdaten, Rohstoffdaten in Verbindung mit den jeweiligen Lieferanten) per maschineller Schnittstelle regelmäßig importiert werden. Dadurch entfällt eine mehrfache Datenpflege. Hier erfolgt dann einmalig die weitere Verfeinerung der Daten (immer in der Kombination Rohstoff/Lieferant) mit Zutaten (bei zusammengesetzten Rohstoffen), der jeweiligen Allergensituation, GMO-Informationen und Nährwerten. Sodann ist GRS Signum in der Lage, bestehende Rezepturen auszuwerten.

Die Anwendung stellt per Knopfdruck eine Zutatenliste, eine Allergenübersicht, GMO-Daten sowie Nährwertinforma-

tionen für die vorgewählte Rezeptur in Datei- oder Berichtsform zur Verfügung. Dabei können Besonderheiten wie beispielsweise QUID-Angaben, Rückrechnungen, Brüh-, Back- und Kochverluste und noch einiges mehr berücksichtigt werden. Das Ergebnis dient wiederum als Grundlage für die Etikettierung, die Erstellung von Spezifikationen oder Produktdatenblätter sowie anderer Datenträ-

in verschiedenen Sprachvarianten erstellt werden. Durch entsprechende Userrechte kann die Lösung auch zu einem unternehmensweiten Informationssystem ausgebaut werden. Die Software verfügt über ein integriertes Meldesystem. Bevorstehende Änderungen der Deklarationen werden signalisiert. Dadurch wird ebenfalls auf Meldepflichten, etwa hinsichtlich IFS oder Kundenverträgen, hinge-

telte Rezepturen, unabhängig von deren Verschachtelungstiefe werden von GRS Signum entsprechend ausgewertet. Die Vorarbeit hierfür beschränkt sich auf folgende Maßnahmen: Grenzwerte für die einzelnen Spezies festlegen und beim einzelnen Rohstoff die Analysedaten sowie die Art des Fleisches hinterlegen. Die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse werden ebenfalls berücksichtigt. Viele dieser Leitsätze sind bei der Installation des Programmes bereits enthalten. Danach lässt sich per Knopfdruck pro Fleischart eine genaue Analyse der für die Deklaration wichtigen Werte erstellen. In der Abbildung zeigt die rechte Bildhälfte ausschnittsweise die Zusammensetzung einer Rezeptur sowie das Gesamtgewicht, mögliche Verluste und das Fertiggewicht. Aus den insgesamt vorhandenen Daten erstellt die Anwendung wie in der linken Bildhälfte gezeigt die prozentualen Analysewerte des frischen und fertigen Produktes, darunter die Werte für Eiweiß, Fett und ggf. Kohlehydrate, die dann auch in die Nährwertberechnung eingehen.

Module für die Nährwertberechnung, Allergen- und GMO-Deklaration, sowie die Produktentwicklung können alle in den Arbeitsbereichen anfallenden Prozesse, Aufgaben und Vorgänge abbilden.

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

			Zusammensetzung		Analysewerte	
			ARTNR	TEXT	Menge	Fleischart
	frisch	fertig	K1000021	S/0/Sau Schulter blau	20,000 kg	Schwein
Wasser	55,74%	54,16%	K3000007	S/0/Spackabs	40,000 kg	Schwein
Fett	23,86%	26,51%	K3000060	R/0/Sehnenfleisch/BA3	10,000 kg	Rind
Fett L.T.	57,83%		K3000068	L/0/Rein L wie gewachsen	5,000 kg	Lamm
Eiweiß	15,12%	16,80%	K3000157	P/0/Oberkeulen	12,500 kg	Truthahn
BEFFE	11,61%	12,90%	K4002281	S/1/Sehnen/BA3	40,000 kg	Schwein
BE	3,51%	3,90%	K6950002	Eis	10,000 kg	
BEFFE L FE	76,78%	-3,22%				
Wasser/Eiweiß	3,89	3,22				
Fremdwasser	0,00%					
	g/100 g	kcal	137,50			
Eiweiß	17	69	137,50			
Fett	27	110	13,75			
Kohlenhydrate		179	748			

Abb.: Die rechte Bildhälfte zeigt Daten aus einer Rezeptur, links stehen prozentuale Analysewerte, die dann auch in die Nährwertberechnung eingehen.

ger. Ferner können individuell weitere Informationen zu einer Rezeptur oder zu einem Rohstoff hinterlegt werden, wie z.B. Logistikinformationen, Laborwerte, Zubereitungshinweise und vieles mehr. Aus dem gesamten Datenbestand einer Rezeptur lassen sich in der Folge Produktdatenblätter in unterschiedlichen Versionen mittels eines Berichts-Generators in unbegrenzter Anzahl mit Bildern gestalten (Stichwort: Produktpass). Die Deklarationen können

wiesen. Von allen Anzeigen können Listen gedruckt oder die Daten in gängige Dateiformate (z.B. PDE, XLS, DOC oder HTML) exportiert werden.

Mit dem Modul „Fleischwaren“ ist der Anwender beispielsweise in der Lage, (überschüssige) Anteile an Fett und Bindegewebe sowie das Verhältnis von Wasser zu Eiweiß zu berechnen. Ferner erstellt dieses Modul eine Deklarationsempfehlung (z.B. 100 g entstammen aus 134 g Frischfleisch). Auch verschach-

### InterMeat



28. September - 1. Oktober 2008 | Düsseldorf

## Treffen Sie uns in Düsseldorf. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Halle 3 / Stand A53

Fleisch  
wirtschaft

Fleisch  
wirtschaft  
International

afz allgemeine  
fleischer zeitung

fleischwirtschaft.de