

Richtig deklarieren

Weiterentwickelte Software um diverse Funktionen ergänzt

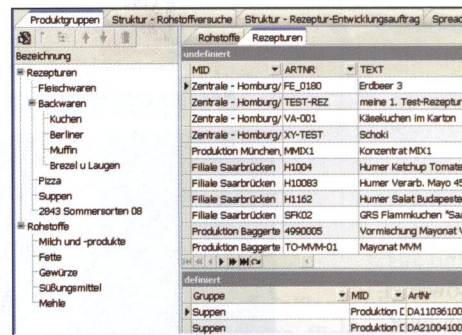


In LT 7-8/06 wurde die Software GRS Signum vorgestellt. Sie ist ein Hilfsmittel für die richtige Zutaten-, Allergen- und GMO-Deklaration. Außerdem dient sie der Nährwertberechnung und unterstützt das Erstellen von Produktdatenblättern. Verschiedene Bausteine sind jetzt hinzugekommen.

Bereits im vergangenen Jahr wurde beschrieben, wie mit der Software von GRS, Homburg, aus vorgelagerten Systemen Rezepturen per Schnittstelle eingelesen, innerhalb der Anwendung bearbeitet und anschließend nach unterschiedlichen Gesichtspunkten ausgewertet werden können. Diese Anwendung, in die sich aus nahezu allen gängigen ERP-Systemen oder Rezepturverwaltungsprogrammen (SAP, CSB, Navision, SoftM etc.) Daten importieren lassen, trägt in hohem Maße zu Effizienzsteigerung sowie Optimierung und Strukturierung von Arbeitsabläufen bei. In den zurückliegenden Monaten wurden neben allgemeinen Erweiterungen wie das Automatisieren von QUID-Angaben, das selbsttätige Rückrechnen von Rohstoffen (z.B. Magermilchpulver in Magermilch) oder die Berücksichtigung von Back-, Brüh- und Trocknungsverlusten nun zwei weitere Module entwickelt und zur Marktreife gebracht. Das eine richtet sich speziell an die Hersteller von Fleischwaren, das andere ist allgemeiner gehalten und deckt den Bereich F&E bzw. Produktentwicklung ab.

so konzipiert, dass die Grenzwerte der einzelnen Spezies oder Mischungen festzulegen sind, die dann im Zusammenspiel mit den in einer Rezeptur vorkommenden Rohstoffen be-

Für das Modul „F&E“ stand die Praxis aus mehreren führenden Unternehmen der Lebensmittelindustrie Pate. Hier können alle in diesem Arbeitsbereich anfallenden Prozesse, Aufgaben und Vorgänge abgebildet werden. Dabei ist die Struktur der Oberfläche derart flexibel, dass sich jede Lebensmittelsparte hier wiederfindet. Am Anfang steht zunächst der Entwicklungsauftrag mit seinen Details wie Art, Auftraggeber, Titel, Beschreibung, Termin usw.



Völlig frei und dynamisch kann die Struktur der Produktgruppen definiert werden

trachtet 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 Anteil an Fett und Bindegewebe, woraus sich – entsprechend übersichtlich gestaltet – 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. Wie gewohnt erlaubt der integrierte Berichtsgenerator die völlig freie Gestaltung von Auswertungen, Formularen und Berichten, die die errechneten Daten auf Basis jeder einzelnen Fleischart oder aber auch auf Rezepturebene widerspiegeln. Alle dies Eingangsinformationen können frei definiert und ausgewertet werden. Die jeweiligen Versuche (Rezepturen) im Rahmen einer Produktentwicklung und deren Ergebnisse werden ebenso darunter abgelegt wie auch mögliche Verfahrens- oder Verarbeitungsprotokolle. Aus den Daten können dann notwendige Auswertungen für jeden Versuch vorgenommen werden. Dabei kommen wieder die Begriffe Zutaten, Allergene, Nährwerte oder Wertkalkulationen ins Spiel. Für eine gezielte Dokumentation besteht die Möglichkeit zur freien Gestaltung von Beurteilungsprotokollen. Auch für das Stichwort „Konformitätsprüfung“ ist eine Lösung vorhanden: Bevor ein Rohstoff aufgenommen oder eine neue/veränderte Rezeptur umgesetzt wird, können mithilfe eines frei gestaltbaren Dokuments alle wichtigen Parameter protokolliert und Fakten, wie z.B. das mikrobiologische Risiko, mit Blick auf IFS oder BRC dokumentiert werden. BS/St. www.grs-software.de

	frisch	fertig	Zusammensetzung		Analysewerte
Wasser	58,74%	54,16%	ARTNR	TEXT	Fleischart
Fett	23,86%	26,51%	K1000021	S/O/Sau Schulter blau	Schwein
Fett LT	57,83%		K3000007	S/O/Speckabs	Schwein
Eiweiß	15,12%	16,90%	K3000060	R/O/Sehnenfleisch/BA3	Rind
BEFFE	11,61%	12,90%	K3000069	L/O/Rein L wie gewachsen	Lamm
BE	3,51%	3,90%	K3000157	P/O/Oberseiten	Truthahn
BEFFE L FE	76,78%	-3,22%	K4002281	S/L/Sehnen/BA3	Schwein
Wasser/Eiweiß	3,89	3,22	K6990002	Eis	
Fremdwasser	0,00%				
					137,50
					137,50
					137,75
					123,75

Mit der Software GRS Signum erhält man pro Fleischart eine genaue Analyse der für die Deklaration wichtigen Werte

Das Modul „Fleischwaren“ ermöglicht unabhängig von der Verschachtelungstiefe einer Rezeptur die Berechnung von Fleischwerten in gewohnter Weise per Knopfdruck. Es ist

die völlig freie Gestaltung von Auswertungen, Formularen und Berichten, die die errechneten Daten auf Basis jeder einzelnen Fleischart oder aber auch auf Rezepturebene widerspiegeln.