

## L'avis de nos clients :

„Investir dans le programme GRS SIGNUM a été bénéfique et rapidement amorti de par son efficacité quotidienne. Nous avons acquis un logiciel puissant qui ne comporte pas de limites de développement et qui peut être utilisé par tous nos collaborateurs. L'investissement effectué s'est avéré être excellent, ce qui est rarement le cas dans ce genre de logiciels.

Gilbert Klausmeyer,  
Responsable commercial chez Schne-Frost Ernst Schnetkamp GmbH & Co KG

**Nous avons éveillé votre curiosité ?**

**N'hésitez pas à prendre contact avec notre équipe, nous nous ferons un plaisir de répondre à toutes vos questions !**



D-66424 Homburg/Saar  
Tel +49 (0) 6841-18978-0 • [www.grs-software.de](http://www.grs-software.de)  
[office@grs-software.de](mailto:office@grs-software.de)



European FoodTec  
Award 2009  
GRS SIGNUM



*...approuvé par les experts!*

# Ayez toujours des valeurs mises à jour...

Notre module „Calcul des valeurs nutritionnelles“ vous permet d’effectuer et de traiter tous les calculs des valeurs nutritionnelles de vos produits. GRS met à votre disposition les valeurs nutritionnelles des banques de données officielles CIQUAL, BLS et USDA. De ce fait, vous pouvez associer à vos matières premières ces données qui sont maintenues à jour. Les valeurs nutritionnelles sont structurées sous forme de liste que vous pouvez adapter pour des groupes de clients ou par pays. Les valeurs nutritionnelles calculées par GRS peuvent être intégrées rapidement et sans effort dans vos rapports, évaluations et étiquettes. Vous avez la possibilité de compléter votre module en y ajoutant la fonction recommandation en apports journaliers conseillés. Des paramètres régissant les formules et les arrondis vont vous permettre de gérer comme bon vous semble les résultats de vos calculs, en particulier pour la valeur énergétique. Ce module vous permet une adaptation aisée et rapide face aux changements qui surviennent sur le marché (par exemple BIG4, BIG7, BIG8, taille des portions...). Grâce aux modèles d’évaluation présents, vous visualiserez vos valeurs en un seul

clic. Saisissez vos valeurs par matière première et par fournisseur dans le but d’avoir un calcul à jour en fonction de la provenance des données et de pouvoir faire face à chaque changement. Le cas échéant, les valeurs nutritionnelles peuvent aussi provenir d’analyses de laboratoire. Vous avez la possibilité de réaliser des calculs spéciaux tels que l’humidité ou l’éthanol et les pertes dues à la fabrication sont également prises en compte. En plus des valeurs calculées, vous pouvez sauvegarder des valeurs fixes qui peuvent être utilisées pour la création de fiches techniques ou l’étiquetage de vos produits finis. Cela évite les changements permanents dus aux fluctuations climatiques par exemple, qui sont difficiles à gérer. Une actualisation peut être réalisée dès que les changements atteignent le seuil que vous aurez défini. Vous disposez ainsi de toutes les informations pertinentes relatives à vos produits. Soucieux des changements survenant sur le marché et de la complexité que cela entraîne, nous avons inclus la possibilité de calculer automatiquement le Nutri-score® de vos produits dans le module Calcul des Valeurs Nutritionnelles.

# Recettes - Matières premières - Valeurs nutritionnelles - Compositions / Rapports...

En quelques clics, vous disposerez des valeurs nutritionnelles et du score obtenu pour tous vos produits concernés. Vous êtes également en mesure de définir les valeurs nutritionnelles pour les produits à mettre

en œuvre (cacao en poudre + lait par exemple) et nécessitant un modèle double. Le module comporte une partie add-on vous permettant de renseigner cette information. Le calcul se réalise de façon automatique en toute simplicité.



## Les points forts de notre module :

- Valeurs nutritionnelles pour fiches techniques, étiquetage et évaluations
- Valeurs nutritionnelles définies par matière première et par fournisseur
- Calcul des besoins journaliers et par portion
- Méthodes et formules de calcul personnalisables
- Calculs spéciaux (taux d’humidité, éthanol)
- Prise en compte des pertes (cuisson...)
- Intégration des données d’analyse de laboratoire
- Comparaison entre les valeurs calculées et les valeurs communiquées
- Calcul du nutri-score
- Valeurs nutritionnelles adaptables aux produits à mettre en œuvre (add-on)

