



GUIDA ALL' UTILIZZO DEL PROGRAMMA PER LA CREAZIONE DI TABELLE DEI VALORI NUTRIZIONALI, ETICHETTE, SCHEDE PROCESSO, SCHEDE COSTI E SCHEDE TECNICHE

REV. 00 del 02/01/2026

ARGOMENTI DELLA GUIDA

CAPITOLO	DESCRIZIONE	PAGINA
1	PREMESSA	3
2	MENU'	4
3	PAGINA INIZIALE	5
4	FOGLIO DATABASE	7
4-a	Inserimento dei valori nutrizionali di un ingrediente (VIDEO 1)	11
5	FOGLIO RICETTE	15
5-a	Inserimento ricetta per il calcolo dei valori nutrizionali (VIDEO 2)	17
6	FOGLIO CALCOLI	23
7	FOGLIO TABELLA EUROPEA	26
8	FOGLIO TABELLA AUSTRALIA	29
9	FOGLI TABELLE USA	31
10	FOGLI TABELLE CANADA	37
11	FOGLIO TABELLE PAESI ARABI	43
	Estrazione delle tabelle dei valori nutrizionali (VIDEO 3)	45
12	FOGLIO ORDINAMENTO INGREDIENTI	49
13	FOGLIO SCHEDA ETICHETTA	50
13a	Creazione scheda etichetta (VIDEO 4)	52
14	FOGLIO ETICHETTA STANDARD	56
14a	Creazione etichetta standard (VIDEO 5)	58
15	FOGLIO ETICHETTA PERSONALIZZATA	60
15-a	Creazione etichetta personalizzata (VIDEO 6)	61
16	FOGLIO SCHEDA PROCESSO	63
16-a	Creazione scheda processo (VIDEO 7)	64
17	FOGLIO SCHEDA COSTI	66
17-a	Creazione scheda costi (VIDEO 8)	67
18	FOGLIO SCHEDA TECNICA	70
18-a	Creazione scheda tecnica (VIDEO 9)	71
19	CONCLUSIONI	75

1 - PREMESSA

Requisiti minimi richiesti per il funzionamento del programma

Il programma funziona con le versioni di excel 2021 e successive

Raccomandazione importante!!

Questo programma è il risultato di anni di esperienza negli ambiti etichettatura alimentare, sicurezza alimentare, sviluppo prodotti ed ottimizzazione dei costi di produzione; ti prego di non condividerlo con altre persone, se non lo hanno anche loro acquistato.

La cartella zippata che scaricherai una volta effettuato il pagamento contiene 3 files:

- **La guida che stai leggendo in questo momento;**
- **La mia dichiarazione di responsabilità in merito al funzionamento del programma;**
- **Il file excel contenente i vari fogli operativi;**

Salva la cartella zippata in una qualsiasi cartella del tuo PC ed estrai i files sopra elencati.

Apri il file excel ed accedi ai fogli operativi di seguito descritti:

2 – MENU'

PAGINE PRINCIPALI	TABELLE DEI VALORI NUTRIZIONALI	ETICHETTA EUROPA
PAGINA INIZIALE	Tabella Europea	Ordinamento ingredienti
DATABASE	Tabella Australiana	Scheda etichetta
RICETTE	Tabella Paesi Arabi	Etichetta standard
CALCOLI	TABELLE DEI VALORI NUTRIZIONALI USA	Etichetta personalizzata
	Verticale	
	Orizzontale	
	Lineare	
	TABELLE DEI VALORI NUTRIZIONALI CANADA	ALTRE SCHEDE
	Verticale	SCHEDA PROCESSO
	Orizzontale	QUANTITA' e PERCENTUALI
	Lineare	SCHEDA COSTI
		SCHEDA TECNICA

Tramite il MENU', puoi andare sui fogli del programma semplicemente cliccando sui nomi riportati nei campi con sfondo giallo.

3 - PAGINA INIZIALE



PAGINA INIZIALE

VAI AL MENU'

In questa pagina vi sono i links ai databases istituzionali ed alla normativa dei vari Paesi

DATABASE PER CERCARE I VALORI NUTRIZIONALI

[C.R.E.A. \(M.I.P.A.A.F.\)](#)

[U.S.D.A. \(UNITED STATES DEPARTMENT of AGRICULTURE\)](#)

[Banca Dati Svizzera](#)

[Banca Dati Istituto Europeo di Oncologia](#)

[A.N.S.E.S. \(Agenzia per la Sicurezza Alimentare Francese\)](#)

VALORI DEI SERVING SIZE

[PER TABELLA CANADESE](#)

[PER TABELLA USA](#)

[PER TABELLA DEI PAESI ARABI](#)

NORME SULL' ETICHETTATURA NUTRIZIONALE

[EUROPA](#)

[CANADA](#)

[AUSTRALIA](#)

[U.S.A.](#)

[PAESI ARABI](#)

NORME SULL' APPRONTAMENTO DELLE TABELLE DEI VALORI NUTRIZIONALI

[Esempi di tabelle CANADESI](#)

[Regole per l' approntamento della tabella dei valori nutrizionali AUSTRALIANA](#)

MI PUOI CONTATTARE PER QUALSIASI CHIARIMENTO RIGUARDANTE QUESTO PRODOTTO DIGITALE:

GELSOMINO PANICO - Cell. 347-8323703 - mail: gelsomino.panico@gmail.com - sito web: aeaconsulenzealimentari.it

Nella pagina iniziale vi sono i links ai database istituzionali per ricercare i valori nutrizionali degli ingredienti da inserire nel database del file:

- **CREA (Italiano)**
- **USDA (Americano)**
- **BANCA DATI SVIZZERA**
- **BANCA DATI ISTITUTO EUROPEO DI ONCOLOGIA (Italiano)**
- **ANSES (Francese)**

Personalmente prediligo **ANSES**; lo trovo completo e molto fruibile (unica nota negativa, richiede la digitazione degli ingredienti da ricercare in Inglese oppure in Francese)

Inoltre, vi sono i links alle normative **EUROPA, AUSTRALIA, USA, CANADA e PAESI ARABI** per la ricerca delle **SERVING SIZE** da utilizzare nei calcoli e per comprendere come deve essere l'aspetto delle tabelle e come progettare le etichette in conformità alle normative di questi Paesi

4 - FOGLIO DATABASE

Di seguito è riportata una vista solo parziale del foglio DATABASE:

AFA

DATABASE

VAI AL MENU'

In questo foglio puoi digitare solo nelle celle con sfondo bianco

INGREDIENTI	DICHIARAZIONE IN ETICHETTA (scrivere gli allergeni in MANUSCRIPTO) CLICCA PER VEDERE QUALI SONO LE SOSTANZE ALLERGENICHE	ALLERGENI PROBABILMENTE PRESENTI PER CROSS CONTAMINATION PRESSO IL SITO DEL FORNITORE																				FONTE DEI DATI		INGREDIENTI UTILIZZATI	CATEGORIA	COSTO/Kg	VALORE ENERGETICO						
		Selezionare "1" se l' allergene è probabilmente presente (consultare la scheda tecnica dell' ingrediente).																									kcal/100g	kJ/100g					
N°	Dato obbligatorio se hai acquistato la versione del programma per la creazione delle etichette, oltre che delle tabelle dei valori nutrizionali	GLUTINE	GRANO	SEGALE	ORZO	AVENA	FARRO	CROSTACEI	UOVA	PESCI	ARACHIDI	SOGIA	LATTE	FRUTTA A GUSCIO	MANDORLE	NOCCI	NOCCIOLE PISTACCHI	ANACARDI	NOCI DI PECANI	NOCI DEL BRASILE	NOCI DI MACADAMYA	SEDANO SENAPE	SESAMO SOLITE (>=9 ppm)	LUPINI	MOLLUSCHI	DATABASE ACCREDITATI	SCHEDA TECNICHE/ANALISI DI LABORATORIO/WEB	Volendo, puoi togliere le spunte agli ingredienti che non ti interessano	Digitare la categoria di appartenenza (tuttavia, il dato non è obbligatorio)	dato facoltativo, utile per calcolare il costo del prodotto	dato calcolato		
1070	1068																									354	714	1070	1070	12			
DESCRIZIONE	DICHIARAZIONE IN ETICHETTA																																
acqua	acqua																									anses			X	ingrediente		0,00	0,00
acciuoghe in olio di oliva	ACCIIUGHE in olio di olivra (acciughe, olio di oliva)																										x	X	prodotto		215,00	901,00	
acciuoghe in olio di semi di girasole	ACCIIUGHE																										x	X	prodotto		216,50	905,25	
acciuoghe salate	ACCIIUGHÉ salate (ACCIIUGHÉ,sale)																									anses			X	prodotto		127,90	539,70
aceto balsamico di modena 19% di zuccheri	aceto balsamicoo di Modena (aceto di vino bianco (contiene SOLFITTI), zucchero, colorante: caramello)																									anses			X	prodotto		127,84	543,61
aceto balsamico di modena 21 % di zuccheri	aceto balsamicoo di Modena(aceto di vino bianco (contiene SOLFITTI), glucosio, colorante: caramello)																										X	X	prodotto		106,45	453,07	
aceto balsamico di modena 34% di zuccheri	aceto balsamicoo aceto di vino bianco (contiene SOLFITTI), zucchero, glucosio, colorante: caramello)																										x	X	prodotto		155,88	663,18	
aceto balsamico di Modena 46% di zuccheri	aceto balsamicoo di Modena(Aceto di vino bianco (contiene SOLFITTI), zucchero, colorante: caramello, acido citrico)																										X	X	prodotto		198,17	843,42	
aceto balsamico di modena 55% di zuccheri	aceto balsamicoo aceto di vino bianco (contiene SOLFITTI), zucchero, colorante: caramello, acido citrico)																										x	X	prodotto		244,09	1037,36	
aceto di malto di orzo	aceto di malto di ORZO(acqua, malto di ORZO)																										x	X	ingrediente		35,30	152,20	
aceto di malto di orzo fermentato	aceto di malto di ORZO																										x	X	ingrediente		35,30	152,20	
aceto di mele	aceto di mele																										x	X	ingrediente		18,85	81,37	
aceto di vino bianco	aceto di vino bianco (contiene SOLFITTI)																										x	X	ingrediente		18,60	80,50	
aceto di vino bianco disidratato	aceto disidratato in polvere (contiene SOLFITTI)																										x	X	ingrediente		288,90	1250,84	
aceto di vino rosso 6% di acido acetico	aceto di vino rosso (contiene SOLFITTI)																									anses			X	ingrediente		23,23	100,31
aceto di vino rosso 8% di acido acetico	aceto di vino rosso (contiene SOLFITTI)																										x	X	prodotto		30,00	131,00	
acqua di mare depurata	acqua di mare depurata																										x	X	ingrediente		0,00	0,00	

In questo foglio vi sono i valori nutrizionali degli ingredienti presi dalle fonti istituzionali linkate nella PAGINA INIZIALE, dalle quali potrai attingere, se gli ingredienti di tuo interesse non sono presenti nel database.

Per molti ingredienti, ad esempio, i semilavorati utilizzati in pasticceria o in panificazione, non è stato possibile reperire i valori nutrizionali nei database istituzionali; in questi casi, i valori nutrizionali sono stati presi dalle schede tecniche rilasciate dai fornitori oppure da rapporti di prova di analisi di laboratorio.

In questo foglio vi sono i valori nutrizionali di oltre 1000 ingredienti/semilavorati/prodotti (circa 350, presi dai databases istituzionali sopra citati e circa 700 presi da schede tecniche oppure da analisi di laboratorio).

TIPOLOGIE DI DATI RIPORTATI NEL DATABASE

In cima ad ogni colonna dei valori nutrizionali (riga 6) è specificato il tipo di dati riportati. Vi sono:

- **dati obbligatori**
- **dati obbligatori per le tabelle USA**
- **dati obbligatori per le tabelle USA e CANADA**
- **dati obbligatori per le tabelle USA e PAESI ARABI**
- **dati obbligatori per la tabella USA, CANADA e PAESI ARABI**
- **dati facoltativi**
- **dati calcolati (colonne in grigio, bloccate)**

Se non inserisci i valori nutrizionali richiesti per le tabelle **USA, CANADA e PAESI ARABI** il file restituisce ugualmente le tabelle, però esse saranno affette da errore per difetto per i parametri che non sono stati inseriti (il file considera pari a zero il valore nutrizionale non inserito)

Questo problema si può presentare se utilizzi semilavorati realizzati da altre aziende, in quanto generalmente le schede tecniche sono carenti, cioè, riportano solo i valori nutrizionali dei macronutrienti obbligatori per la normativa europea, mentre difficilmente riportano colesterolo, acidi grassi trans, zuccheri aggiunti, potassio, calcio, ferro, vitamina D, che sono richiesti dalle altre normative

Di seguito puoi consultare la tabella riepilogativa dei dati obbligatori richiesti per ognuna delle 5 tipologie di tabelle restituite dal file (**EUROPA, AUSTRALIA, USA, CANADA e PAESI ARABI**):

VALORI NUTRIZIONALI RICHIESTI PER LA CREAZIONE DELLE TABELLE

EUROPA	AUSTRALIA	USA	CANADA	PAESI ARABI
Grassi	Grassi	Grassi	Grassi	Grassi
Acidi grassi saturi	Acidi grassi saturi	Acidi grassi saturi	Acidi grassi saturi	Acidi grassi saturi
Carboidrati	Carboidrati	Carboidrati	Carboidrati	Carboidrati
Zuccheri	Zuccheri	Zuccheri	Zuccheri	Zuccheri
Fibre (consigliate, anche se non obbligatorie)	Fibre (consigliate, anche se non obbligatorie)	Fibre	Fibre	Fibre
Proteine	Proteine	Proteine	Proteine	Proteine
Sale	Sodio	Sodio	Sodio	Sodio
		Acidi grassi trans	Acidi grassi trans	Acidi grassi trans
		Colesterolo	Colesterolo	Colesterolo
		Zuccheri aggiunti		Zuccheri aggiunti
		Potassio	Potassio	
		Calcio	Calcio	
		Ferro	Ferro	
		Vitamina D		

4a - INSERIMENTO DEI VALORI NUTRIZIONALI DI UN INGREDIENTE

GUARDA IL VIDEO N° 1

- 1) Vai nel Menù e clicca sul link che rimanda ad uno dei databases per cercare i valori nutrizionali (0:02 – 0:10)
- 2) Digita il nome in Inglese dell' ingrediente (polipo) di cui cerchi i valori nutrizionali (0:25 – 0:33)
- 3) Seleziona "Polipo crudo" (0:36 – 0:56)
- 4) Digita nella prima riga libera della prima colonna (DESCRIZIONE) il nome dell' ingrediente (0:58 – 1:03)
- 5) Nella seconda colonna (DICHIARAZIONE IN ETICHETTA) digita il nome dell' ingrediente come deve comparire nella lista ingredienti (con il termine POLIPO in maiuscolo, trattandosi di un allergene) (1:04 – 1:12) ⁽¹⁾
- 6) Salta la selezione degli altri allergeni probabilmente presenti (1:12 – 1:15) ⁽²⁾
- 7) Digita il nome del database dal quale sono stati presi i valori nutrizionali (1:16 – 1:21) ⁽³⁾
- 8) Digita "X" nella colonna "INGREDIENTI UTILIZZATI" per dire al programma che ti deve proporre l' ingrediente in questione (altrimenti non ti viene proposto quando tenti di selezionarlo nel foglio RICETTE) (1:23 -1:27) ⁽⁴⁾
- 9) Digita la tipologia di ingrediente (1:28 – 1:31) ⁽⁵⁾
- 10) Digita il costo/Kg dell' ingrediente IVA esclusa: nel foglio ricette visualizzerai l' incidenza del costo di ogni ingrediente ed il costo del prodotto (solo per quanto attiene agli ingredienti, ovviamente) (1:33 – 1:35) ⁽⁶⁾
- 11) Digita nei campi dedicati i valori nutrizionali presi dal database (ANSES, in questo caso). Le celle con sfondo grigio contengono formule e sono protette) (1:43 – 2:27) ⁽⁷⁾
- 12) Continua con la digitazione dei valori nutrizionali (2:29 – 6:11) ⁽⁸⁾
- 13) Linka la pagina del database ANSES dalla quale sono stati presi i valori nutrizionali (6:14 – 7:00) ⁽⁹⁾

NOTE

- 1) Gli ingredienti allergeni, sia presenti nel semilavorato che come singoli ingredienti, devono essere digitati in MAIUSCOLO, altrimenti il file non li riconosce come tali. Nella parte alta della colonna, c'è un link in una cella di colore verde che rimanda ad una pagina del mio sito nella quale puoi vedere quali sono le sostanze considerate allergeniche dalla normativa Europea; se si tratta di un semilavorato (generalmente costituito da più ingredienti), devi digitare il nome del semilavorato e, tra parentesi, gli ingredienti di cui è costituito, conformemente a quanto riportato sulla scheda tecnica del fornitore o sull'etichetta della confezione;
- 2) Se necessario, nelle colonne nelle quali sono riportate le sostanze allergeniche, bisogna selezionare le sostanze allergeniche probabilmente presenti nell'ingrediente a causa di contaminazione crociata presso il sito produttivo del fornitore. Esse sono riportate nella scheda tecnica dell'ingrediente o semilavorato in questione rilasciata dal fornitore: Selezionare "1" per ogni sostanza allergenica probabilmente presente a causa di contaminazione crociata presso il fornitore; se le sostanze allergeniche selezionate non sono già presenti nella lista ingredienti, compariranno nell'etichetta come probabilmente presenti nel prodotto;
- 3) Se i dati sono attinti da uno dei database istituzionali bisogna digitarne il nome nella colonna JO; se, viceversa, attingi da una scheda tecnica o da un rapporto di analisi di laboratorio, digita "X" nella colonna successiva;

- 4) E' possibile togliere la spunta agli ingredienti che non ti interessano: basta cancellare la "X" nella colonna "INGREDIENTI UTILIZZATI" e lasciare la cella vuota. In questo modo, quando, nel foglio "**RICETTE**" andrai a selezionare gli ingredienti presenti nella tua ricetta, il programma non ti propone gli ingredienti ai quali hai tolto la spunta, dovrai scorrere una lista più corta e risparmierai tempo. Questa operazione è perfettamente reversibile: se ad un certo punto l'ingrediente al quale hai eliminato la "X" ti dovesse servire, la rimetti e l'ingrediente comparirà di nuovo nel foglio ricette;
- 5) Qualsiasi cosa tu scriva in questo campo, non ha nessun impatto sui calcoli; serve solo per tua promemoria;
- 6) Per ottenere il costo complessivo del prodotto (ingredienti, imballi, manodopera energia, costi fissi), devi compilare la **SCHEDA COSTI**;
- 7) Le kcal/kJ non devono essere inserite perché le calcola il file;
- 8) Il colesterolo e la vitamina B12 sono sempre assenti negli ingredienti vegetali; pertanto, puoi inserire il valore "0" anche se i valori non sono riportati nel database di riferimento o nella scheda tecnica;

Per quanto riguarda i **CARBOIDRATI TOTALI**, devi inserire il valore che leggi nel database ufficiale o nella scheda tecnica del fornitore nella colonna **CARBOIDRATI TOTALI (Escluso vibre)**; i **CARBOIDRATI FIBRE COMPRESE**, vengono calcolati in automatico. La distinzione si rende necessaria perché nelle tabelle **USA** e **CANADA**, i carboidrati sono intesi **FIBRE COMPRESE**;

I polisaccaridi (amido, glicogeno, destrine) sono calcolati per differenza (carboidrati totali fibre escluse - (zuccheri + polioli + glicerolo + eritritolo); **pertanto non vi è possibilità di inserirli manualmente in quanto la relativa colonna è bloccata**;

Le tabelle nutrizionali Australia, USA, Canada e Paesi Arabi prevedono la dichiarazione del sodio, mentre la tabella nutrizionale UE prevede la dichiarazione del sale. Nel database, per ciascun ingrediente deve essere inserito manualmente il valore del sale, mentre il sodio viene calcolato automaticamente. Se conosci il valore del sodio e non quello del sale, con qualche tentativo di inserimento del sale si arriva subito al valore corretto. In alternativa per calcolare il valore corretto da inserire, si può utilizzare la seguente formula: **grammi di sale = mg di sodio/400;**

Il quantitativo di alcol etilico, se presente deve essere inserito in ml/100g in quanto le gradazioni alcoliche sono espresse come % in volume; il file li trasforma automaticamente in grammi/100 grammi (**colonna in grigio immediatamente a destra della colonna dei ml di alcol**);

Per quanto riguarda la Vitamina A, quando inserisci i valori di beta carotene e di retinolo, il file converte tutto in retinolo equivalente e in Unità Internazionali;

Tutti i valori nutrizionali devono essere inseriti con le unità di misura indicate nel database: g/100g, mg/100g, microgrammi/100g (a seconda dei casi);

9) Dopo aver aggiornato il database, devi effettuare il salvataggio del file: esso costituirà il file di origine per i futuri calcoli dei valori nutrizionali;

RICETTE

VAI AL MENU'

Puoi digitare solo nelle celle BIANCHE e nelle celle CELESTI (segui le istruzioni)

OPERAZIONE 1-DIGITA IL NOME DEL PRODOTTO						NOME DEL PRODOTTO				OPERAZIONE 6 - DIGITA IL PESO DEL PRODOTTO FINITO			OPERAZIONE 7 - DIGITA IL PESO SPECIFICO (SE NECESSARIO)			DATI AGGIUNTIVI							
Digita il nome del prodotto; comparirà in cima alle tabelle dei valori nutrizionali e come intestazione delle schede etichette						Prodotto da forno con mandorle ed uvetta				Inserisci nella cella bianca sottostante il peso del prodotto dopo il calo peso dovuto a cottura, disidratazione, ecc. Se non vi è calo peso, inserisci il valore indicato nella cella verde con bordo marrone			Se la quantità nominale del tuo prodotto è espressa in volume, inserisci nella cella sottostante il peso specifico del prodotto espresso in g/ml. Altrimenti lascia vuota			PER TABELLA VALORI NUTRIZIONALI USA							
OPERAZIONE 2 - DIGITA IL NOME DEL COMPONENTE						COMPONENTE 1	COMPONENTE 2	COMPONENTE 3	COMPONENTE 4	V			V			CUP di 240 ml (g)	Cucchiaino di 15 ml (g)	Serving Size (g/ml)	Confezione (g/ml)	Pezzo (g/ml)			
Digita il nome del componente del prodotto (ad esempio: farcitura, pasta, ricopertura). Se il prodotto ha un solo componente, salta questo passaggio						impasto	ricopertura	decorazione	aroma alcolico	800,00						200	15	80	900	90			
OPERAZIONE 3 - SELEZIONA GLI INGREDIENTI PRESENTI IN RICETTA						3,000	16,000	1,00	1,00	ATTENZIONE !!!			CALCOLO DEL QUID			PER TABELLA VALORI NUTRIZIONALI CANADA							
A) Clicca sul pulsante presente nella cella in cima alla lista ingredienti: comparire il menù a tendina ;						Nei campi bianchi dedicati, digita per ogni componente il numero di PEZZI/UNITA' DI VENDITA che si possono realizzare con i quantitativi di ogni singola ricetta; essi possono essere anche differenti da ricetta a ricetta. Se preferisci riferire tutto a peso, DIGITA "1"				Prima di inserire i grammi per un nuovo calcolo, cancella i valori inseriti nel calcolo precedente. Dopo aver inserito i grammi, si devono verificare le condizioni sottodescritte (in caso contrario, significa che non sono stati cancellati tutti i valori inseriti nel calcolo precedente e, di conseguenza, il calcolo sarà errato):			Nella colonna denominata "QUID" puoi visualizzare le % di ingredienti da dichiarare, quando previsto dalla Normativa.			CUP di 250 ml (g)	Cucchiaino di 15 ml (g)	Serving Size (g/ml)	Confezione (g/ml)	Pezzo (g/ml)			
B) Deseleziona tutti gli ingredienti cliccando su "seleziona tutto" , scompaiono tutte le spunte;						OPERAZIONE 5 - DIGITA I PZ / U.V. CORRISPONDENTI ALLE RICETTE										210	15	80	900	90			
C) Seleziona il primo ingrediente della ricetta (delle ricette, se il prodotto è costituito da più componenti) e clicca sul pulsante "OK"						OPERAZIONE 4 - INSERISCI I QUANTITATIVI DI OGNI RICETTA										PER TABELLA VALORI NUTRIZIONALI AUSTRALIA							
D) Per aggiungere gli altri ingredienti, digita il nome dell'ingrediente e le categorie di additivi (se presenti in ricetta) nel campo "Cerca" : ti verranno proposti gli ingredienti con nomi simili;						In corrispondenza di ogni ingrediente selezionato, nella colonna "grammi" digita i quantitativi espressi in grammi. Se il tuo prodotto è costituito da più componenti, ognuno dei quali ha una sua ricetta (ad esempio, prodotto da forno composto da farcitura, pasta, ricopertura, ecc.), inserisci i quantitativi, espressi in grammi, in ognuna delle sezioni.				Il valore presente nella cella verde deve essere SEMPRE uguale al valore presente nella cella sottostante di colore arancione.			Il valore presente nella cella gialla deve essere SEMPRE uguale a zero			PER TABELLA VALORI NUTRIZIONALI PAESI ARABI							
E) Metti la spunta ad "Aggiungi selezione corrente al filtro" e seleziona uno degli ingredienti proposti, quindi clicca sul tasto "OK" ;						RICETTA COMPONENTE 1				RICETTA COMPONENTE 2	RICETTA COMPONENTE 3	RICETTA COMPONENTE 4	CONSULTA LE REGOLE DA ADOTTARE PER LA DICHIARAZIONE DEL QUID			CUP di 240 ml (g)	Cucchiaino di 15 ml (g)	Serving Size (g/ml)	Confezione (g/ml)	Pezzo (g/ml)			
F) Ripeti l'operazione E) per tutti gli ingredienti presenti nelle ricette dei vari componenti costituenti il prodotto;						2920,000				1602,000	50,000	10,000				200	15	80	900	80			
G) Seleziona gli additivi, (SE PRESENTI IN RICETTA) in corrispondenza della categoria precedentemente selezionata come descritto al punto D). Solo se non trovi l'additivo nella lista proposta, digitarlo manualmente nelle celle dell'ultima colonna a destra. (OPERAZIONE DA ESEGUIRE SOLO SE HAI ACQUISTATO LA VERSIONE DEL PROGRAMMA CHE CREA L'INTERA ETICHETTA)						973,333				100,125	50,000	10,000				PER TABELLA VALORI NUTRIZIONALI UE							
V						grammi totali				4582,000	V				Porzione (g/ml)					Confezione (g/ml)	Pezzo (g/ml)		
13						grammi/pz				1133,46	0,00				80,000					900,000	80,000		
INGREDIENTI						Selezionare l'additivo	Selezionare l'additivo	Selezionare l'additivo	Selezionare l'additivo	Digitare l'additivo	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi totali	grammi X PZ / U.V.	% in ricetta	QUID	COSTO/KG ingrediente grezzo	RESA di lavorazione %	COSTO/KG ingrediente pulito	COSTO/U.V.	COSTO/KG
CLICCARE SUL PULSANTE						1	0	0	0	0	9	3	1	1									
aaaaacqua											386			386,000	128,667	11,352							

<

>

MENU

pagina iniziale

database

ricette

calcoli

t. UE

t. AUSTRALIA

t. PAESI ARABI

t. USA verticali

t. USA orizzontali

...

+

:

Il foglio ricette si compone delle seguenti sezioni:

- 1- **Sezione 1** (prima a sinistra): qui c'è l'elenco degli ingredienti presenti nel database e il pulsante per la selezione degli ingredienti che compongono la ricetta o le ricette (a seconda dei casi). Inoltre, vi sono le colonne per selezionare gli additivi eventualmente presenti in ricetta; poichè sono tantissimi, non è stato possibile inserirli nel database principale e, pertanto, vengono selezionati da liste a parte.
- 2- **Sezione 2:** qui si devono inserire: il nome del prodotto, il nome dei componenti del prodotto (ad esempio: pasta, farcitura, ricopertura, decorazione), i quantitativi in grammi di ogni singolo ingrediente presente in ricetta e il numero di pezzi/Unità di vendita che si possono realizzare con le ricette inserite (riga 12).
- 3- **Sezione 3:** qui si deve inserire il peso del prodotto dopo eventuale cottura, disidratazione, stagionatura, ecc. e, se i valori nutrizionali devono essere riferiti a 100 ml, si deve inserire il peso specifico del prodotto (se i valori nutrizionali devono essere riferiti a 100g, lasciare vuota la cella dedicata).
- 4- **Sezione 4** (ultima a destra): in questa sezione devono essere inseriti tutti i dati aggiuntivi richiesti se si vogliono ottenere le tabelle nei formati **USA, AUSTRALIA, CANADA, PAESI ARABI** oppure, se si vogliono visualizzare i valori nutrizionali della tabella **EUROPA** riferiti non solo su 100 grammi (o ml), ma anche su porzione e/o su confezione.

5a – INSERIMENTO RICETTA PER IL CALCOLO DEI VALORI NUTRIZIONALI

GUARDA IL VIDEO N° 2

- 1) Digita il nome del prodotto nel campo dedicato (0:05 – 0:16)
- 2) Digita i nomi dei componenti del prodotto (0:21 – 0:46)
- 3) Seleziona gli ingredienti presenti nelle ricette dei vari componenti del prodotto (tutti) (0:51 – 3:48) ⁽¹⁾
- 4) Per ogni componente, digita i quantitativi degli ingredienti in grammi presenti in ricetta (3:51 – 5:58)
- 5) Per ogni componente, digita il numero di pz/ U.V. che si possono realizzare con i quantitativi di ricetta (6:00 – 6:11) ⁽²⁾
- 6) Digita il peso netto dell' unità di vendita (6:13 – 6:18) ⁽³⁾
- 7) Digita i dati richiesti per creare le tabelle dei valori nutrizionali nei formati USA, CANADA, AUSTRALIA e PAESI ARABI (6:40 – 7:21) ⁽⁴⁾
- 8) Digita i dati aggiuntivi per le tabelle dei valori nutrizionali EUROPA riferite a pezzo o ad unità di vendita, oltre che per 100 grammi (facoltativo) (7:23 – 7:59)

NOTE

- 1-Per quanto riguarda gli additivi (conservante acido sorbico, nell' esempio del video), bisogna selezionare la categoria di additivo (conservante) dopo di che, bisogna selezionarlo da un elenco esterno al database;
- 2-E' interessante notare che i valori di pz/UV possono essere diversi tra di loro se le ricette utilizzate soddisfano fabbisogni differenti. Il file elabora i dati e riferisce tutto a pezzo. Se viene più comodo ragionare a peso anziché a pezzi, nei campi dedicati si può digitare "1" però, in questo caso, bisogna utilizzare ricette che soddisfano lo stesso fabbisogno in pezzi. Dopo aver inserito i dati, è possibile visualizzare il peso del pezzo crudo (cella verde con bordo marrone) ed il peso dei singoli componenti del prodotto (riga 24).
- 3-Il dato del peso del prodotto finito è importante perché i valori nutrizionali cambiano in funzione della quantità di acqua che il prodotto perde in cottura. Se il prodotto non subisce calo peso dovuto a cottura, disidratazione, stagionatura, ecc., in questa cella bisogna digitare lo stesso valore presente nella cella verde con bordo marrone.

Il peso del prodotto cotto/disidratato/stagionato da inserire nella cella dedicata non può mai essere superiore al peso del prodotto crudo riportato nella cella verde con bordo marrone; al massimo può essere uguale, se non vi è calo peso. Tuttavia, se si tenta di inserire un valore superiore il software ti avvisa e non te lo fa inserire;

Ho lasciato vuota la cella dedicata al peso specifico perché i valori nutrizionali vengono espressi su 100 grammi anziché su

100 ml

4-Le CUP (tazza) USA e PAESI ARABI hanno un volume fisso di 240 cc; per determinare il peso della CUP bisogna dotarsi di un recipiente di capacità pari a 240 cc e pesare la quantità di prodotto necessaria a riempirlo;

La CUP (tazza) CANADESE ha un volume di 250 cc. Come nel caso precedente bisogna dotarsi di un recipiente di capacità pari a 250 cc e determinare il peso della quantità di prodotto necessaria a riempirlo completamente;

Il CUCCHIAIO ha un volume fisso di 15 cc; per determinare il peso del CUCCHIAIO bisogna dotarsi di un cucchiaino di capacità pari a 15 cc e pesare la quantità di prodotto necessaria a riempirlo;

I serving size EUROPA e AUSTRALIA, invece, non sono definiti dalla normativa e sono a discrezione di chi realizza il prodotto;

Ho inserito, nei campi dedicati, i valori di serving size specifici per la tipologia di prodotto oggetto del calcolo; ho inserito 90 grammi come peso di un pezzo (fetta in questo caso), ipotizzando di dividere il dolce in 10 fette nel momento in cui viene consumato. Non ho compilato i campi CUP (tazza) e cucchiaino che, invece, andavano compilati se il prodotto in questione fosse stato un prodotto misurabile in volume (ad esempio, un prodotto liquido o in polvere) oppure un prodotto che si utilizza in piccole quantità (miele, condimento, ecc.)

CALCOLO DEL COSTO DEL PRODOTTO (LIMITATAMENTE AGLI INGREDIENTI)

Se inserisci il costo degli ingredienti nel foglio DATABASE, nel foglio RICETTE, (colonne CJ e CK) visualizzerai l'incidenza del costo dei singoli ingredienti ed il costo totale degli ingredienti, sia per pezzo (confezione) sia per Kg.

Per effettuare un calcolo accurato del costo del prodotto, nella colonna CK, in corrispondenza di ogni ingrediente bisogna digitare la resa di produzione per ogni singolo ingrediente (Si pensi ad esempio, a dei carciofi in olio di oliva dove il costo è riferito ai carciofi grezzi che, però hanno il 70% di sfrido a causa dell'asportazione delle parti non edibili). Di default è riportato 100 per tutti gli ingredienti; tuttavia i valori si possono cambiare manualmente.

Come si può vedere, nell'esempio riportato, risulta un costo di 3,11 euro/unità di vendita, corrispondente 3,46 euro/kg

CASI PARTICOLARI DI CALCOLO DEI VALORI NUTRIZIONALI

Di seguito descrivo come comportarsi per alcuni casi particolari di calcolo dei valori nutrizionali

PATATE FRITTE IN OLIO DI OLIVA

In questo caso specifico, la difficoltà consiste nello stabilire quanto olio di oliva viene assorbito dalle patate in fase di friggitura e quanto è il calo peso delle patate dovuto alla perdita di acqua. Bisogna, pertanto, pesare sia le patate che l'olio di oliva presente nella friggitrice prima e dopo la friggitura. Ad esempio:

Prima della friggitura: Patate = 1000 grammi - Olio = 3000 grammi

Dopo la friggitura: Patate = 1500 grammi – Olio = 2000 grammi

Significa che le patate hanno assorbito 1000 grammi di olio ($3000 - 2000 = 1000$) ma, nel contempo, hanno perso 500 grammi di acqua per evaporazione ($1000 + 1000 - 500 = 1500$)

Ne consegue che nella ricetta bisogna aggiungere 1000 grammi di olio e nel campo dedicato bisogna digitare 1500 grammi come peso del prodotto finito

PASTA COTTA IN ACQUA (senza sale)

In questo caso, se nella ricetta vengono inseriti i grammi di pasta secca prima della cottura, bisogna tenere conto, ai fini del calcolo, della quantità di acqua assorbita dalla pasta in fase di cottura. Pertanto, bisognerà pesare la pasta prima e dopo che è stata cotta e scolata; la differenza di peso corrisponde alla quantità di acqua assorbita che, pertanto, deve essere inserita nella ricetta

VERDURE IN OLIO PREVENTIVAMENTE SCOTTATE IN ACQUA SALATA

In questo caso, la difficoltà consiste nello stabilire quanto sale è stato assorbito dalla verdura scottata e quanto sale rimane nella soluzione di scottatura. Purtroppo, possiamo fare solo una stima, se conosciamo i grammi di verdura scottata, i grammi di soluzione di scottatura utilizzata e la quantità di sale presente nella soluzione di scottatura. Facciamo un esempio:

Verdura cruda: 1000 g – Soluzione di scottatura: 500 g, contenente 10 g di sale – Verdura cotta: 800 g

Stima della quantità di sale trattenuta dalla verdura: $10/(1000+500) \times 800 = 5,3$ g

In questo caso specifico è meglio determinare il sale contenuto nella verdura scottata con un rifrattometro con una scala in % di sale:

frullare un campione di verdura scottata ed asciugata, deporre il frullato in un cono di carta da filtro, far cadere sul prisma del rifrattometro una goccia di liquido che passa attraverso la carta da filtro ed effettuare la misura della % di sale.

CANCELLAZIONE DEI DATI DOPO AVER EFFETTUATO IL CALCOLO DEI VALORI NUTRIZIONALI

Dopo aver estratto le tabelle dei valori nutrizionali e prima di inserire i valori relativi ad un altro prodotto, ricordati di cancellare tutti i dati inseriti nelle celle bianche, altrimenti, i calcoli successivi vengono falsati. Se l'operazione viene effettuata correttamente:

- Prima di inserire le ricette, nelle celle grigie in cima alle celle bianche compare il numero "0" (zero).
- Dopo aver inserito le ricette, i valori che compaiono nella cella di colore verde e nella cella sottostante (cella arancione) coincidono ed il valore presente nella cella gialla (adiacente alla cella verde) è uguale a 0,00 (ZERO)

Dopo aver cancellato i dati, con il pulsante presente nella cella sopra la lista ingredienti (cella C28), selezionare di nuovo tutti gli ingredienti che compaiono nel menu a tendina in modo tale da averli disponibili per un calcolo successivo.

Tuttavia, quando devi fare il calcolo dei valori nutrizionali di un nuovo prodotto, non ti consiglio di utilizzare una copia del file con la quale hai fatto un precedente calcolo perché è facile dimenticarsi di cancellare qualche valore inserito ed incorrere in errori.

E' preferibile partire sempre dal file di origine con il database aggiornato, fare una copia, rinominare la copia con il nome del prodotto di cui vuoi calcolare i valori nutrizionali e con questa copia effettuare il calcolo come descritto nel video dimostrativo. In questo modo, parti da un file vuoto e non c'è possibilità di incorrere in errori.

Una volta completato il calcolo, salva il file; in questo modo lo hai sempre disponibile, sia per dare evidenza del calcolo ad eventuali organi di controllo, sia per effettuare eventuali modifiche conseguenti a modifiche di ricetta oppure a variazione dei valori nutrizionali di uno o più ingredienti utilizzati in ricetta.

6 – FOGLIO CALCOLI

<

Il foglio "calcoli" è di sola visualizzazione; tutte le celle sono bloccate, funziona soltanto l' opzione "filtro". Tuttavia, questo foglio è di fondamentale importanza perché, pur non essendo un foglio operativo, consente di ottenere delle informazioni utilissime. Ne descrivo alcune:

Calcolo della % di acqua contenuta negli ingredienti

Quando, nel foglio **"DATABASE"**, inseriamo le % dei vari componenti nutritivi dell' ingrediente (grassi, carboidrati, proteine, ecc.), viene calcolata per differenza la % di acqua in esso contenuta. Se i dati inseriti non sono congruenti, ce ne accorgiamo subito perchè risulta una % di acqua non congruente o addirittura negativa (evidenziata in **rosso**).

Calcolo della % di sostanza secca contenuta nel prodotto finito

Il file calcola la % di sostanza secca presente nel prodotto finito. Se nel foglio **"RICETTE"** vengono inseriti dati incongruenti, nel foglio **"CALCOLI"** verranno visualizzate % di sostanza secca incongruenti o addirittura superiori a 100 (evidenziate in **rosso**).

Calcolo delle % di alcol e di acqua aggiunti nel prodotto crudo (o prima della disidratazione/stagionatura) ed ancora presenti nel prodotto cotto/disidratato/stagionato

Se la ricetta prevede l' aggiunta di acqua tal quale o di alcol (tal quale o sotto forma di ingrediente alcolico), il file imputa l' eventuale calo peso dovuto alla cottura o all' essiccamento nel seguente ordine:

- Se il calo peso è inferiore o uguale all' alcol aggiunto, imputa il calo peso esclusivamente all' alcol;
- Se il calo peso è superiore all'alcol aggiunto, ma inferiore o uguale alla somma dell' alcol e dell' acqua aggiunti, imputa l' ulteriore calo peso all' acqua aggiunta;
- Se il calo peso è superiore alla somma dell' alcol e dell' acqua aggiunti, imputa l' ulteriore calo peso all'acqua naturalmente presente negli altri ingredienti;

Nel foglio compare la % di acqua aggiunta rimasta nel prodotto finito; se essa è inferiore al 5% possiamo decidere di non dichiararla nella lista ingredienti dell'etichetta UE (come prevede la normativa);

Nel foglio compare la % dell' alcol ancora presente nel prodotto; se essa è superiore ad 1,2% bisogna indicarla in etichetta se il prodotto è liquido o, quantomeno evidenziarne la presenza, se il prodotto è solido. L' alcol contribuisce anche al contenuto energetico del prodotto (1 grammo di alcol fornisce 7 kcal); è, quindi, di fondamentale importanza, ai fini del calcolo, sapere con precisione quanto ne è rimasto in seguito al calo peso dovuto alla cottura o alla disidratazione del prodotto;

Visualizzazione del contributo di ogni ingrediente ai valori nutrizionali

Con l' opzione filtro è possibile escludere dalla visualizzazione le righe vuote e visualizzare il contributo di ogni ingrediente ai valori nutrizionali; in questo modo possiamo facilmente comprendere come si può intervenire a livello di ricetta per ottenere i valori nutrizionali desiderati sul prodotto finito

7 – FOGLIO TABELLA EUROPEA



TABELLA EUROPEA

VAI AL MENU'

Dopo aver inserito i dati richiesti nel foglio ricette, qui visualizzi le tabelle in formato europeo



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		% AR *
Valori nutrizionali medi per 100 g		
Valore energetico	1738 kJ 416 kcal	21 %
grassi	22 g	31 %
di cui: acidi grassi saturi	13,6 g	68 %
carboidrati	46 g	18 %
di cui: zuccheri	24 g	27 %
fibre	2,3 g	
proteine	7,9 g	16 %
sale	0,49 g	8 %

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		% AR *
Valori nutrizionali medi per confezione di 900 g		
Valore energetico	15642 kJ 3744 kcal	189 %
grassi	196 g	279 %
di cui acidi grassi saturi	122,3 g	612 %
carboidrati	412,2 g	162 %
di cui zuccheri	218 g	243 %
fibre	20,7 g	
proteine	71,20 g	144 %
sale	4,4 g	72 %

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		% AR *
Valori nutrizionali medi per porzione di 80 g		
Valore energetico	1390 kJ 333 kcal	17 %
grassi	17 g	25 %
di cui acidi grassi saturi	10,9 g	54 %
carboidrati	36,6 g	14 %
di cui zuccheri	19 g	22 %
fibre	1,8 g	
proteine	6 g	13 %
sale	0,4 g	6 %

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		% AR *
Valori nutrizionali medi per pezzo di 80 g		
Valore energetico	1390 kJ 333 kcal	17 %
grassi	17,4 g	25 %
di cui: acidi grassi saturi	10,9 g	54 %
carboidrati	36,6 g	14 %
di cui: zuccheri	19,4 g	22 %
fibre	1,8 g	
proteine	6,3 g	13 %
sale	0,39 g	6 %

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

potassio	118 mg	6 %
calcio	28 mg	4 %
fosforo	53 mg	8 %
magnesio	17 mg	5 %
ferro	0 mg	3 %
zinco	0 mg	4 %
rame	0,1 mg	14 %
manganese	0,2 mg	8 %
selenio	12 mcg	23 %
iodio	19 mcg	13 %

potassio	1062 mg	54 %
calcio	252 mg	36 %
fosforo	477 mg	72 %
magnesio	153 mg	45 %
ferro	0 mg	27 %
zinco	0 mg	36 %
rame	1 mg	126 %
manganese	2 mg	72 %
selenio	108 mcg	207 %
iodio	171 mcg	117 %

potassio	94 mg	5 %
calcio	22 mg	3 %
fosforo	42 mg	6 %
magnesio	14 mg	4 %
ferro	0 mg	2 %
zinco	0 mg	3 %
rame	0 mg	11 %
manganese	0 mg	6 %
selenio	10 mcg	18 %
iodio	15 mcg	10 %

potassio	94 mg	5 %
calcio	22 mg	3 %
fosforo	42 mg	6 %
magnesio	14 mg	4 %
ferro	0 mg	2 %
zinco	0 mg	3 %
rame	0 mg	11 %
manganese	0 mg	6 %
selenio	10 mcg	18 %
iodio	15 mcg	10 %

vitamina A	60 mcg	8 %
vitamina D	0 mcg	6 %
vitamina E	2 mg	14 %
vitamina K	12 mcg	16 %
vitamina C	0 mg	0 %
vitamina B1	0 mg	10 %
vitamina B2	0 mg	8 %
vitamina PP	1 mg	6 %
vitamina B6	0 mg	4 %
acido folico	28 mcg	14 %
vitamina B12	0 mcg	2 %
acido pantotenico	0 mg	5 %

vitamina A	540 mcg	72 %
vitamina D	0 mcg	54 %
vitamina E	18 mg	126 %
vitamina K	108 mcg	144 %
vitamina C	0 mg	0 %
vitamina B1	0 mg	90 %
vitamina B2	0 mg	72 %
vitamina PP	9 mg	54 %
vitamina B6	0 mg	36 %
acido folico	252 mcg	126 %
vitamina B12	0 mcg	18 %
acido pantotenico	0 mg	45 %

vitamina A	48 mcg	6 %
vitamina D	0 mcg	5 %
vitamina E	2 mg	11 %
vitamina K	10 mcg	13 %
vitamina C	0 mg	0 %
vitamina B1	0 mg	8 %
vitamina B2	0 mg	6 %
vitamina PP	1 mg	5 %
vitamina B6	0 mg	3 %
acido folico	22 mcg	11 %
vitamina B12	0 mcg	2 %
acido pantotenico	0 mg	4 %

vitamina A	48 mcg	6 %
vitamina D	0 mcg	5 %
vitamina E	2 mg	11 %
vitamina K	10 mcg	13 %
vitamina C	0 mg	0 %
vitamina B1	0 mg	8 %
vitamina B2	0 mg	6 %
vitamina PP	1 mg	5 %
vitamina B6	0 mg	3 %
acido folico	22 mcg	11 %
vitamina B12	0 mcg	2 %
acido pantotenico	0 mg	4 %

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

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

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

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

La tabella dei valori nutrizionali europea riporta i valori nutrizionali obbligatori in ottemperanza al regolamento UE 1169/2011(in nero), i valori nutrizionali facoltativi (in blu) e le % di assunzione rispetto alle assunzioni di riferimento giornaliere riferiti a 100 grammi, a confezione, a porzione ed a pezzo.

Vi sono compresi anche i valori nutrizionali e le % di assunzione rispetto alle assunzioni di riferimento giornaliere riferiti ai sali minerali ed alle vitamine.

Da notare che i sali minerali e le vitamine possono essere dichiarati solo se le % di assunzione rispetto alle assunzioni di riferimento sono uguali o superiori al 15%; se si decide di dichiararli, la % di assunzione deve essere obbligatoriamente riportata nella tabella dei valori nutrizionali.

I valori nutrizionali da dichiarare in etichetta devono essere arrotondati come previsto dalla normativa vigente; allo scopo vedasi la tabella degli arrotondamenti riportata nella pagina seguente:

Elemento nutritivo	Quantità	Arrotondamento
Energia		all'unità di kJ/kcal più vicina senza decimali
Grassi*, carboidrati*, zuccheri*, proteine*, fibre*, polioli*, amido* (*Non applicabile alle sottocategorie)	≥ 10 g per 100g o 100ml	al grammo più vicino senza decimali
	$< 10\text{g e } > 0.5\text{g}$ per 100g o 100ml	al decigrammo più vicino (0.1 g)
	per quantità irrilevabili o concentrazione $\leq 0.5\text{g}$ per 100g o 100ml	"0 g" o "<0.5 g" può essere dichiarato
Acidi grassi saturi*, monoinsaturi*, polinsaturi* (*Non applicabile alle sottocategorie)	$\geq 10\text{g}$ per 100g o 100ml	al grammo più vicino senza decimali
	$< 10\text{g e } > 0.1\text{g}$ per 100g o 100ml	al decigrammo più vicino (0.1 g)
	per quantità irrilevabili o concentrazione ≤ 0.1 g per 100 g o 100ml	"0 g" o "< 0.1 g" può essere dichiarato
Sodio	≥ 1 g per 100 g o 100 ml	al decigrammo più vicino (0.1 g)
	< 1 g e > 0.005 g per 100 g o 100ml	al centigrammo più vicino (0.01g)
	per quantità irrilevabili o concentrazione $\leq 0.005\text{g}$ per 100g o 100ml	"0 g" o "< 0.005 g" può essere dichiarato
Sale	≥ 1 g per 100 g o ml	al decigrammo più vicino (0.1 g)
	< 1 g e > 0.0125 g per 100 g o ml	al centigrammo più vicino (0.01g)
	per quantità irrilevabile o concentrazione ≤ 0.0125 g per 100g o 100ml	"0 g" o "<0.01 g" può essere dichiarato
Vitamine e minerali	Vitamina A, acido folico, cloro, calcio, fosforo, magnesio, iodio, potassio	3 cifre significative
	Tutte le altre vitamine e minerali	2 cifre significative

8 – FOGLIO TABELLA AUSTRALIANA



TABELLA AUSTRALIA

VAI AL MENU'

Dopo aver inserito i dati richiesti nel foglio ricette, qui visualizzi la tabella dei valori nutrizionali in formato Australia

PRODOTTO

Prodotto da forno con mandorle ed uvetta

NUTRITION INFORMATION

Servings per Package: 11

Serving Size: 80 g

	Average Quantity per Serving	% Daily Intake* (per Serving)	Average Quantity per 100 g
Energy	1390 kJ (332 Cal)	16 %	1738 kJ (416 Cal)
Protein	6,3 g	13 %	7,9 g
Fat, total	17,4 g	25 %	21,8 g
- saturated	10,9 g	46 %	13,6 g
Carbohydrate	38,5 g	13 %	48,1 g
- sugars	19,4 g	22 %	24,2 g
Dietary fibre	1,8 g	6 %	2,3 g
Sodium	156 mg	6 %	195 mg

* Percentage daily intakes are based on an average adult diet of 8700 kJ

Digita qui l' unità di misura della quantità netta dell' unità di vendita
(g oppure ml)

>

g

REGOLE DI ARROTONDAMENTO

<

Energia: senza decimali

Proteine, grassi totali, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri e fibre: 1 decimale

Sodio: senza decimali

<

>

MENU

pagina iniziale

database

ricette

calcoli

t. UE

t. AUSTRALIA

t. PAESI ARABI

t. USA verticali

t. USA orizzontali

...

+

:

<

La tabella dei valori nutrizionali australiana restituita dal file utilizza il format previsto dalla normativa australiana, il quale prevede che venga specificato quanto pesa il serving e quanti servings vi sono in una unità di vendita (Package).

Da notare che la colonna centrale, riportante le % di assunzione rispetto alle assunzioni di riferimento, è facoltativa e, pertanto, si può ometterla.

Nel foglio TABELLA AUSTRALIA vi è anche un campo che consente di cambiare l' unità di misura da grammi a ml o viceversa

9 – FOGLI TABELLE USA

FOGLIO TABELLE USA Verticali

**TABELLA USA Verticale****VAI AL MENU'**

Dopo aver inserito i dati richiesti nel foglio ricette, qui visualizzi le tabelle dei valori nutrizionali in formato USA con lay out verticale

REGOLE DI ARROTONDAMENTO

ENERGIA: Se inferiore a 5, compare zero in automatico; se superiore a 5, senza cifre decimali.

GRASSI, ACIDI GRASSI SATURI, ACIDI GRASSI TRANS, CARBOIDRATI TOTALI, FIBRE, ZUCCHERI, ZUCCHERI AGGIUNTI, PROTEINE: per valori inferiori a 0,5 compare zero in automatico; per valori superiori a 0,5, senza cifre decimali

COLESTEROLO, SODIO: se inferiore a 5 compare zero in automatico; se è superiore a 5, senza cifre decimali.

VITAMINA D, CALCIO, FERRO e POTASSIO: senza cifre decimali

% DI ASSUNZIONE: senza cifre decimali

Se non vedi bene i caratteri o le descrizioni (ad esempio, vedi i cancelletti ### oppure li vedi tagliati), devi cambiare lo zoom



PRODOTTO	Prodotto da forno con mandorle ed uvetta		
Q.tà	U.M.	DESCRIZIONE	
Cup	200	g	cup
tablespoon/teaspoon	15	g	tablespoon
Serving Size	80	g	serving
Confezione (U.V.)	900	g	container
Pezzo	90	g	pieces

Digitare nelle celle a sinistra la descrizione della confezione, del pezzo, del cucchiaino o cucchiaino e della tazza.

Digitare nella cella cerchiata in verde l'unità di misura dell'unità di vendita (g oppure ml)

FRAZIONE DI TAZZA PER SERVING

Nutrition Facts

11 servings per container

Serving size 0,40 cup (80g)

Amount per serving

Calories 330

% Daily Value*

Utilizzare questa tabella quando nella terza colonna della tabella delle SERVING SIZE linkata nella PAGINA INIZIALE è riportata la TAZZA come unità di misura

MENU

pagina iniziale

database

ricette

calcoli

t. UE

t. AUSTRALIA

t. PAESI ARABI

t. USA verticali

t. USA orizzontali

...

+

:

◀

In questo foglio devi digitare, nella cella bianca con bordo verde, l' unità di misura della confezione/unità di vendita (g oppure ml) e, se vuoi, una definizione più precisa della confezione e del pezzo. Ad esempio, se il tuo prodotto è un liquido in bottiglia, puoi sostituire "Container" con "Bottle", se il prodotto si presenta sotto forma di fette, puoi sostituire "Pieces" con "Slices".

Il file restituisce le tabelle USA verticali riferite a:

- **frazione di tazza x serving**
- **cucchiaini per serving**
- **pezzi per serving**
- **tazze per confezione**
- **cucchiaini per confezione**
- **pezzi per confezione**

Nel foglio è specificato anche quali sono i casi in cui si devono utilizzare le varie tipologie di tabelle.

FOGLIO TABELLE USA Orizzontali



TABELLA USA Orizzontale

VAI AL MENU'

Dopo aver inserito i dati richiesti nel foglio Ricette, qui visualizzi le tabelle dei valori nutrizionali in formato USA con lay out orizzontale

PRODOTTO

Prodotto da forno con mandorle ed uvetta

REGOLE DI ARROTONDAMENTO

ENERGIA: Se inferiore a 5, compare zero in automatico; se superiore a 5, senza cifre decimali.

GRASSI, ACIDI GRASSI SATURI, ACIDI GRASSI TRANS, CARBOIDRATI TOTALI, FIBRE, ZUCCHERI, ZUCCHERI AGGIUNTI, PROTEINE: per valori inferiori a 0,5 compare zero in automatico; per valori superiori a 0,5, senza cifre decimali

COLESTEROLO, SODIO: se inferiore a 5 compare zero in automatico; se è superiore a 5, senza cifre decimali.

VITAMINA D, CALCIO, FERRO e POTASSIO: senza cifre decimali

% DI ASSUNZIONE: senza cifre decimali

Se non vedi bene i caratteri o le descrizioni (ad esempio, vedi il simbolo # oppure vedi le diciture tagliate), devi cambiare lo zoom.



FRAZIONE DI TAZZA x SERVING

Nutrition Facts		Amount/serving	% Daily Value*	Amount/serving	% Daily Value*	*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.
11 servings per container		Total Fat 17g	22%	Total Carbohydrate 39g	14%	
Serving size		Saturated Fat 11g	55%	Dietary Fiber 2g	6%	
0,40 cup (80g)		Trans fat 1g		Total Sugars 19g		
Calories per serving 330		Cholesterol 120mg	41%	Includes 14g Added Sugars	28%	
		Sodium 160mg	7%	Protein 6g		
		Vitamin D 0mcg 0% - Calcium 23mg 2% - Iron 0mg 0% - Potassium 95mg 2%				



Utilizzare questa tabella quando nella terza colonna della tabella delle SERVING SIZE linkata nella PAGINA INIZIALE è riportata la TAZZA come unità di misura

< >

MENU

pagina iniziale

database

ricette

calcoli

t. UE

t. AUSTRALIA

t. PAESI ARABI

t. USA verticali

t. USA orizzontali

...

+

:

◀

▶

Per la restituzione delle tabelle USA orizzontali, il file acquisisce le informazioni inserite nel foglio “Tabelle USA verticali”.

Il file restituisce le tabelle USA orizzontali riferite a:

- **frazione di tazza x serving**
- **cucchiaini per serving**
- **pezzi per serving**
- **tazze per confezione**
- **cucchiaini per confezione**
- **pezzi per confezione**

Nel foglio è specificato anche quando si devono utilizzare le varie tipologie di tabelle

FOGLIO TABELLE USA Lineari



TABELLA USA Lineare

VAI AL MENU'

Dopo aver inserito i dati richiesti nel foglio Ricette, qui visualizzi le tabelle in formato USA con lay out lineare

PRODOTTO

Prodotto da forno con mandorle ed uvetta

REGOLE DI ARROTONDAMENTO

ENERGIA: Se inferiore a 5, compare zero in automatico; se superiore a 5, senza cifre decimali.

GRASSI, ACIDI GRASSI SATURI, ACIDI GRASSI TRANS, CARBOIDRATI TOTALI, FIBRE, ZUCCHERI, ZUCCHERI AGGIUNTI, PROTEINE: per valori inferiori a 0,5 compare zero in automatico; per valori superiori a 0,5, senza cifre decimali

COLESTEROLO, SODIO: se inferiore a 5 compare zero in automatico; se è superiore a 5, senza cifre decimali.

VITAMINA D, CALCIO, FERRO e POTASSIO: senza cifre decimali

% DI ASSUNZIONE: senza cifre decimali

Se non vedi bene i caratteri o le descrizioni (ad esempio, vedi il simbolo # oppure vedi le diciture tagliate), devi cambiare lo zoom.



FRAZIONE DI TAZZA x SERVING

Nutrition Facts Servings: 11,3, **Serv.size: 0,4 cup (80g),**
Amount per Serving: **Calories 330,** Total Fat 17g (22% DV), Sat.Fat 11g (55% DV),
Trans Fat 0,5g, **Cholest.** 120mg (41% DV), **Sodium** 160mg (7% DV), **Total Carb.** 39g (14% DV),
Fiber 2g (6% DV), Total Sugars 19g (Incl. 14g Added Sugars, 28% DV), **Protein** 6g,
Vit.D (0% DV), Calcium (2% DV), Iron (0% DV), Potas. (2% DV).



Utilizzare questa tabella quando nella terza colonna della tabella delle **SERVING SIZE** linkata nel foglio MENU è riportata la **TAZZA** come unità di misura

Per la restituzione delle tabelle USA lineari, il file acquisisce le informazioni inserite nel foglio “Tabelle USA verticali”.

Il file restituisce le tabelle USA lineari riferite a:

- **frazione di tazza x serving**
- **cucchiaini per serving**
- **pezzi per serving**
- **tazze per confezione**
- **cucchiaini per confezione**
- **pezzi per confezione**

Nel foglio è specificato anche quando si devono utilizzare le varie tipologie di tabelle

10 – FOGLI TABELLE CANADA

FOGLIO TABELLE CANADA Verticali



TABELLA CANADA Verticale

[VAI AL MENU'](#)

Dopo aver inserito i dati richiesti nel foglio ricette, qui visualizzi le tabelle in formato CANADA con lay out verticale

PRODOTTO	Prodotto da forno con mandorle ed uvetta			
	Q.TA'	U.M.	DESCRIZIONE IN INGLESE	DESCRIZIONE IN FRANCESE
			Digitare a sinistra l' unità di misura dell' unità di vendita (g oppure ml) e sotto la descrizione della confezione e del pezzo	
CUP	210	g	cup	tasse
SERVING SIZE	80	g	serving	partie
CONFEZIONE	900	g	container	emballage
PEZZO	90	g	pieces	morceaux
CUCCHIAIO	15	g	tablespoon	cuillerée

REGOLE DI ARROTONDAMENTO

ENERGIA: Se inferiore a 5, compare zero in automatico; se superiore a 5, senza cifre decimali.

GRASSI, ACIDI GRASSI SATURI, GRASSI TRANS : per valori inferiori a 0,5 compare zero in automatico; per valori compresi tra 0,5 e 5, una cifra decimale, per valori superiori a 5 senza cifre decimali

In questo foglio devi digitare, nella cella bianca, l' unità di misura della confezione/unità di vendita (g oppure ml) e, se vuoi, una definizione più precisa della confezione e del pezzo, sia in Inglese che in Francese. Ad esempio, se il tuo prodotto è un liquido in bottiglia, puoi sostituire "Container" con "Bottle" ed "Emballage" con " Bouteille" oppure, se si tratta di un prodotto in fette, puoi sostituire "Pieces" con "Slices" e "Morceaux" con "Tranches".

Il file restituisce le tabelle CANADA verticali riferite a:

- **tazza**
- **frazione di tazza x serving**
- **cucchiaini per serving**
- **pezzi per serving**
- **tazze per confezione**
- **cucchiaini per confezione**
- **pezzi per confezione**
- **x 100 g/ml**

Nel foglio è specificato anche quando si devono utilizzare le varie tipologie di tabelle

FOGLIO TABELLE CANADA Orizzontali



TABELLA CANADA Orizzontale

VAI AL MENU'

Dopo avere inserito i dati richiesti nel foglio Ricette, qui visualizzi le tabelle in formato CANADA con lay out orizzontale

PRODOTTO	Prodotto da forno con mandorle ed uvetta
----------	--

REGOLE DI ARROTONDAMENTO

ENERGIA: Se inferiore a 5, compare zero in automatico; se superiore a 5, senza cifre decimali.

GRASSI, ACIDI GRASSI SATURI, GRASSI TRANS : per valori inferiori a 0,5 compare zero in automatico; per valori compresi tra 0,5 e 5, una cifra decimale, per valori superiori a 5 senza cifre decimali

CARBOIDRATI, FIBRE, ZUCCHERI: per valori inferiori a 0,5 compare zero in automatico, per valori uguali o superiori a 0,5 arrotondamento all' unità (senza cifre decimali)

PROTEINE: per valori inferiori a 0,5 con una cifra decimale, per valori uguali o superiori a 0,5, arrotondamento all' unità (senza cifre decimali)

COLESTEROLO: Se il valore è inferiore a 2, compare zero in automatico; se è uguale o superiore a 2, senza cifre decimali

SODIO: se inferiore a 5 compare zero in automatico; se è uguale o superiore a 5, senza cifre decimali.

CALCIO e POTASSIO: se è inferiore a 5, compare zero; se è uguale o superiore a 5, senza cifre decimali.

FERRO: se inferiore a 0,05 compare zero, se è superiore a 0,05, una cifra decimale,

% DI ASSUNZIONE: senza cifre decimali

Se non vedi bene i caratteri o le descrizioni (ad esempio, vedi il simbolo # oppure vedi le diciture tagliate), devi cambiare lo zoom



TAZZA

Nutrition Facts		%DV* / %VQ*		%DV* / %VQ*		
Valeur nutritive						
Per 1 cup (250 ml)		Fat/Lipides	46g	59%	Protein / Protéines	17g
pour 1 tasse (250 ml)		Saturated / Saturés	29g	143%	Cholesterol / Cholestérol	320mg
		+Trans / Trans	14g		Sodium	410mg
		Carbohydrate / Glucides	101g		Potassium	250mg
		Fibre / Fibres	5g	17%	Calcium	60mg
		Sugars / Sucres	51g	51%	Iron / Fer	1mg
		*5% or less is a little, 15% or more is a lot / *5% ou moins c'est peu, 15 ou plus c'est beaucoup				



Utilizzare questa tabella quando nell' ultima colonna a destra della tabella delle SERVING SIZE linkata nella PAGINA INIZIALE è riportata la TAZZA come unità di misura

Per la restituzione delle tabelle CANADA orizzontali, il file acquisisce le informazioni inserite nel foglio "Tabelle CANADA verticali".

Il file restituisce le tabelle CANADA orizzontali riferite a:

- **tazza**
- **frazione di tazza x serving**
- **cucchiaini per serving**
- **pezzi per serving**
- **tazze per confezione**
- **cucchiaini per confezione**
- **pezzi per confezione**

Nel foglio è specificato anche quando si devono utilizzare le varie tipologie di tabelle

FOGLIO TABELLE CANADA Lineari



TABELLA CANADA Lineare

VAI AL MENU'

Dopo aver inserito i dati richiesti nel foglio ricette, Qui visualizzi le tabelle in formato CANADA con lay out lineare

PRODOTTO

Prodotto da forno con mandorle ed uvetta

REGOLE DI ARROTONDAMENTO

ENERGIA: Se inferiore a 5, compare zero in automatico; se superiore a 5, senza cifre decimali.

GRASSI, ACIDI GRASSI SATURI, GRASSI TRANS : per valori inferiori a 0,5 compare zero in automatico; per valori compresi tra 0,5 e 5, una cifra decimale, per valori superiori a 5 senza cifre decimali

CARBOIDRATI, FIBRE, ZUCCHERI: per valori inferiori a 0,5 compare zero in automatico, per valori uguali o superiori a 0,5 arrotondamento all' unità (senza cifre decimali)

PROTEINE: per valori inferiori a 0,5 con una cifra decimale, per valori uguali o superiori a 0,5, arrotondamento all' unità (senza cifre decimali)

COLESTEROLO: Se il valore è inferiore a 2, compare zero in automatico; se è uguale o superiore a 2, senza cifre decimali

SODIO: se inferiore a 5 compare zero in automatico; se è uguale o superiore a 5, senza cifre decimali.

CALCIO e POTASSIO: se è inferiore a 5, compare zero; se è uguale o superiore a 5, senza cifre decimali.

FERRO: se inferiore a 0,05 compare zero, se è superiore a 0,05, una cifra decimale,

% DI ASSUNZIONE: senza cifre decimali

Se non vedi bene i caratteri o le descrizioni (ad esempio, vedi il simbolo # oppure vedi le diciture tagliate) puoi allargare le colonne per visualizzarli, devi cambiare lo zoom



TAZZA

Nutrition Facts		Per 1 cup(250 ml) :	Calories 870
Fat 46g (59%),	Saturated Fat 29g + Trans 1,4g (143%),	Cholesterol 320mg	
Carbohydrate 101g,	Fibre 5g (17%),	Sugars 51g (51%),	Protein 17g , Sodium 410mg (18%)
Potassium 250mg (5%),	Calcium 60mg (5%),	Iron 1mg (5%).	
% = % Daily Value*		*5% or less is a little , 15% or more is a lot .	

Utilizzare questa tabella quando nell' ultima colonna a destra della tabella delle **SERVING SIZE** linkata nella **PAGINA INIZIALE** è riportata la **TAZZA** come unità di misura

Per la restituzione delle tabelle CANADA lineari, il file acquisisce le informazioni inserite nel foglio "Tabelle CANADA verticali".

Il file restituisce le tabelle CANADA lineari riferite a:

- **tazza**
- **frazione di tazza x serving**
- **cucchiaini per serving**
- **pezzi per serving**
- **tazze per confezione**
- **cucchiaini per confezione**
- **pezzi per confezione**

Nel foglio è specificato anche quando si devono utilizzare le varie tipologie di tabelle

11 – FOGLIO TABELLE PAESI ARABI



TABELLA PAESI ARABI

VAI AL MENU'

Dopo aver inserito i dati richiesti nel foglio Ricette, qui visualizzi la tabella in formato PAESI ARABI

PRODOTTO Prodotto da forno con mandorle ed uvetta

	Q.TA'	U.M.	DESCRIZIONE	
Cup	200	g	cup	Digitare nelle celle a sinistra la descrizione della confezione, del pezzo, del cucchiaino o cucchiaino e della tazza.
tablespoon/teaspoon	15	g	tablespoon	
Serving Size	80	g	serving	
Confezione (U.V.)	900	g	container	Digitare nella cella cerchiata in verde l'unità di misura dell'unità di vendita (g oppure ml)
Pezzo	80	g	pieces	

REGOLE DI ARROTONDAMENTO

Per quanto riguarda le regole di arrotondamento e le modalità di utilizzo delle tabelle per PAESI ARABI si fa riferimento a quanto scritto per le TABELLE USA



FRAZIONE DI TAZZA x SERVING

Nutrition Facts	
11 servings per container	
Serving size	2/5 cup (80g)
Amount per serving	
Calories	330

ricette

calcoli

t. UE

t. AUSTRALIA

t. PAESI ARABI

t. USA verticali

t. USA orizzontali

t. USA lineare

t. CANADA verticale

In questo foglio devi digitare, nella cella bianca con bordo verde, l'unità di misura della confezione/unità di vendita (g oppure ml) e, se vuoi, una definizione più precisa della confezione e del pezzo. Ad esempio, se il tuo prodotto è un liquido in bottiglia, puoi sostituire "Container" con "Bottle", oppure, se il tuo prodotto si presenta in fette, puoi sostituire "Pieces" con "Slices".

Il file restituisce le tabelle PAESI ARABI riferite a:

- **frazione di tazza x serving**
- **cucchiaini per serving**
- **pezzi per serving**
- **serving per confezione**
- **tazze per confezione**
- **cucchiaini per confezione**
- **pezzi per confezione**

Nel foglio è specificato anche quando si devono utilizzare le varie tipologie di tabelle

ESTRAZIONE DELLE TABELLE DEI VALORI NUTRIZIONALI

(GUARDA IL VIDEO N° 3)

Dopo aver inserito correttamente i dati nel foglio RICETTE, è possibile estrarre le tabelle dei valori nutrizionali conformi alle varie normative (**EUROPEA, AUSTRALIANA, STATUNITENSE, CANADESE, PAESI ARABI**). Vediamo come:

- 1) Vai nel foglio MENU' (0:03 – 0:07)
- 2) Clicca su “TABELLA EUROPEA” e seleziona la tabella che vuoi salvare (0:12 – 0:23)
- 3) Copia la tabella e incollala sullo stesso foglio come immagine (0:24 – 0:34)
- 4) Salva la tabella come immagine nella cartella dedicata e rinominala (0:38 – 1:03)
- 5) Ripeti le operazioni per la TABELLA AUSTRALIANA (1:24 – 2:11)
- 6) Ripeti le operazioni per la Tabella PAESI ARABI, (2:38 – 4:12)
- 7) Ripeti le operazioni per le tabelle USA (Verticale, orizzontale, Lineare) (4:15 – 8:44)
- 8) Ripeti le operazioni per le tabelle CANADA (Verticale, orizzontale, Lineare) (8:46 – 13:40)

In alternativa, si possono ritagliare le tabelle dei valori nutrizionali con lo “STRUMENTO di CATTURA”, presente tra le APP di windows, e salvarle come immagine nelle cartelle dedicate. Le tabelle possono, in un secondo momento, essere inserite all' interno di una scheda etichetta riportante tutte le altre informazioni da dichiarare in etichetta (denominazione del prodotto, lista ingredienti, dichiarazione allergeni, dichiarazione del QUID, ecc.).

ALCUNE TABELLE DEI VALORI NUTRIZIONALI GENERATE

Tabella Europea

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		% AR *
Valori nutrizionali medi per 100 g		
Valore energetico	1624 kJ 387 kcal	19 %
grassi	17 g	25 %
di cui: acidi grassi saturi	9,3 g	46 %
carboidrati	49 g	19 %
di cui: zuccheri	35 g	38 %
fibra	2,2 g	
proteine	7,6 g	15 %
sale	0,40 g	6 %

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

Tabella Australiana

NUTRITION INFORMATION			
Servings per Package: 11			
Serving Size: 80 g			
	Average Quantity per Serving	% Daily Intake* (per Serving)	Average Quantity per 100 g
Energy	1299 kJ (310 Cal)	15 %	1624 kJ (387 Cal)
Protein	6,1 g	12 %	7,6 g
Fat, total	13,8 g	20 %	17,3 g
- saturated	7,4 g	31 %	9,3 g
Carbohydrate	41,1 g	14 %	51,4 g
- sugars	27,6 g	30 %	34,5 g
Dietary fibre	1,8 g	6 %	2,2 g
Sodium	118 mg	5 %	148 mg

* Percentage daily intakes are based on an average adult diet of 8700 kJ

Tabella Paesi Arabi

Nutrition Facts	
11 servings per container	
Serving size	1,0 pieces (80g)
Amount per serving	
Calories	310
% Daily Value*	
Total Fat 14g	20%
Saturated Fat 7g	37%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 80mg	27%
Sodium 120mg	5%
Total Carbohydrate 41g	16%
Dietary Fiber 2g	6%
Total Sugars 28g	
Includes 24g Added Sugars	48%
Protein 6g	

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2.000 calories a day is used for general nutrition advice.

Tabella USA Verticale

Nutrition Facts	
11 servings per container	
Serving size 0,9 pieces (80g)	
Amount per serving	
Calories	310
% Daily Value*	
Total Fat 14g	18%
Saturated Fat 7g	37%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 80mg	27%
Sodium 120mg	5%
Total Carbohydrate 41g	15%
Dietary Fiber 2g	6%
Total Sugars 28g	
Includes 24g Added Sugars	48%
Protein 6g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 28mg	2%
Iron 0mg	0%
Potassium 121mg	3%
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2.000 calories a day is used for general nutrition advice.	

Tabella USA Orizzontale

Nutrition Facts	Amount/serving	% Daily Value*	Amount/serving	% Daily Value*	*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2.000 calories a day is used for general nutrition advice.
	Total Fat 14g	18%	Total Carbohydrate 41g	15%	
11 servings per container	Saturated Fat 7g	37%	Dietary Fiber 2g	6%	
Serving size 0,9 pieces (80g)	Trans fat 0g		Total Sugars 28g		
Calories per serving 310	Cholesterol 80mg	27%	Includes 24g Added Sugars	48%	
	Sodium 120mg	5%	Protein 6g		
	Vitamin D 0mcg 0% - Calcium 28mg 2% - Iron 0mg 0% - Potassium 121mg 3%				

Tabella USA Lineare

Nutrition Facts	Servings: 11,3, Serv.size: 5,3 tablespoon (80g),
Amount per Serving: Calories 310 , Total Fat 14g (18% DV), Sat.Fat 7g (37% DV),	
Trans Fat 0g, Cholest. 80mg (27% DV), Sodium 120mg (5% DV), Total Carb. 41g (15% DV),	
Fiber 2g (6% DV), Total Sugars 28g (Incl. 24g Added Sugars, 48% DV), Protein 6g,	
Vit.D (0% DV), Calcium (2% DV), Iron (0% DV), Potas. (3% DV).	

Tabella Canada Verticale

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 0,9 pieces (1 serving 80g) pour 0,9 morceaux (1 partie 80g)	
Calories 310	% Daily Value* % valeur quotidienne*
Fat / Lipides 14g	18%
Saturated / saturés 7g	37%
+ Trans / trans 0g	
Carbohydrate / Glucides 41g	
Fibre / Fibres 2g	6%
Sugars / Sucres 28g	28%
Protein / Protéines 6g	
Cholesterol / Cholestérol 80mg	
Sodium 120mg	5%
Potassium 120mg	3%
Calcium 30mg	2%
Iron / Fer 0,5mg	2%
* 5% or less is a little , 15% or more is a lot	
* 5% ou moins c' est peu , 15% ou plus c' est beaucoup	

Tabella Canada Orizzontale

Nutrition Facts		%DV* / %VQ*			%DV* / %VQ*
Valeur nutritive					
Per 5,3 tablespoon (1serving 80g) pour 5,3 cuillère (1partie 80g)			Fat/Lipides 14g		18%
			Saturated / Saturés 7g		37%
			+Trans / Trans 0,5g		
Calories 310			Carbohydrate / Glucides 41g		
			Fibre / Fibres 2g		6%
			Sugars / Sucres 28g		28%
* DV = Daily Value			Protein / Protéines 6g		
* VQ = Valeur Quotidienne			Cholesterol / Cholestérol 80mg		
			Sodium 120mg		5%
			Potassium 120mg		3%
			Calcium 30mg		2%
			Iron / Fer 0,5mg		2%
			*5% or less is a little , 15% or more is a lot / *5% ou moins c' est peu , 15 ou plus c' est beaucoup		

Tabella Canada Lineare

Nutrition Facts		Per 0,9 pieces (1serving80g) : Calories 310
Fat 14g (18%), Saturated Fat 7g + Trans 0,4g (37%), Cholesterol 80mg		
Carbohydrate 41g , Fibre 2g (6%), Sugars 28g (28%), Protein 6g , Sodium 120mg (5%)		
Potassium 120mg (3%), Calcium 30mg (2%), Iron 0,5mg (2%).		
% = % Daily Value*		*5% or less is a little , 15% or more is a lot .

12 – FOGLIO ORDINAMENTO INGREDIENTI

Qui puoi vedere una porzione del foglio “Ordinamento ingredienti”:


ORDINAMENTO INGREDIENTI
VAI AL MENU'

Dopo aver inserito i dati richiesti nel foglio Ricette, qui devi ordinare gli ingredienti in base alla quantità

INGREDIENTI	GLUTINE	GRANO	SEGALE	ORZO	AVENA	FARRO	CROSTACEI	UOVA	PESCI	ARACHIDI	SOIA	LATTE	FRUTTA A GUSCIO	MANDORLE	NOCI	NOCCIOLE	PISTACCHI	ANACARDI	NOCI DI PECAN	NOCI DEL BRASILE	NOCI MACADAMIA	SEDANO	SENAPE	SESAMO	SOLFITI	LUPINI	MOLLUSCHI				
N°	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C			
SOSTANZE ALLERGENICHE PRESENTI NEGLI INGREDIENTI																												ORDINAMENTO INGREDIENTI		2	
farina di GRANO tenero tipo "0"	332	1																													
BURRO	121											1																			
zucchero	1057																														
	1																														
tuorlo d' UOVO	1017							1																							
uva passita	1030																														
MANDORLE	570												1	1																	
albume d' UOVO	36							1																							
miele	599																														
aroma	80																														
lievito di birra	521																														
sale	878																														
conservante:	234																														

> ... t. USA verticali t. USA orizzontali t. USA lineare t. CANADA verticale t. CANADA orizzontali t. CANADA lineare ordinamento ... + :

Questo foglio ti consente, dopo aver inserito i dati nel foglio ricette, di ordinare gli ingredienti in ordine decrescente di quantità e di decidere per quali di essi vuoi che compaia la % nella lista ingredienti.

13 – FOGLIO SCHEDA ETICHETTA



SCHEDA ETICHETTA

[VAI AL MENU'](#)

Qui devi approntare la scheda etichetta, segui le istruzioni riportate nel foglio

Dopo aver compilato la scheda etichetta, seleziona "x" con il pulsante sotto a sinistra: verranno mostrate solo le righe nelle quali sono riportate le informazioni

Le operazioni di digitazione, selezione ed inserimento immagini sono consentite SOLO nelle aree BIANCHE



SCHEDA ETICHETTA

Prodotto da forno con mandorle ed uvetta

Scheda etichetta **1**
Revisione **0**
DATA **11/12/25**

PRODOTTO DA FORNO CON MANDORLE ED UVETTA

INGREDIENTI: farina di GRANO tenero tipo "0", BURRO, zucchero, tuorlo d' UOVO, uva passita(7,5%), MANDORLE(5%), albume d' UOVO, miele, aroma, lievito di birra, sale, conservante: E200(acido sorbico)

Può contenere: **SESAMO, PISTACCHI, NOCCIOLE, SENAPE,**

< Questa è l' intestazione della tua scheda etichetta, vi è lo spazio per inserire il logo aziendale e per digitare il numero della scheda, la revisione e la data della revisione. Il nome del prodotto, invece, compare in automatico e corrisponde al nome del prodotto che hai digitato nel foglio ricette (cella BN7)

< Riportare in queste righe la denominazione del prodotto e, qualora previste, le dichiarazioni complementari. **MODALITA' DI DICHIARAZIONE DELLA DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO** **MODALITA' DI DICHIARAZIONE DELLE INDICAZIONI COMPLEMENTARI**

< Riportare in queste righe il QUID, qualora previsto e se non riportato nella lista ingredienti (ad esempio, per le confetture) **MODALITA' DI DICHIARAZIONE DEL QUID**

< Dopo aver fatto l' ordinamento in ordine decrescente nel foglio "ORDINAMENTO", qui visualizzi la lista degli ingredienti. **REGOLE ADOTTATE PER LA CREAZIONE DELL' ELENCO INGREDIENTI**

< Selezionare in queste righe, le eventuali dichiarazioni complementari da dichiarare sotto la lista ingredienti se previste in base alla tipologia di prodotto

< In questa riga puoi aggiungere del testo libero (ad esempio, dichiarazioni volontarie)

Selezionare nelle celle sottostanti le sostanze allergeniche probabilmente presenti nel prodotto a causa di cross contamination presso il tuo sito produttivo (SOLO se non già presenti negli ingredienti e per cross contamination presso i fornitori degli stessi)

SESAMO	PISTACCHI	NOCCIOLE			

Con questo foglio puoi creare la scheda etichetta da trasmettere al grafico oppure alla tipografia; servirà loro per prendere le informazioni da inserire nell' etichetta definitiva; oppure, puoi progettare l' etichetta da stampare internamente con una normale stampante.

Dopo aver inserito tutte le informazioni nel foglio ricette, e dopo aver ordinato gli ingredienti in ordine decrescente di quantità, nel foglio compariranno **IN AUTOMATICO**:

- il nome del prodotto;
- la lista degli ingredienti, in ordine decrescente di quantità, con l' evidenza di quelli allergeni e la % di quelli caratterizzanti il prodotto;
- l' elenco delle sostanze allergeniche probabilmente presenti a causa di cross contamination presso gli stabilimenti di produzione dei fornitori degli ingredienti utilizzati in ricetta;
- i claims nutrizionali e salutistici che puoi riportare in etichetta;
- la tabella dei valori nutrizionali;
- alcune prescrizioni riguardanti la grandezza dei caratteri, il posizionamento delle diciture, ecc.

Tuttavia, dovrai aggiungere **MANUALMENTE** le altre informazioni previste dalla normativa vigente.

Sulla parte destra del foglio, inoltre, vi sono delle istruzioni passo passo sulla sua compilazione e dei links (AREE VERDI), che rimandano alla normativa oppure alle guide che ho pubblicato sul mio sito e che ti forniscono un valido supporto per la progettazione dell' etichetta.

13a – CREAZIONE SCHEDA ETICHETTA

(GUARDA IL VIDEO N° 4)

- 1) Vai al foglio **ORDINAMENTO INGREDIENTI** e clicca sul pulsante presente nella cella di colore arancione: compare il menu a tendina: clicca su “seleziona tutto” e poi su “ok” (0:02 – 0:12)
- 2) Clicca sul pulsante “**Ordina dal più grande al più piccolo**”, dopo di che, togli la spunta a **0,00** e clicca su “**OK**” (0:16 – 0:28)
- 3) Digita “X” nell’ ultima colonna a destra in corrispondenza degli ingredienti caratterizzanti (mandorle e uvetta) (0:30 – 0:40)
- 4) Vai nel foglio **ETICHETTA EUROPA** e inserisci il codice della scheda, il numero di revisione e la data della revisione. (0:44 – 0:55)
- 5) L’ intestazione della scheda etichetta riporta in automatico il nome del prodotto che hai digitato nel foglio RICETTE (0:56- 1:01)
- 6) Inserisci il tuo logo aziendale nello spazio dedicato (a scopo dimostrativo ho inserito il mio logo) (1:03 – 1:22)
- 7) Inserisci manualmente la denominazione del prodotto. (la avevo già inserita) (1:23 – 1:27) ⁽¹⁾
- 8) Come puoi vedere, in automatico, compare la lista ingredienti, la % degli ingredienti caratterizzanti (QUID) e la probabile presenza di sostanze allergeniche, oltre quelle già presenti come ingredienti (1:29 – 1:38) ⁽²⁾
- 9) Seleziona le sostanze allergeniche probabilmente presenti nel prodotto a causa di cross contamination presso il tuo laboratorio di produzione: verranno aggiunte a quelle già presenti(1:40 – 2:10) ⁽³⁾

- 10)Aggiungi il peso netto nominale del tuo prodotto (2:12 – 2:25)
- 11)Digita le modalità di conservazione del tuo prodotto (2:30 – 2:50)
- 12)Aggiungi e seleziona le informazioni per lo smaltimento degli imballaggi: descrizione, codici imballaggi, tipo di raccolta (3:00 – 4:00)
- 13)Digita le informazioni relative al produttore (4:10 – 4:47)
- 14)Come puoi vedere, la scheda etichetta riporta tutte le informazioni richieste (4:50 – 5:40) ⁽⁴⁾
- 15) Clicca sul pulsante in alto a sinistra, toglì la spunta a “Vuote” e clicca su “Ok”: visualizzerai solo le righe nelle quali vi sono delle informazioni (5:42 – 5:50)
- 16) Dopo che hai completato la scheda etichetta, esportala e salvala in formato PDF in una cartella dedicata (5:52 – 6:30)

NOTE

1) Se hai dubbi su cosa riportare come denominazione del prodotto, puoi consultare la pagina pubblicata sul mio sito nella quale descrivo i criteri da adottare per la dichiarazione della denominazione del prodotto cliccando sul link dedicato, presente nella cella verde.

Se la normativa prevede per il tuo prodotto una dichiarazione aggiuntiva vicino alla denominazione del prodotto, la devi selezionare nel campo dedicato; se vuoi approfondire questo aspetto, puoi consultare la pagina pubblicata sul mio sito tramite il link presente nella cella con sfondo verde.

Sotto alla lista ingredienti vi sono dei campi per poter inserire eventuali informazioni volontarie e dei campi per selezionare eventuali altre dichiarazioni aggiuntive (se previste).

2) Come puoi vedere, il file ha elaborato le informazioni inserite nel database in merito alla probabile presenza di sostanze allergeniche a causa di contaminazioni crociate presso i fornitori di ingredienti e le informazioni relative alle sostanze allergeniche probabilmente presenti nel prodotto a causa di cross contamination presso il tuo stabilimento di produzione inserite manualmente nella scheda etichetta e le ha riportate sotto alla lista ingredienti.

3) Eventualmente, puoi aggiungere una dicitura finalizzata a rimarcare la presenza degli allergeni nel prodotto; tuttavia, tale dicitura è facoltativa.

4) Il file ha elaborato i valori nutrizionali ed ha restituito i claims nutrizionali e le indicazioni sulla salute ammessi per questo prodotto; puoi approfondire la normativa al riguardo tramite i links dedicati presenti nelle celle con sfondo verde.

Di seguito puoi vedere la scheda etichetta che si ottiene seguendo la procedura sopra descritta; essa deve essere consegnata al grafico oppure alla tipografia, se vuoi esternalizzare la creazione dell’ etichetta definitiva da applicare sulla confezione del tuo prodotto



SCHEDA ETICHETTA

Prodotto da forno con mandorle ed uvetta

Scheda etichetta1

Revisione0

DATA11/12/25

PRODOTTI DA FORNO CON MANDORLE ED UVETTA

INGREDIENTI: zucchero, farina di GRANO tenero tipo "0", albume d' UOVO, BURRO, MANDORLE(8,9%), tuorlo d' UOVO, uva passita(5%), miele, aroma, sale, conservante: E200(acido sorbico)

Può contenere: SESAMO, PISTACCHI, NOCCIOLE, SENAPE,

Gli ingredienti riportati in MAIUSCOLO possono provocare ereazioni allergiche in persone sensibili

FONTE DI RAME - FONTE DI SELENIO -

Il rame contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo - Il selenio contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo -

QUANTITA' NETTA NOMINALE:

1 kg

LOTTO:

Da consumare preferibilmente entro il:

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti luminose

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi per 100 g	di prodotto	% AR (*)
Energia	1624 kJ	
	387 kcal	19 %
grassi	17 g	25 %
di cui: acidi grassi saturi	9,3 g	46 %
carboidrati	49 g	19 %
di cui: zuccheri	35 g	38 %
fibre	2,2 g	
proteine	7,6 g	15 %
sale	0,40 g	6 %

(*) AR= Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

rame	0,2 mg	15 %
selenio	11 mcg	20 %

RACCOLTA DIFFERENZIATA

Pirottino	Busta	Astuccio			
PAP 22	PP 5	PAP 21			
Raccolta carta	Raccolta plastica	Raccolta carta			

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

NOTE PER IL GRAFICO

Se lo spazio dedicato alla data di scadenza ed al lotto di produzione non si trova nello stesso campo visivo, bisogna specificare: "vedi.....(lato, coperchio, fondo, ecc.)".

I caratteri devono essere leggibili e il fondo non deve avere immagini o colori che possano interferire con la lettura delle informazioni.

> minimo 3 mm, se la quantità è superiore a 50 fino a 200 (g o ml)

La denominazione del prodotto e il peso netto devono comparire nello stesso campo visivo.

Prodotto e confezionato da Bianco Rossi, via.....N°.....CAP.....Comune (Provincia)

14 – FOGLIO ETICHETTA STANDARD

Qui puoi vedere un particolare del foglio:

**ETICHETTA STANDARD****VAI AL MENU'**

Lascia la "x" in corrispondenza delle informazioni che vuoi visualizzare (per le informazioni obbligatorie non è concesso di togliere la "x"). Otterrai un' etichetta stampabile Standard.

TIPO DI INFORMAZIONE	SELEZIONE
INFORMAZIONE OBBLIGATORIA	☒
INFORMAZIONE OBBLIGATORIA, SE PREVISTA	☐
INFORMAZIONE VOLONTARIA	☐
LOGO AZIENDALE ED ALTRE IMMAGINI	☒
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	☒
Dichiarazione complementare	☐
Ingrediente caratterizzante 1 e % nel prodotto	☐
Ingrediente caratterizzante 2 e % nel prodotto	☐
Ingrediente caratterizzante 3 e % nel prodotto	☐
LISTA INGREDIENTI (con indicazione dei QUID e delle SOSTANZE ALLERGENICHE)	☒
Dichiarazione complementare 1	☐
Dichiarazione complementare 2	☐
Dichiarazione volontaria	☐
DICHIARAZIONE PROBABILE PRESENZA ALLERGENI	☒
Dichiarazione volontaria evidenza degli allergeni	☒
Claims nutrizionali ammessi	☒



PRODOTTO DA FORNO CON MANDORLE ED UVETTA

INGREDIENTI: farina di GRANO tenero tipo "0", BURRO, zucchero , tuorlo d' UOVO, uva passita(7,5%), MANDORLE(5%), albume d' UOVO, miele, aroma, lievito di birra, sale, conservante: E200(acido sorbico)

Può contenere: SESAMO, PISTACCHI, NOCCIOLE, SENAPE,

Gli ingredienti riportati in MAIUSCOLO possono provocare ereazioni allergiche in persone sensibili

Fonte di Selenio -

[t. USA lineare](#) [t. CANADA verticale](#) [t. CANADA orizzontali](#) [t. CANADA lineare](#) [ordinamento](#) [e. UE](#) [etichetta standard](#) [etichetta](#)

Oltre a creare la scheda etichetta, da trasmettere al grafico o alla tipografia per la progettazione dell' etichetta definitiva, puoi decidere di creare l' etichetta stampabile internamente all' azienda con una semplice stampante.

Dopo aver creato la scheda etichetta, in questo foglio comparirà una prima bozza di etichetta standard e, sul lato sinistro del foglio. Una sorta di menù a tendina riportante l' elenco di tutte le tipologie di informazioni da riportare in etichetta classificate in:

- INFORMAZIONI **SEMPRE** OBBLIGATORIE (riportate in **ROSSO**)
- INFORMAZIONI FACOLTATIVE (riportate in **VERDE**)
- INFORMAZIONI OBBLIGATORIE **SOLO** IN DETERMINATI CASI (riportate in **GIALLO**)

Dovrai fare solo alcuni altri passaggi per ottenere l' etichetta standard stampabile; inoltre:

- 1) In via facoltativa, puoi inserire in alto il tuo logo Aziendale.
- 2) Puoi aggiungere delle immagini, ad esempio, il pittogramma dell' omino che butta la spazzatura, puoi generare per mezzo di un generatore online, un codice a barre ed un QR Code ed inserirli nell' etichetta (**leggi i termini di utilizzo del generatore online**)

Di seguito ti do le istruzioni per creare l' etichetta standard.

14a - CREAZIONE ETICHETTA STANDARD

(GUARDA IL VIDEO N° 5)

- 1) Inserisci e posiziona il tuo logo aziendale (facoltativo). A scopo dimostrativo, ho inserito il mio logo aziendale (00:8 – 0:28)
- 2) Seleziona le informazioni che vuoi visualizzare in etichetta. Quelle riportate in rosso sono obbligatorie e non vi è nessuna possibilità di escluderle (0:35 – 0:50)
- 3) Digita il numero di lotto e la data di scadenza (0:55 – 1:05)
- 4) Avendo deciso di visualizzare i claims nutrizionali e salutistici, seleziona le righe del rame e del selenio: saranno visibili nella tabella dei valori nutrizionali (1:25 – 1:35)
- 5) Con l' apposito pulsante Filtro, togli la spunta a "vuote": visualizzerai solo le informazioni che hai scelto (1:40 – 1:52)
- 6) Fai gli arrotondamenti dei valori nutrizionali come previsto dalla normativa e descritti al capitolo 7 della guida (1:55 – 2:15)
- 7) Aggiungi, eventualmente un QR code che rimanda ad una pagina Web di tuo gradimento (2:18 – 2:42)
- 8) Seleziona l' etichetta e copiala ed incollala come immagine (2:47 – 3:05)
- 9) Salvala come immagine in una cartelle dedicata e rinominala (3:07 – 3:27)
- 10) Visualizza l' etichetta (3:33 – 3:43)

Di seguito riporto l' etichetta standard:



PRODOTTO DA FORNO CON MANDORLE ED UVETTA

INGREDIENTI: zucchero, farina di GRANO tenero tipo "0", albume d' UOVO, BURRO, MANDORLE(8,9%) , tuorlo d' UOVO, uva passita(5%), miele, aroma, sale, conservante: E200(acido sorbico)

Può contenere: SESAMO, PISTACCHI, NOCCIOLE, SENAPE,

Gli ingredienti riportati in MAIUSCOLO possono provocare ereazioni allergiche in persone sensibili

Fonte di Rame - Fonte di Selenio -

Il rame contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo - Il selenio contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo -

LOTTO: 12456

Da consumare preferibilmente entro il: 20/01/2026

1 kg

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti luminose

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		
		% AR (*)
Energia	1624 kJ	19 %
	387 kcal	
grassi	17 g	25 %
di cui: acidi grassi saturi	9,3 g	46 %
carboidrati	49 g	19 %
di cui: zuccheri	35 g	38 %
fibre	2,2 g	
proteine	7,6 g	15 %
sale	0,40 g	6 %
rame	0,2 mg	15 %
selenio	11 mcg	20 %

(*) AR= Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

RACCOLTA DIFFERENZIATA

Pirottino	Busta	Astuccio
PAP 22	PP 5	PAP 21
Raccolta carta	Raccolta plastica	Raccolta carta

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE



Prodotto e confezionato da Bianco Rossi, via.....N°.....CAP.....Comune (Provincia)

15 - FOGLIO ETICHETTA PERSONALIZZATA

Con questo foglio puoi creare un' etichetta completamente personalizzata. Puoi decidere le dimensioni dell' etichetta, la posizione, il font, i colori delle dichiarazioni, puoi aggiungere delle immagini e posizionarle dove vuoi, puoi aggiungere delle immagini di sfondo, ecc.

Faccio presente che l' etichetta che si ottiene non ha nessuna pretesa di sostituire l' etichetta realizzata da un grafico professionista.

Tuttavia, nel Nostro Staff abbiamo un grafico professionista che è in grado di realizzare delle etichette con delle grafiche bellissime e di soddisfare tutte le tue esigenze.

Ti invito, pertanto, a contattarmi telefonicamente al 347-8323703 oppure per email a gelsomino.panico@gmail.com se vuoi usufruire di questo servizio: sono sicuro che rimarrai soddisfatto per il lavoro svolto!

15a – CREAZIONE ETICHETTA PERSONALIZZATA

(GUARDA IL VIDEO N° 6)

- 1) Impostare le dimensioni (altezza e lunghezza) dell' etichetta (0:03 – 0:30)
- 2) Inserire e posizionare l' immagine del prodotto (opzionale) (0:35 – 0:55)
- 3) Creare una nuova casella di testo ed impostare senza sfondo e senza contorno (1:00 – 1:14)
- 4) Copiare dall' etichetta standard la denominazione del prodotto e incollarla nella casella di testo (1:16 – 1:26)
- 5) Posizionare la casella di testo della denominazione del prodotto all' interno dell' etichetta (1:28 – 1:32)
- 6) Copiare ed incollare la casella di testo e cancellare il testo (1:34 – 1:38)
- 7) Copiare dall' etichetta standard la lista ingredienti e incollarla nella casella di testo (1:40 – 1:50)
- 8) Posizionare la casella di testo della denominazione del prodotto all' interno dell' etichetta (1:51 – 1:55)
- 9) Copiare, incollare e posizionare nell' etichetta tutte le dichiarazioni (2:00 – 7:00)
- 10) Selezionare la tabella dei valori nutrizionali dell' etichetta standard, copiarla come immagine e incollarla nell' etichetta personalizzata (7:10 – 7:40)
- 11) Fare la stessa operazione per per la tabella smaltimento imballi e per il QR Code (7:46 – 8:35)
- 12) Riposizionare bene le varie dichiarazioni all' interno dell' etichetta e personalizzare colori e fonts (8:40 – 19:25)
- 13) Selezionare l' etichetta personalizzata e copiarla ed incollarla come immagine (19:30 – 19:40)
- 14) Salvarla come immagine nella cartella dedicata e rinominarla (19:50 – 20:50)

Successivamente, ho ripreso l'etichetta ed ho fatto altre personalizzazioni. Questo è il risultato:

PRODOTTO DA FORNO CON MANDORLE ED UVETTA

INGREDIENTI: zucchero, farina di GRANO tenero tipo "0", albume d' UOVO, BURRO, MANDORLE(8,9%) , tuorlo d' UOVO, uva passita(5%), miele, aroma, sale, conservante: E200(acido sorbico)

Può contenere: SESAMO, PISTACCHI, NOCCIOLE, SENAPE

Gli ingredienti riportati in MAIUSCOLO possono provocare reazioni allergiche in persone sensibili



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

		% AR (*)
Energia	1624 kJ 387 kcal	19 %
grassi	17 g	25 %
di cui: acidi grassi saturi	9,3 g	46 %
carboidrati	49 g	19 %
di cui: zuccheri	34 g	38 %
fibre	2,2 g	
proteine	7,6 g	15 %
sale	0,37 g	6 %
rame	0,2 mg	15 %
selenio	11 mcg	20 %

(*) AR= Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

FONTE DI RAME - FONTE DI SELENIO

Il rame contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo

Il selenio contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo



RACCOLTA DIFFERENZIATA

Pirottino	Busta	Astuccio
PAP 22	PP 5	PAP 21

Raccolta carta	Raccolta plastica	Raccolta carta
----------------	-------------------	----------------

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

LOTTO:

Da consumarsi
preferibilmente entro il:

Conservare in luogo fresco e asciutto,
lontano da fonti luminose

Prodotto e confezionato da Bianco Rossi, via.....N°.....CAP.....Comune (Provincia)

1 kg

16 - FOGLIO SCHEDA PROCESSO



SCHEDA PROCESSO

VAI AL MENU'

In questo foglio puoi descrivere il processo, registrare i parametri di processo e i lotti di ingredienti utilizzati ai fini della rintracciabilità



SCHEDA PROCESSO

Prodotto da forno con mandorle ed uvetta

Scheda processo 1
REV. 0
DATA 11/12/2025

Questa è l'intestazione della tua scheda processo. Qui puoi inserire l'immagine del prodotto nello spazio dedicato (tramite il menu di excel: Immagini>Inserisci immagini da questo dispositivo) e digitare manualmente il numero e la data di revisione. Tutte le altre diciture compaiono in automatico in funzione di ciò che hai digitato nelle altre schede

In queste righe devi digitare, nei campi dedicati, il numero di pezzi/unità di vendita che devi realizzare e il peso delle corrispondenti unità di vendita. In automatico, comparirà il corrispondente quantitativo in Kg di prodotto finito

Clicca sul pulsante presente nel campo di colore ARANCIONE, togli la spunta a "vuoto" e clicca su "OK". Dopo aver inserito le informazioni relative al processo, clicca di nuovo sul pulsante, togli la spunta ad "I" e clicca di nuovo su "OK"

	DATA	LOTTO		DATE DI SCADENZA									
KG/UNITA' DI VENDITA DA PREPARARE	1000								Kg da realizzare		REGISTRAZIONE LOTTI INGREDIENTI		
PESO NETTO UNITA' DI VENDITA (g)	1000								1000				
FASE / COMPONENTE	impasto		ricopertura		decorazione		aroma alcolico		TOTALE				
INGREDIENTI	Kg	%	Kg	%	Kg	%	kg	%	Kg	%	FORNITORE	DATA FORNITURA	LOTTI
	973,33	85,89	100,12	8,83	50,000	4,41	10,00	0,88	1133,45	100,01			
aaaacqua	128,67	11,35							128,67	11,35			
albume d'uovo			37,50	3,31					37,50	3,31			
aromi in fase alcolica							10,00	0,88	10,00	0,88			
burro	200,00	17,65							200,00	17,65			
conservante			0,12	0,01					0,120	0,01			
farina di grano tenero tipo "0" - (W > 350)	333,33	29,41							333,33	29,41			
lievito di birra	6,67	0,59							6,67	0,59			
mandorle secche					50,00	4,41			50,00	4,41			
Miele	18,33	1,62							18,33	1,62			
sale	4,67	0,41							4,67	0,41			
tuorlo d' uovo	108,33	9,56							108,33	9,56			
uva passita	75,00	6,62							75,00	6,62			
zucchero (semolato, cristallino, ecc.)	98,33	8,68	62,50	5,51					160,83	14,19			
MODALITA' OPERATIVE									REGISTRAZIONE LOTTI COADIUVANTI E IMBALLI PRIMARI				
FASE 1	PREPARAZIONE IMPASTO								DESCRIZIONE		FORNITORE	DATA FORNITURA	LOTTI
Pesare gli ingredienti con la bilancia in dotazione													
Versare nella vasca dell' impastatrice gli ingredienti in polvere													
Premiscelare con i bracci tuffanti													

In queste righe, e nelle righe sottostanti, puoi digitare le modalità operative per ogni fase del processo di produzione. Puoi aumentare o diminuire l' altezza di ogni riga per adattarla alla lunghezza del testo inserito, puoi personalizzare il font, le dimensioni ed il

Con questo foglio puoi creare una scheda processo da utilizzare in fase di produzione con la quale puoi:

- 1) Calcolare i fabbisogni di ingredienti in funzione dei quantitativi di prodotto da realizzare
- 2) Riportare le modalità operative delle varie fasi del processo di produzione
- 3) Registrare i controlli dei parametri di processo (ad esempio, i CCP)
- 4) Registrare i lotti, i fornitori e le date di fornitura degli ingredienti, coadiuvanti tecnologici ed imballi primari

16a – CREAZIONE SCHEDA PROCESSO

(GUARDA IL VIDEO N° 7)

- 1) Inserisci, ridimensiona e posiziona l'immagine del prodotto nel campo dedicato (0:06 – 0:30)
- 2) Con il pulsante presente nel campo arancione, togli la spunta a "vuote" e clicca su "OK": visualizzerai le % dei componenti e degli ingredienti (0:35 – 0:42)
- 3) Digita negli appositi campi il numero di confezioni da realizzare e il peso netto delle confezioni: visualizzerai anche i fabbisogni di ingredienti (0:44 – 1:25)
- 4) Digita il nome delle fasi di lavorazione, delle modalità operative, dei parametri di processo da controllare ed eventuali note (sono solo a scopo dimostrativo, potrebbero non essere reali) (1:38 – 15:00)
- 5) Digitare gli eventuali coadiuvanti tecnologici ed imballi primari che devono essere rintracciati (15:05 – 15:50)
- 6) Con il pulsante presente nel campo arancione, togli la spunta a "1" e clicca su "OK": visualizzerai solo le righe in cui vi sono le informazioni (15:53 – 16:30)
- 7) Digita la data di produzione nel campo dedicato (16:37 – 16:49)
- 8) Esporta la scheda processo e salvala nella cartella dedicata come PDF: la potrai stampare ogni volta che ti serve (17:04 – 18:30)

Qui puoi vedere la scheda processo che si ottiene dopo aver eseguito le operazioni sopra descritte:

<

17 - FOGLIO SCHEDA COSTI



SCHEDA COSTI

VAI AL MENU'

In questo foglio, puoi calcolare il costo del prodotto (ingredienti, imballi, manodopera, energia, costi fissi, ecc.)



SCHEMA COSTI DI PRODUZIONE

Prodotto da forno con mandorle ed uvetta

Scheda costi

REV.

DATA

1

0

11/12/2025

I costi di produzione sono calcolati in base ai costi degli ingredienti, imballi e manodopera diretta. A tali costi vengono aggiunti gli altri costi mensili (manodopera indiretta ed altre voci di costo)

COSTO PER	1000	CONFEZIONI DA	100	GRAMMI	0,932	9,316	113,346	1018,000
INGREDIENTI	Costo unitario (euro)	Grammi per confezione	Resa di lavorazione %	Fabbisogno x conf. (grammi)	Costo x confezione (euro)	Costo x kg (euro)	Fabbisogno totale di ingredienti (Kg)	Costo Totale (euro)
13		113,346		113,346	0,367	3,674	113,346	367,400
aaaacqua		12,867		12,867			12,867	
albume d'uovo	1,500	3,750	100,000	3,750	0,006	0,060	3,750	6,000
aromi in fase alcolica	8,200	1,000	100,000	1,000	0,008	0,080	1,000	8,000
burro	6,500	20,000	100,000	20,000	0,130	1,300	20,000	130,000
conservante	15,000	0,013	100,000	0,013	0,0002	0,002	0,013	0,200
farina di grano tenero tipo "0" - (W > 350)	0,850	33,333	100,000	33,333	0,028	0,280	33,333	28,000
lievito di birra	5,400	0,667	100,000	0,667	0,004	0,040	0,667	4,000
mandorle secche	13,200	5,000	100,000	5,000	0,066	0,660	5,000	66,000
Miele	5,500	1,833	100,000	1,833	0,010	0,100	1,833	10,000
sale	0,500	0,467	100,000	0,467	0,0002	0,002	0,467	0,200
tuorlo d' uovo	3,400	10,833	100,000	10,833	0,037	0,370	10,833	37,000
uva passita	7,500	7,500	100,000	7,500	0,056	0,560	7,500	56,000
zucchero (semolato, cristallino, ecc.)	1,350	16,083	100,000	16,083	0,022	0,220	16,083	22,000
IMBALLI	Costo unitario (euro)	Pz x confezione	Resa di lavorazione %	Fabbisogno x conf. (N°)	Costo x confezione (euro)	Costo x Kg (euro)	Fabbisogno Totale imballi (Pz)	Costo Totale (euro)
3	0,530	2,100			0,530	5,300	2100,000	530,000
busta per confezionamento	0,250	1,000	100,000	1,000	0,2500	2,500	1000,000	250,000
etichetta	0,200	1,000	100,000	1,000	0,2000	2,000	1000,000	200,000
cartone di trasporto	0,800	0,100	100,000	0,100	0,0800	0,800	100,000	80,000

> ...

ordinamento

e. UE

etichetta standard

etichetta personalizzata

scheda processo

quantità e percentuali

scheda costi

scheda

...

+

:

<

Questa è l'intestazione della tua scheda costi. Qui puoi inserire l'immagine del prodotto nello spazio dedicato (tramite il menu di excel: Immagini>Inserisci immagini da questo dispositivo). Tutte le altre diciture compaiono in automatico in funzione di ciò che hai digitato nelle altre schede

<

Digita nelle celle bianche il numero di confezioni e il peso netto della confezione di cui si vuole calcolare i costi

<

Clicca sul pulsante presente nella cella di colore arancione, togli la spunta a "vuote" e clicca su "OK". Dopo aver inserito tutte le informazioni relative ai costi, clicca di nuovo sul pulsante, togli la spunta a "1" e clicca di nuovo su "OK"

Con questo foglio puoi calcolare i costi di produzione dei tuoi prodotti (costo ingredienti, imballi, manodopera diretta, manodopera indiretta, energia, costi fissi, ecc.).

17a – CREAZIONE SCHEDA COSTI

(GUARDA IL VIDEO N° 8)

- 1) Inserisci, ridimensiona e posiziona l'immagine del prodotto nello spazio dedicato (0:06 – 0:22)
- 2) Digita nei campi dedicati il numero di confezioni ed il peso netto nominale (0:26 – 0:34)
- 3) Con il pulsante presente nella cella arancione, togli la spunta a “vuote” e clicca su “OK”: visualizzi il costo degli ingredienti (0:36 – 0:41)
- 4) Digita il tipo di imballo, il costo unitario, il fabbisogno per confezione e la resa di lavorazione % (0:49 – 1:41)
- 5) Digita, per ogni postazione, il costo orario della manodopera ed il numero di addetti (1:53 – 2:40)
- 6) Digita, nel campo dedicato, il numero di confezioni che si possono realizzare in 8 ore di lavoro (2:44 – 2:50)
- 7) Digita le mansioni di manodopera indiretta, il costo mensile ed il numero di addetti per ogni mansione (2:55 – 3:52)
- 8) Digita, nel campo dedicato, i kg complessivi (comprensivi di tutte le tipologie di prodotto) realizzati al mese (3:56 – 4:06)
- 9) Digita le varie voci di costo e, per ognuna di esse, i costi mensili (4:10 – 5:02)
- 10) Con il pulsante presente nella cella arancione, togli la spunta a “1” e clicca su “OK”: visualizzi la scheda (5:10 – 6:05)
- 11) Esporta la scheda costi nella cartella dedicata e rinominala (6:08 – 6:47)
- 12) Visualizza e consulta la scheda costi (7:00 – 7:10)

Qui puoi vedere la scheda costi che si ottiene dopo aver eseguito le operazioni sopra descritte:

	SCHEDA COSTI DI PRODUZIONE						Scheda costi	1
							REV.	0
	Prodotto da forno con mandorle ed uvetta						DATA	11/12/2025
I costi di produzione sono calcolati in base ai costi degli ingredienti, imballi e manodopera diretta. A tali costi vendono aggiunti gli altri costi mensili (manodopera indiretta ed altre voci di costo)								
COSTO PER	1000	CONFEZIONI DA	100	GRAMMI	0,932	9,316	113,346	1018,000
INGREDIENTI	Costo unitario (euro)	Grammi per confezione	Resa di lavorazione %	Fabbisogno x conf. (grammi)	Costo x confezione (euro)	Costo x kg (euro)	Fabbisogno totale di ingredienti (Kg)	Costo Totale (euro)
13		113,346		113,346	0,367	3,674	113,346	367,400
aaaacqua		12,867		12,867			12,867	
albume d'uovo	1,500	3,750	100,000	3,750	0,006	0,060	3,750	6,000
aromi in fase alcolica	8,200	1,000	100,000	1,000	0,008	0,080	1,000	8,000
burro	6,500	20,000	100,000	20,000	0,130	1,300	20,000	130,000
conservante	15,000	0,013	100,000	0,013	0,0002	0,002	0,013	0,200
farina di grano tenero tipo "0" - (W > 350)	0,850	33,333	100,000	33,333	0,028	0,280	33,333	28,000
lievito di birra	5,400	0,667	100,000	0,667	0,004	0,040	0,667	4,000
mandorle secche	13,200	5,000	100,000	5,000	0,066	0,660	5,000	66,000
Miele	5,500	1,833	100,000	1,833	0,010	0,100	1,833	10,000
sale	0,500	0,467	100,000	0,467	0,0002	0,002	0,467	0,200
tuorlo d' uovo	3,400	10,833	100,000	10,833	0,037	0,370	10,833	37,000
uva passita	7,500	7,500	100,000	7,500	0,056	0,560	7,500	56,000
zucchero (semolato, cristallino, ecc.)	1,350	16,083	100,000	16,083	0,022	0,220	16,083	22,000
IMBALLI	Costo unitario (euro)	Pz x confezione	Resa di lavorazione %	Fabbisogno x conf. (N°)	Costo x confezione (euro)	Costo x Kg (euro)	Fabbisogno Totale imballi (Pz)	Costo Totale (euro)
3	0,530	2,100			0,530	5,300	2100,000	530,000
busta per confezionamento	0,250	1,000	100,000	1,000	0,2500	2,500	1000,000	250,000
etichetta	0,200	1,000	100,000	1,000	0,2000	2,000	1000,000	200,000
cartone di trasporto	0,800	0,100	100,000	0,100	0,0800	0,800	100,000	80,000
MANODOPERA DIRETTA	Costo orario (euro)	N° Addetti	N° confezioni al giorno	Ore per 100 confezioni	Costo x confezione (euro)	Costo x Kg (euro)	Fabbisogno totale (ore)	Costo Totale (euro)
POSTAZIONE	12,000	5,000	5000,000	0,800	0,010	0,096	8,000	96,000
addetti agli impasti	15,000	2,000	5000,000	0,320	0,0048	0,0480	3,200	48,000
addetto alla cottura	10,000	1,000		0,160	0,0016	0,0160	1,600	16,000
addetti al confezionamento	10,000	2,000		0,320	0,0032	0,0320	3,200	32,000
MANODOPERA INDIRETTA	Costo/mese(euro)	N° Addetti	Kg complessivi di prodotto/mese		Costo x confezione (euro)	Costo x kg (euro)		Costo Totale (euro)
MANSIONE	8000,000	6,000	50000,000		0,022	0,220		22,000
addetto amministrazione	2000,000	1,000	50000,000		0,004	0,040		4,000
addetti al controllo qualità	1500,000	2,000			0,006	0,060		6,000
addetti al magazzino	1500,000	2,000			0,006	0,060		6,000
responsabile produzione	3000,000	1,000			0,006	0,060		6,000
ALTRI COSTI	Euro/mese		Kg di prodotto/mese		Costo x confezione (euro)	Costo x kg (euro)		Costo Totale (euro)
6	1300,000		50000,000		0,003	0,026		2,600
corrente	250,000		50000,000		0,001	0,005		0,500
acqua	150,000				0,000	0,003		0,300
materiale di cancelleria	50,000				0,000	0,001		0,100
gas	300,000				0,001	0,006		0,600
affitto	450,000				0,001	0,009		0,900
commercialista	100,000				0,000	0,002		0,200

18 - FOGLIO SCHEDA TECNICA



SCHEDA TECNICA

VAI AL MENU'

Dopo aver inserito tutte le informazioni, toglie la spunta a "vuote" con il pulsante a sinistra: visualizzerai solo le righe nelle quali vi sono delle informazioni

[illegible]

Con questo foglio puoi creare una bellissima scheda tecnica riportante le seguenti informazioni:

- 1) L'immagine del prodotto
- 2) Denominazione del prodotto
- 3) Breve descrizione del prodotto
- 4) Lista ingredienti con la specifica del QUID degli ingredienti caratterizzanti
- 5) Dichiarazione OGM free
- 6) Caratteristiche chimico-fisiche
- 7) Caratteristiche microbiologiche
- 8) Caratteristiche dimensionali
- 9) Caratteristiche organolettiche
- 10) Tabella dei valori nutrizionali
- 11) Informativa allergeni
- 12) Termine minimo di conservazione
- 13) Condizioni di conservazione
- 14) Istruzioni per il consumo (se necessarie)
- 15) Destinazione d'uso
- 16) Packaging (Quanti pezzi per unità di vendita, quante confezioni per cartone, composizione del bancale, ecc.)
- 17) Informazioni del produttore
- 18) Spazio per timbro e firma

Alcune delle informazioni sopra riportate compaiono in automatico dopo aver compilato la **scheda ricette** e la **scheda etichetta**. Altre, invece, devono essere digitate manualmente.

Sulla parte destra del foglio vi sono le istruzioni passo passo; inoltre, nell' area verde vi è un link che rimanda al documento sui criteri microbiologici della Regione Piemonte per cercare i parametri microbiologici da inserire nella scheda tecnica (ovviamente, sono solo dei valori guida)

18a – CREAZIONE SCHEDA TECNICA

(GUARDA IL VIDEO N° 9)

- 1) Inserisci il tuo logo aziendale nello spazio dedicato (0:06 – 0:28)
- 2) Inserisci e posiziona l' immagine del tuo prodotto nello spazio dedicato (0:33 – 1:00)
- 3) Digita il codice del prodotto (1:04 – 1:10)
- 4) Digita una breve descrizione del prodotto (se lo spazio non basta puoi aumentare l' altezza della riga) (1:15 – 2:25)
- 5) Inserisci nelle righe dedicate i parametri chimico-fisici e gli standards di riferimento. Puoi anche sostituire quelli già predefiniti (2:53 – 3:18)
- 6) Inserisci i parametri microbiologici; puoi far riferimento al documento della Regione Piemonte linkato nell' area in verde (3:25 – 5:35)
- 7) Digita le caratteristiche dimensionali) (5:40 – 6:00)

- 8) Digita le caratteristiche organolettiche (6:03 – 7:08)
- 9) Compila l' informativa allergeni (allergeni presenti con gli ingredienti e probabilmente presenti per cross contamination) (7:25 – 8:35)
- 10) Digita il termine minimo di conservazione (shelf life) (8:39 – 8:43)
- 11) Digita la destinazione d' uso (8:54 – 9:30)
- 12) Digita le informazioni relative all'unità di vendita (peso, pz x confezione, dimensioni di ingombro, codice EAN, ecc.(9:38 – 10:55)
- 13) Inserisci le informazioni relative all' imballo secondario (confezioni per cartone, dimensioni, ecc.) (11:00 – 11:45)
- 14) Inserisci il numero di strati del bancale e il numero di cartoni per strato: in automatico compaiono N° di confezioni, N° di cartone, altezza e peso del bancale (11:50 – 12:05)
- 15) Completa le informazioni relative al fornitore (12:10 – 12:40)
- 16) Inserisci timbro e firma(12:45 – 13:08)
- 17) Con il pulsante presente in alto a sinistra, togli le spunte a “vuote” e clicca su “OK”: visualizzi solo le righe nelle quali vi sono delle informazioni (13:49 – 13:55)
- 18) Esporta la scheda tecnica nella cartella dedicata e rinominala (13:57 – 13:35)
- 19) Visualizza la scheda tecnica (13:39 – 16:05)

Di seguito puoi vedere la scheda tecnica che si ottiene dopo aver effettuato tutte le operazioni sopra descritte

(sono 4 pagine):

	SCHEDA TECNICA	Scheda tecnica	1
	Prodotto da forno con mandorle ed uvetta	Revisione	0
		DATA	11/12/25

IMMAGINE DEL PRODOTTO



CODICE INTERNO DEL PRODOTTO

123abc

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

PRODOTTO DA FORNO CON MANDORLE ED UVETTA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto ottenuto in seguito ad impastamento degli ingredienti, spezzatura dell' impasto, formatura, decorazione con uvetta e mandorle, cottura, raffreddamento e confezionamento con imballo di materiale plastico idoneo a venire a contatto con il prodotto

INGREDIENTI

INGREDIENTI: farina di GRANO tenero tipo "0", BURRO, zucchero, tuorlo d' UOVO, uva passita(7,5%), MANDORLE(5%), albume d' UOVO, miele, aroma, lievito di birra, sale, conservante: E200(acido sorbico)

Può contenere:	SESAMO, PISTACCHI, NOCCIOLE, SENAPE,
----------------	--------------------------------------

Gli ingredienti riportati in MAIUSCOLO possono provocare ereazioni allergiche in persone sensibili

DICHIARAZIONE ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il prodotto non consiste, non contiene e non deriva da Organismi Geneticamente Modificati. Pertanto, in ottemperanza ai regolamenti CE 1829/2003 e CE 1830/2003 non è richiesta la dichiarazione in merito ad essi.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Acrilammide (mcg/kg)	max 300
Attività dell' acqua	max 0,90
pH	5,50 - 6,00
Micotossine (Ocratossina A, Aflatossine B e G, Zearalenone, Deossivalenolo)	Inferiori ai limiti massimi previsti dal regolamento UE /2023/915
Metalli pesanti (Piombo, Cadmio, Mercurio)	Inferiori ai limiti massimi previsti dal regolamento UE /2023/915
Fitofarmaci	Inferiori ai limiti massimi previsti dal regolamento CE 396/2005

	SCHEDA TECNICA	Scheda tecnica	1
	Prodotto da forno con mandorle ed uvetta	Revisione	0
		DATA	11/12/25

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica mesofila totale (ufc/g)	max 10000
Coliformi totali (ufc/g)	max 300
Lieviti (ufc/g)	max 1000
Muffe (ufc/g)	max 1000
Bacillus cereus presunto (ufc/g)	max 100
Salmonella spp. (ufc/25g)	Assente
E.coli beta glucuronidasi positivi (ufc/g)	max 10
Stafilococchi coagulasi positivi (ufc/g)	max 100

CARATTERISTICHE PONDERALI E DIMENSIONALI

Diametro (cm)	18 - 20
Altezza (cm)	2 - 3
Peso (g)	200

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Crosta dorata con uvetta e mandorle ben visibili
ODORE	Tipico di pasticceria e di uvetta
SAPORE	Gradevolmente dolce, molto accentuati i sapori dell' uvetta e delle mandorle
CONSISTENZA	Crosta friabile e mollica morbida

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		% A.R. di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)
Energia	1738 kJ	21 %
	416 kcal	
Grassi	22,0 g	31 %
di cui acidi grassi saturi	13,6 g	68 %
Carboidrati	46 g	18 %
di cui zuccheri	24,0 g	27 %
Fibre	2,3 g	
Proteine	7,9 g	16 %
Sale	0,5 g	8 %

	SCHEDA TECNICA	Scheda tecnica	1
	Prodotto da forno con mandorle ed uvetta	Revisione	0
		DATA	11/12/25

INFORMATIVA ALLERGENI (le sostanze allergeniche presenti o probabilmente presenti nel prodotto sono indicate con una X)

SOSTANZE ALLERGENICHE	PRESENTI COME INGREDIENTI NEL PRODOTTO	PRESENTI PER CROSS CONTAMINATION NELLO STABILIMENTO	PRESENTI PER CROSS CONTAMINATION NEGLI STABILIMENTI DEI FORNITORI
Cereali contenenti glutine e derivati	X (grano)		
Crostacei e derivati			
Uova e derivati	X		
Pesci e derivati			
Arachidi e derivati			
Soia e derivati			
Latte e derivati	X		
Frutta con guscio	X (mandorle)	X (pistacchi e nocciole)	
Sedano e prodotti a base di sedano			
Senape e prodotti a base di senape			X
Semi di sesamo		X	
Anidride solforosa e solfiti > 10 ppm			
Lupini e prodotti a base di lupini			
Molluschi e prodotti a base di molluschi			

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (T.M.C.)

6 mesi

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti luminose

DESTINAZIONE D' USO

Il prodotto è destinato a tutti, ad eccezione delle persone sensibili alle sostanze allergeniche riportate in questa scheda tecnica

	SCHEDA TECNICA	Scheda tecnica	1
	Prodotto da forno con mandorle ed uvetta	Revisione	0
		DATA	11/12/25

PACKAGING

UNITA' DI VENDITA

DESCRIZIONE	Astuccio contenente 1 pezzo avvolto in film plastico idoneo a venire a contatto con il prodotto					
PESO NETTO NOMINALE (g)	200					
DIMENSIONI DI INGOMBRO (cm)	Lunghezza	20	Larghezza	20	Altezza	5
PESO DELL' IMBALLO (g)	20					
PESO LORDO (g)	220					
CODICE EAN	80123456789					

IMBALLO SECONDARIO

DESCRIZIONE	CARTONE					
N° UNITA' DI VENDITA x CARTONE	30					
DIMENSIONI DI INGOMBRO (cm)	Lunghezza	60	Larghezza	40	Altezza	30
PESO VUOTO (g) DEL CARTONE	1000					
PESO NETTO (kg) DEL CARTONE	6,000					
PESO LORDO (kg) DEL CARTONE	7,600					

BANCALE

STRATO CON N° DI CARTONE	4					
N° STRATI	5					
BANCALE CON N° DI CARTONE	20					
N° UNITA' DI VENDITA x BANCALE	600					
ALTEZZA DEL BANCALE (escluso pedana) (cm)	150					
PESO DEL BANCALE (escluso pedana) (kg)	152					

DATI DEL PRODUTTORE

RAGIONE SOCIALE, SEDE LEGALE e STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Prodotto e confezionato da Bianco Rossi, via.....N°.....CAP.....Comune (Provincia)
TELEFONO	123-456789
MAIL	info@rossibianchi.it
SITO WEB	www.rossibianchi.it

FIRMA E TIMBRO




19 - CONCLUSIONI

SPERO CHE QUESTA GUIDA SIA STATA ESAUSTIVA E CHE TI METTA IN CONDIZIONE DI UTILIZZARE SENZA OMBRA DI DUBBIO IL NOSTRO PROGRAMMA PER CREARE LE TABELLE DEI VALORI NUTRIZIONALI, LE ETICHETTE STAMPABILI, LE SCHEDE PROCESSO, LE SCHEDE COSTI E LE SCHEDE TECNICHE
TUTTAVIA, SE, ANCHE DOPO AVERLA LETTA HAI DUBBI SULL' UTILIZZO DEL PROGRAMMA, MI PUOI CONTATTARE PER QUALSIASI CHIARIMENTO IN MERITO.

SARO' A TUA COMPLETA DISPOSIZIONE!

GELSOMINO PANICO

cell. 3478323703

mail: gelsomino.panico@gmail.com