

GUIDA ALL' UTILIZZO DEL SOFTWARE PER LA CREAZIONE DELLE ETICHETTE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

REV. 00 del 10/11/2024



ARGOMENTI DELLA GUIDA

CAPITOLO	DESCRIZIONE	PAGINA
1	PREMESSA	3
2	SCHERMATA INIZIALE	4
3	PAGINA INIZIALE	5
4	DATABASE	7
4-a	Inserimento di un nuovo ingrediente nel database (VIDEO 1)	10
5	FOGLIO RICETTE	14
5-a	Inserimento ricetta per il calcolo dei valori nutrizionali (VIDEO 2)	16
6	FOGLIO CALCOLI	20
7	TABELLA EUROPEA	22
8	TABELLA AUSTRALIA	24
9	TABELLE USA verticali	25
10	TABELLE USA orizzontali	26
11	TABELLE USA lineari	27
12	TABELLE CANADA verticali	28
13	TABELLE CANADA orizzontali	29
14	TABELLE CANADA lineari	30
15	TABELLE PAESI ARABI	31
15-a	Estrazione delle tabelle dei valori nutrizionali (VIDEO 3)	32
16	ORDINAMENTO INGREDIENTI	37
17	ETICHETTA EUROPA	38
17-a	Creazione della scheda etichetta (VIDEO 4)	39
17-b	Creazione etichetta stampabile con lay out verticale (VIDEO 5)	42
17-с	Creazione etichetta stampabile con lay out orizzontale (VIDEO 6)	44
17-d	Creazione etichetta stampabile personalizzata (VIDEO 7)	46
18	CONCLUSIONI	48



1 - PREMESSA

La cartella zippata che scaricherai una volta effettuato il pagamento per l'acquisto del Nostro software contiene 2 files:

- La guida in formato PDF che stai leggendo in questo momento;
- Il file contenente i vari fogli operativi;

Il primo passaggio che devi fare, una volta scaricata la cartella zippata, è di salvarla su una pendrive; il software contiene delle macro che fanno si che esso si possa aprire **SOLO** sul computer sul quale viene aperto la prima volta; se devi lavorare su più computers, ti consiglio di trasferire la cartella zippata dalla pendrive ai vari computers **SENZA MAI APRIRLA SULLA PENDRIVE,** altrimenti non si aprirà sui computers.

Requisiti minimi richiesti per il funzionamento del software

Il software funziona con excel versioni 2019 e successive (2019, 2021 e 2024 alla data di pubblicazione di questa guida)

Raccomandazione importante!!

Questo software è il risultato di una mole elevatissima di lavoro e di anni di esperienza nell'ambito dell'etichettatura alimentare; ti prego di non condividerlo con altre persone, se non lo hanno anche loro acquistato.



2 - SCHERMATA INIZIALE

Dopo aver effettuato il pagamento con carta di credito, in alto a destra dello schermo del computer visualizzerai il download della cartella zippata contenente il file e la guida che stai leggendo (se paghi con bonifico la medesima cartella te la invio per e-mail). Scarica la cartella sul computer ed apri il file excel contenente i fogli di calcolo; comparirà la seguente schermata:

File	Inserise	(? - ≈ i Home	programma Disegno	per calcol	o valori nut di pagina	Formu	ev 20 online ale Dati	- con mach	o 2 + Eccel ne Visuali	izza Svil	luppo Gu	Jida Nuovi	rca a scheda	Power F	Pivot											mino Panico	0	2 -	Condividi ~
Tabeli pivot	a Tabelle p consigle Tabell	oivot Tabella iate	Immagin *	Form Con Mod	ne ~ e šelli 3D ~ Illustrazioni	Smar Scher	tArt rmata ~	🗄 Ottien 🕢 Miei o	i component omponenti a Coi	ti aggiuntivi iggiuntivi inponenti ag	Visio	Data Visualize Maps ole Graph	r Gr. cons	afici 🔗 .	· □ · 1 · ▲ · 1 · ⊡ ·	Ч- @ Марр	e Grafico pivot ~	Mappa 3D ~ Tour	Linee Co Grafic	olonne Positiv negati ti sparkline	ri/ Filtr ivi dat	o Sequenza i temporal Filtri	Collegi Collegi	emento amenti	A Casella Inte di testo piè	stazione e di pagina đ	η - η κ - Ω	Equazione Simbolo Simboli	
U A	VISO DI S	ACUKEZZA .	Le macro son	o state dis	abilitate.	Abiita co	ontenuto																						^
A1	~	IXV	fx																										`
1	A	В	C I	D	E	F	G	н	1	J	K	L	M	N	0	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	AA	AB	AC
2																													
3																													
4																													
6																													
7																													
8																													
10																													
11																													
12																													
13																													
15																													
16																													
17																													
19																													
20														1/4		1 8													
21														VA	A IA		IEr	UV											
22																													
24																													
25																													
26																													
27																													
29																													
30																													
31																													
32																													
33																													
35																													
36																													
37																													
38																													
40																													
41																													
42																													

Qui, devi prima cliccare sulla scritta "Abilita contenuto" presente nell' area di colore giallo; dopo di che, devi cliccare sul pulsante " VAI AL MENU' "



3 - PAGINA INIZIALE

Dopo aver effettuato l'operazione sopra descritta, vieni reindirizzato alla PAGINA INIZIALE:

SEI IN PAGINA INIZIALE DATABASE RICETTE CALC	OLI TABELLA ORDINAMENTO ETICHETTA TABELLA TABELL In Europa ingredienti europa Australia USA verti	A TABELLA TABELLA TABELLA TABELLA TABELLA TABELLA CANADA irizzontale USA lineare CANADA verticale CANADA orizzontale CANADA lin	A TABELLA eare PAESI ARABI
PAGINA INIZIALE			
	COLARE I VALORI NUTR		
	OULARE I VALORI NOIR	LIONALI	
DATABASE PER CERCARE I VALORI NUTRIZIONALI	VALORI DEI SERVING SIZE		
R.E.A. (M.I.P.A.A.F.)	PER TABELLA CANADESE		
J.S.D.A. (UNITED STATES DEPARTMENT of AGRICULTURE)	PER TABELLA USA		
Banca Dati Svizzera	PER TABELLA DEI PAESI ARABI		
Banca Dati Istituto Europeo di Oncologia	NORME SULL' ETICHETTATURA NUTRIZIONALE	NORME SULL' APPRONTAMENTO DELLE TABELLE DEI VALORI NUTRIZIONALI	
A.N.S.E.S. (Agenzia per la Sicurezza Alimentare Francese)	EUROPA		
	CANADA	Esempi di tabelle CANADESI	
	AUSTRALIA	Regole per l'approntamento della tabella dei valori nutrizionali AUSTRALIANA	
	U.S.A.		
	PAESI ARABI		
UOI CONTATTARE PER QUALSIASI CH	IIARIMENTO RIGUARDANTE QUESTO PRODO	DTTO DIGITALE:	
SOMINO 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 software:

- 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 - DATABASE

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

E		F		HN	HP HR	HT H	V HX	HZ	IB ID	IF	HU	L	IN I	IP IR	П №	/ 🛛	IZ JB	i JD Ji	JH	IJ JL JN	I JO	0	JP	JU	νL	JY	JZ	KA
PAGINA INIZIALE SEI IN DATABAS	E RICETTE CALCO	LI EUROPA	ORDINAMENTO INGREDIENTI		EUROPA	AUS	BELLA TRALIA	US.	A vertic	A :ale l	TABE JSA ori:	ELLA zzontale	, L	TABELL JSA line	.A are (TABI Canada	ELLA vertical	a CA	TABI NADA d	ELLA prizzontale	TA Cana	ABELLA ADA linea	TABELI Ire PAESI AF	LA RABI				
DATABASE - Puoi digitare	solo nelle c	elle BIA	NCHE																									
	DICHIARAZIONE IN ETICHETT	A (scrivere oli allergen	in MAJUSCOLO)		ALLER	GENI P	ROBAE	BILME	ENTE	PRESE	NTI	PER CF	ROSS	S CON	TAMIN	IATIO	N PRES	SO IL S	SITO	DEL	T			INCREDIENT			VAL	ORE
INGREDIENTI	CLICCA PER VEDERE QUALI	SONO LE SOSTANZE AL	LERGENICHE	-	Selezion	are "1" s	e l' alle	rgene	èpro	babiln	FC nente	DRNIT presen	ORE	: consult	are la s	scheda	tecnica	dell' in	gredie	nte).	FON	NTE D	EI DATI	UTILIZZATI	CATEGORIA	COSTO/Kg	ENERG	JETICO
N°	Dato obbligatorio se hai ac per la creazione delle etich nutrizionali	quistato la version ette, oltre che de	ne del programma lle tabelle dei valori	UTINE	RANO EGALE	ORZO	ARRO	OSTACEI	PESCI	ACHIDI	SOIA	UTTA A USCIO	NDORLE	DCCIOLE	TACCHI	I DI PECAN	RASILE OCI DI	EDANO	ESAMO	UPINI UPINI	DATAE	BASE DITATI L	SCHEDE ECNICHE/ANALISI DI ABORATORIO/WEB	Volendo, puol 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 II costo de prodotto	dato ca	alcolato
987		985		0	0 0			ទ		A	1	± 0	M	ž	A	Nov	~ ~ ~	S S	s l	MO L Sour	34	8	636	987	987	0	kcal/100g	kj/100g
DESCRIZIONE	DICHIARAZIONE I	N ETICHETT	۹ 📼	-	v v	-	• •	-	• •	-	• •	•	-	• •	-	• •	-	· • •	-		,	-		-	•	-	-	-
acqua	acqua																				ans	ses		x	ingrediente		0,00	0,00
acciughe in olio di oliva	Acciughe in olio di oliva	acciughe, olio d	i oliva)																				x	х	prodotto		215,00	901,00
acciughe in olio di semi di girasole	ACCIUGHE																						x	x	prodotto		216,50	905,25
acciughe salate	ACCIUGHE salate (ACCIU	GHE,sale)																			ans	ses		x	prodotto		127,90	539,70
aceto balsamico di modena 19% di zuccheri	aceto balsamico di Mode SOLFITI), zucchero, color	ena (aceto di vin ante: caramello	o bianco (contiene)																		ans	ses		x	prodotto		127,84	543,61
aceto balsamico di modena 21 % di zuccheri	aceto balsamico di Mode SOLFITI), glucosio, colora	ena(aceto di vin inte: caramello)	o bianco (contiene																				х	x	prodotto		106,45	453,07
aceto balsamico di modena 34% di zuccheri	aceto balsamico(aceto zucchero, glucosio, color	di vino bianco (c ante: caramello	ontiene SOLFITI),)																				x	x	prodotto		155,88	663,18
aceto balsamico di Modena 46% di zuccheri	SOLFITI), zucchero, color	ante: caramello	, acido citrico)																				х	x	prodotto		198,17	843,42
aceto balsamico di modena 55% di zuccheri	aceto balsamico(aceto zucchero, colorante: car	di vino bianco (c amello, acido ci	ontiene SOLFITI), trico)																				x	x	prodotto		244,09	1037,36
aceto di malto di orzo	aceto di malto di ORZO(a	acqua, 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 (co	ntiene SOLFITI)																					x	X	ingrediente		18,60	80,50
aceto di vino rosso 6% di acido acetico	aceto di vino rosso (cont	iene SOLFITI)																			ans	ses		х	ingrediente		23,23	100,31
aceto di vino rosso 8% di acido acetico	aceto di vino rosso (cont	iene SOLFITI)																					x	x	prodotto		30,00	131,00
acqua di mare depurata	acqua di mare depurata																						x	x	ingrediente		0,00	0,00
addensante	addensante:																						x	x	additivo		290,00	1232,50
addensanti	addensanti:																						x	x	additivo		0,00	0,00
agente di rivestimento	agente di rivestimento:																							x	additivo		0,00	0,00
agente di rivestimento	agente di rivestimento:																							x	additivo		0,00	0,00
agente di trattamento della farina	agente di trattamento d	lella farina:										$\uparrow \uparrow$												x	additivo		0,00	0,00
agente lievitante	agente lievitante:			-									-						+				x	x	additivo		0,00	0,00
agenti di rivestimento	agenti di rivestimento:																						x	x	additivo		0,00	0,00
agenti di rivestimento	agenti di rivestimento:											+	-										x	x	additivo		0,00	0,00
< > pagina iniziale database	ricette calcoli t	UE ordina	mento e. UE	e	tichetta	vertical		tiche	tta or	izzont	ale	etic	hetta	a per:		+ :								-				



Nel foglio database vi sono i valori nutrizionali di circa 1000 ingredienti/semilavorati/prodotti (circa 350, attinti dai databases istituzionali sopra citati e circa 650 attinti da schede tecniche oppure da analisi di laboratorio).

Tipologie di dati riportati nel database

In cima ad ogni colonna dei valori nutrizionali 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 software restituisce ugualmente le tabelle, però esse sono affette da errore per difetto per i parametri che non sono stati inseriti.

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 zuccheri aggiunti, potassio, calcio, ferro, vitamina D, ecc. 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 software (EUROPA, AUSTRALIA, USA, CANADA e PAESI ARABI):



VALORI NUTRIZIONALI RICHIESTI PER LA CREAZIONE DELLE TABELLE **AUSTRALIA EUROPA** USA CANADA **PAESI ARABI** Grassi Grassi Grassi Grassi Grassi Acidi grassi saturi Carboidrati Carboidrati Carboidrati Carboidrati Carboidrati Zuccheri Zuccheri Zuccheri Zuccheri Zuccheri Fibre Fibre Fibre Fibre (consigliate, anche se non obbligatorie) Fibre (consigliate, anche se non obbligatorie) 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 NUOVO INGREDIENTE

GUARDA IL VIDEO N° 1

Inserimento dei dati preliminari

Come puoi vedere nel video, devi utilizzare la prima riga libera. Nella prima colonna (**DESCRIZIONE**) devi inserire il nome dell' ingrediene o semilavorato. Non vi sono regole precise riguardo a come lo devi descrivere, l' importante è che sia comprensibile a te, nel momento in cui lo devi selezionare quando vai ad inserire la ricetta nel foglio dedicato.

Nella colonna **DICHIARAZIONE IN ETICHETTA**, devi digitare il nome dell' ingrediente così come deve comparire in etichetta e qui bisogna rispettare alcune regole fondamentali se vuoi che la lista ingredienti sia conforme alla normativa. In particolare:

- 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.
- Gli ingredienti allergeni, sia presenti nel semilavorato che come singoli ingredienti, devono essere digitati in MAIUSCOLO, altrimenti il software 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.



Selezionare le sostanze allergeniche probabilmente presenti nell' ingrediente a causa di contaminazione crociata presso il sito produttivo del fornitore. Tali sostanze allergeniche si evincono dalla scheda tecnica dell' ingrediente o semilavorato in questione:

- Selezionare "1" per ogni sostanza allergenica probabilmente presente a causa di contaminazione crociata presso il fornitore; se le sostanze allergeniche selezionate non sono presenti nella lista ingredienti, compariranno nell' etichetta come probabilmente presenti nel prodotto.

Selezionare la fonte dei dati: se i dati sono attinti da uno dei database istituzionali ne digiti 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.

Digitare una "X" nella colonna "**INGREDIENTI UTILIZZATI**", altrimenti l' ingrediente che stai inserendo nel database non ti viene proposto quando tenti di selezionarlo per inserirlo nella tua ricetta. Nella suddetta colonna sono spuntati tutti gli ingredienti presenti nel database; è possibile togliere la spunta agli ingredienti che non ti interessano: basta cancellare la "X" 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.

Digitare la categoria di ingrediente (ingrediente, semilavorato, additivo, aroma, ecc.); qualsiasi termine digiti in questa colonna, non ha nessuna influenza sul funzionamento del software, nè sui valori nutrizionali da esso restituiti.

Nella colonna **COSTO/ Kg**, puoi inserire, facoltativamente, il costo per kg dell' ingrediente utilizzato in ricetta. In questo modo, nel foglio ricette, dopo aver inserito tutti i dati richiesti, visualizzerai l' incidenza del costo di ogni ingrediente ed il costo del prodotto (solo per quanto attiene agli ingredienti, ovviamente).



Inserimento dei valori nutrizionali

Dopo aver inserito i dati preliminari sopra descritti, devi inserire i valori nutrizionali, tenendo presente quanto segue:

Le kcal/kJ non devono essere inserite perché le calcola il software;

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, vi sono 2 colonne: CARBOIDRATI TOTALI FIBRE ESCLUSE e CARBOIDRATI TOTALI FIBRE COMPRESE. In genere i valori di CARBOIDRATI riportati nei vari database e nelle schede tecniche dei fornitori di semilavorati si intendono FIBRE ESCLUSE. 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.

l 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 in funzione del valore inserito, partendo dal presupposto che 1 grammo di sale corrisponde a 400 mg di sodio. 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 software li trasforma automaticamente in grammi/100 grammi (colonna in grigio immediatamente a destra della colonna dei ml di alcol).



Inserimento dei valori nutrizionali da databases istituzionali

Nell' esempio riportato nel video ho inserito i valori nutrizionali delle Aringhe attingendo dal sito della Agenzia per la Sicurezza Alimentare Francese (ANSES):

- Nella colonna "FONTE DEI DATI" ho digitato "anses"
- Ho cliccato sul link corrispondente presente nella pagina iniziale: sono stato reindirizzato alla home page del sito
- Nella barra di ricerca, ho digitato il nome delle aringhe in Inglese: sono stato reindirizzato alla pagina in cui sono riportati i valori nutrizionali dell' ingrediente in questione
- Ho riportato manualmente nel database, i valori nutrizionali necessari

Per quanto riguarda la Vitamina A, quando ho inserito i valori di beta carotene e di retinolo, il software ha convertito tutto in retinolo equivalente e in Unità Internazionali

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

Dopo aver inserito i valori nutrizionali del nuovo ingrediente nel database, ho inserito il collegamento alla pagina del sito anses dalla quale ho preso i valori nutrizionali, in maniera tale da arrivarci direttamente cliccando semplicemente sul link denominato "**anses**"

Infine, ho fatto l' ordinamento degli ingredienti: in questo modo gli ingredienti compariranno, non più alla fine ma saranno posizionati seguendo l' ordine alfabetico.

NOTA IMPORTANTE!

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



5 – FOGLIO RICETTE

	C PAGINA INIZIALE	D	E SEI IN RICE		G .COLI TABELL EUROP,	H A ORDINAN A INGRED	BN IENTO ETICHE IENTI EURO	BR ETTA TABELL IPA AUSTRAL	BV A TABELL LIA USA verti	BZ .A TABEL cale USA orizz	CB LA TAB ontale USA	CC ELLA lineare CA	CD TABELLA NADA verti	CE icale CANA	CF TABELLA DA orizzoni	CG Iale CAI	CH TABELLA NADA lineare	CI CJ TABELI PAESI AP	CK LA RABI
	Foglio RICETT	E – Pu NOME DEI	oi digi L prodott	tare s ro	solo ne	elle ce	elle BIA N	NCHE	e nell PRODOT	<mark>е celle</mark> то	CELE OPERAZIONE 6 PRODOTTO	- DIGITA IL PES	Segi	OPERAZIONE 7 NECESSARIA)	stru: '- (SE	zion	i) Dati ag	GIUNTI	/I
	Digita il nome del prodotto; comparirà delle schede etichette	in cima alle tabe	elle dei valori nut	trizionali e com	ne intestazione	>		Dolce di Natal	e senza glutine	2	Inserisci nella ce peso del prodot	ella bianca sotto to dopo il calo p	ostante il seso dovuto	Se la quantità r tuo prodotto è volume, inseris	nominale del espressa in ci nella	PER T	ABELLA VALO		ALI USA
	OPERAZIONE 2 - DIGITA I Digita il nome del componente del pro	L NOME DE	L COMPO	NENTE). Se il prodotto		COMPONENTE 1	COMPONENTE 2	COMPONENTE 3	COMPONENTE 4	a cottura, disidr calo peso, inser cella verde con	atazione, ecc. S isci il valore indi bordo marrone	e non vi è icato nella	cella sottostant specifico del pri espresso in g/m	te il peso odotto nl.	CUP di 240 (ml (g)	Cucchiaio di Servi 15 ml (g) (g	ing Size Confezio g/ml) (g/ml)	Pezzo (g/ml)
)	ha un solo componente, salta questo p	assaggio			,, 	>	pre impasto	impasto finale	ricopertura			500 (000	Altrimenti lasci	ala vuota	200			83
:	OPERAZIONE 3 - SELEZIO	NA GLI ING	REDIENTI	PRESENTI	I IN RICETT	Α	PZ / U.V.	PZ / U.V.	PZ / U.V.	PZ / U.V.	ATT	ENZIONE		CALCOLO D	EL QUID	CUP di 250 (ml (g)	Cucchiaio di Servi 15 ml (g) (g	ing Size Confezio g/ml) (g/ml)	ne Pezzo (g/ml)
	A) Clicca sul pulsante presente nella cella ir	cima alla lista ingi	redienti: compare	il menù a tendir	na;		Nei campi bianchi pezzi/unità di veno singola ricetta; ess	dedicati, digita per dita che si possono r si possono essere ar	ogni componente il realizzare con i qua nche differenti da rio	numero di ntitativi di ogni cetta a ricetta. Se	Prima di inserire calcolo, cancella precedente. Do	e i grammi per u a i valori inseriti po aver inserito	in nuovo nel calcolo i grammi,	Nella colonna	denominata	210	10	80 500	83
	 B) Deseleziona tutti gli ingredienti cliccano C) Seleziona il primo ingrediente della ricetti 	a (delle ricette, se	il prodotto è costit	utte le spunte; uito da più comp	ponenti) e clicca su	pulsante "OK"	preferisci riferire ti OPERAZIONE 5 - D	utto a peso, digita = DIGITA I PZ / U.V. CO	1" DRRISPONDENTI A	LLE RICETTE	si devono verific sottodescritte (i	are le condizion n caso contrario	ni o, significa tti i valori	"QUID" puoi vis % di ingredienti dichiarare, qua	ualizzare le i da ndo previsto	Ser	ving Size (g/ml)	Confezio	ne Pezzo (g/ml)
	D) Per aggiungere gli altri ingredienti, digit "Cerca": ti verranno proposti gli ingredienti	il nome dell' ingre con nomi simili;	diente e le catego	rie di additivi (se	e presenti in ricetta) nel campo	OPERAZIONE 4 - I	NSERISCI I QUANTI	ITATIVI DI OGNI RI	CETTA	inseriti nel calco conseguenza, il	olo precedente e calcolo sarà err	e, di ato):	dalla Normativa	a.		80,000	500,0	00 83,000
	E) Metti la spunta ad "Aggiungi selezione c	orrente al filtro" e	seleziona uno deg	gli ingredienti pro	oposti, quindi clicci	a sul tasto "OK";	In corrispondenza di og espressi in grammi. Se il ricetta (ad esempio, pro	ini ingrediente selezionat l tuo prodotto è costituito dotto da gorno composto	o, nella colonna "grammi" o da più componenti,ognu o da farcitura, pasta, ricopi	' digita i quantitativi uno dei quali ha una sua ertura, ecc.), inserisci i	Il valore present verde deve esse	e nella cella re SEMPRE	Il valore presente nella cella			PER TABE	LLA VALORI N Cucchiaio di Servi	IUTRIZIONALI	PAESI ARABI
-	G) Seleziona gli additivi, (<u>SE PRESENTI IN F</u>	ICETTA) in corrispo	ondenza della cate	egoria precedent	emente selezionat	a come descritto	quantitativi, espressi in i	grammi, in ognuna delle s	ezioni.	v	uguale al valore cella sottostant arancione.	e di colore	gialla deve essere SEMPRE	CONSULTA REGOLE DA ADOTTARE	LE V PER	ml (g) 200,000	15 ml (g) (g 10,000 80	g/ml) (g/ml) 0,000 500,00	00 83,000
2	al punto D). Solo se non trovi l' additivo ne (OPERAZIONE DA ESEGUIRE SOLO SE HAI A)	lla lista proposta, c QUISTATO LA VER	digitarlo manualm RSIONE DEL PROG	ente nelle celle RAMMA CHE CRI	dell' ultima colon EA L' INTERA ETIC	na a destra. HETTA)	RICETTA COMPONENTE 1	RICETTA COMPONENTE 2	RICETTA COMPONENTE 3	RICETTA COMPONENTE 4		V	uguale a zero	LA DICHIARAZI DEL QUID	IONE	PER 1	TABELLA VALC	ORI NUTRIZION	NALI UE
3			v				1225,000	1308,000	50,000	0,000	grammi totali grammi/nz	2583,000	V		V	Po	orzione (g/ml)	Confezio (g/mi)	Pezzo (g/ml)
-	15	2	1	0	0	0	9	10	1	0	grannipe	556,600	100,001	500,000	99,996		0,00	0,00	0,00
	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 / kg prima	% in ricetta	grammi x pz / kg sul prodotto finito	QUID	COSTO	/KG ingredient	te COSTO	/PZ COSTO/KG
3	CLICCARE SUL PULSANTE	,т 2 ,	- 1 -	0	- O -	0	9 🗸	10 🗸	1 🗸	0 🗸	-	-	-	•	-	-	-	-	•
	aaaacqua						250	150			400,000	80,000	14,373	23,399	4,680		0		
	addensanti	E415 (gomma d	di E464(idrossipr opilmetilcellulo					5			5,000	1,000	0,180	1,000	0,200		0		
1	> pagina iniziale (latabase ric	calcoli	i t. UE	ordinamento	e. UE e	tichetta verticale	e etichetta o	orizzontale	etichetta per: •••	+ : •								



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 e poiché vengono utilizzati in piccole quantità (e, pertanto, hanno un' influenza minima se non nulla sui valori nutrizionali del prodotto), 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.
- 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

Ho calcolato i valori nutrizionali di un "Dolce di Natale senza glutine" Di seguito, descrivo le operazioni che ho fatto:

- 1- Ho inserito il nome del prodotto nel campo dedicato
- 2- Ho inserito, nei campi dedicati, il nome dei componenti del prodotto: preimpasto, impasto finale e ricopertura
- 3- Ho selezionato gli ingredienti presenti nelle ricette dei vari componenti seguendo le istruzioni riportate nel foglio
- 4- Ho inserito, nella colonna "grammi", i quantitativi espressi in grammi degli ingredienti di ogni singolo componente; per quanto riguarda gli additivi, li ho preselezionati da elenchi esterni al database
- 5- Ho inserito, nei campi dedicati, il numero di pezzi che si possono realizzare con le ricette dei vari componenti. E' interessante notare che i valori possono essere diversi tra di loro se le ricette utilizzate soddisfano fabbisogni differenti tra di loro. Il programma 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) che è pari a 558,6 grammi. Si evince anche che un pezzo crudo è costituito da 225 grammi di preimpasto, 263,6 grammi di impasto finale e 50 grammi di cioccolato per ricopertura (riga 24)
- 6- Ho inserito nella cella dedicata il peso del singolo pezzo dopo la cottura (500 grammi). Questo dato 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

- 7- Ho lasciato vuota la cella dedicata al peso specifico perché i valori nutrizionali vengono espressi su 100 grammi anziché su 100 ml
- 8- Ho inserito i dati aggiuntivi per estrarre le tabelle dei valori nutrizionali AUSTRALIA, USA, CANADA e PAESI ARABI e per avere i valori nutrizionali UE riferiti anche per porzione e per confezione. Per fare ciò, sono andato nei siti istituzionali di USA e CANADA per cercare i valori di serving size specifici per la tipologia di prodotto oggetto del calcolo e li ho inseriti nei campi dedicati; ho inserito 83 grammi come peso di un pezzo (fetta in questo caso), ipotizzando di dividere il dolce in 6 fette nel momento in cui viene consumato. Da notare che il peso della fetta è pressocchè uguale al peso della serving e che di proposito non ho compilato i campi CUP (tazza) e cucchiaio 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.)

NOTE

- 1- 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.
- 2- 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.
- 3- 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.
- 4- Il CUCCHIAIO ha un volume fisso di 15 cc; per determinare il peso del CUCCHIAIO bisogna dotarsi di un cucchiaio di capacità pari a 15 cc e pesare la quantità di prodotto necessaria a riempirlo.
- 5- I serving size EUROPA e AUSTRALIA, invece, non sono definiti dalla normativa e sono a discrezione di chi realizza il prodotto.



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.

Il calcolo tiene conto delle quantità presenti in ricetta, e del calo peso dovuto alla cottura, disidratazione, stagionatura, ecc.; tuttavia, non tiene conto degli sfridi di produzione.

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 in fase di friggitura. Bisogna, pertanto, pesare sia le patate che l' olio di oliva presente nella friggitrice prima e dopo la friggitura.

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)x800 = 5,3 g



Cancellazione dei dati dopo aver estratto le tabelle

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. Bisogna prestare particolare attenzione ai dati relativi alle ricette che devono essere cancellati tutti, 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, salvi 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

A	В	D	E	F	G	Н	1	J	К	L	М	N	0	Р	Q	R	S	т	U	V	W	х	Y
							NTO FTIC	HETTA		TARE	1.4		TAPE		TARELLA	та	RELLA	TARE	1.4	TARFILA			
		RICETTE	SEI IN CALC	COLI	EUROPA	INGREDIE	NTI EUI	ROPA ,	AUSTRALIA	USA ver	ticale U	5A orizzontal	le USA lin	neare CA	NADA vertica	ile CANADA	orizzontale	CANADA	lineare P	AESI ARABI			
1																							
2	CALCOLI - Foglio di	sola	consi	ultaz	ione	(puo	i uti	lizza	re so	olo l'	opzi	one	filtro)									
2	% SUL FABBISOGNO GIORNALIERO UE																					_	
4	% SUL FABBISOGNO GIORNALIERO USA E CANADA																						
5	% SUL FABBISOGNO AUSTRALIA							PRODOT	TO PRIM	A DELLA	COTTURA	(DISIDR	ATAZION	E, STAGIO	ONATURA	, IN OGNI C	ASO, PRI	MA DELL	' EVENTU	JALE CAL	.0 PESO)		
6	% SUL FABBISOGNO PAESI ARABI																						
7	FABBISOGNO GIORNALIERO UE																						Dati relativi
8	FABBISOGNO GIORNALIERO USA E CANADA																						cottura/disid
9	FABBISOGNO GIORNALIERO AUSTRALIA						PF	RODOT	то	Dolce di	Natale s	enza glut	ine										
10	FABBISOGNO GIORNALIERO PAESI ARABI											-											
11	UNITA' DI MISURA																						
40							Ricetta Co	mponente 1	Per N° Pz:	5	Ricetta Cor	nponente 2	Per N° Pz:	5	Ricetta C	omponente 3	Per N° Pz:	1	Ricetta Co	mponente 4	Per N° Pz:		Т
12		Da	Da schede tecniche/anali	S.S.	ALCOL	ACQUA						-											
13	INGREDIENTI	database accreditati	si di Iaboratorio/₩				g	g/pz	%	% s.s.	g	g/pz	%	% s.s.	g	g/pz	%	% s.s.	g	g/pz	%	% s.s.	gr. totali
			EB	%	%	%																	
14							1225,000	245,000	99,999	62,368	1308,000	261,600	100,001	68,511	50,000	50,000	100,000	97,720	0,000	0,000	0,000	0,000	556,600
15																							
10																							
	1997		1997				1997				1997				1997				1997				
16																							
17	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	▼	·	•	•	v	~	~	~	•	•	•	•	•	•	*	·	-	· ·	· ·	•	•	
18	aaaacqua	anses		0,020	0	99,980	250	50,000	20,408	0,004	150	30,000	11,468	0,002	0	0			0	0			80,000
19	acciughe in olio di oliva		x	52,120	0	47,880	0	0			0	0			0	0			0	0			0,000
20	acciughe in olio di semi di girasole		x	54,870	0	45,130	0	0			0	0			0	0			0	0			0,000
21	acciughe salate	anses		38,430	0	61,570	0	0			0	0			0	0			0	0			0,000
22	aceto balsamico di modena 19% di zuccheri	anses		33,040	0	66,960	0	0			0	0			0	0			0	0			0,000
23	aceto balsamico di modena 21 % di zuccheri		X	27,420	0,040	72,540	0	0			0	0			0	0			0	0			0,000
24	aceto balsamico di modena 34% di zuccheri		x	39,810	0,030	60,160	0	0			0	0			0	0			0	0			0,000
25	aceto balsamico di Modena 46% di zuccheri		X	50,780	0	49,220	0	0			0	0			0	0			0	0			0,000
26	aceto balsamico di modena 55% di zuccheri		x	61,430	0,030	38,540	0	0			0	0			0	0			0	0			0,000
27	aceto di malto di orzo		x	11,130	0	88,870	0	0			0	0			0	0			0	0			0,000
28	aceto di mele		x	6,120	0	93,880	0	0			0	0			0	0			0	0			0,000
29	aceto di vino bianco		x	6,220	0	93,780	0	0			0	0			0	0			0	0			0,000
30	aceto di vino rosso 6% di acido acetico	anses		7,410	0,090	92,500	0	0			0	0			0	0			0	0			0,000
31	aceto di vino rosso 8% di acido acetico		x	9,650	0,160	90,190	0	0			0	0			0	0			0	0			0,000
<	> pagina iniziale database rice	tte calc	oli t. UE	ordiname	nto e. L	JE etiche	etta vertica	le etich	netta orizzo	ntale e	tichetta per	+			_								Þ

Il foglio "calcoli" è di sola visualizzazione; è bloccato e 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 e della % di sostanza secca contenuta nel prodotto finito

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).

Analogamente, il software 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 software 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;



7 - TABELLA EUROPEA

T,											
HIARAZIONE NUT	RIZIONALE		DICHIARAZIONE NU	JTRIZIONALE	N 40.4	DICHIARAZIONE NU	TRIZIONALE	ar 40.4	DICHIARAZIONE NU	TRIZIONALE	N 40 4
Valori nutrizionali m	ediper100 g	% AK *	Valori nutrizionali medi per conf	lezione di 500 g	% AR *	Valori nutrizionali medi per porz	ionedi 80 g	% AK *	Valori nutrizionali medi per p	ezzo di 83 g	% AK *
ore energetico	1659 kJ 396 kcal	20 %	Valore energetico	8295 kJ 1980 kcal	100 %	Valore energetico	1327 kJ 317 kcal	16 %	Valore energetico	1377 kj 329 kcal	17 %
si	20 g	28 %	grassi	98 g	140 %	grassi	16 g	22 %	grassi	16,0 g	23 %
oidrati	51 g	19 %	carboidrati	253 g	95 %	carboidrati	40 g	15 %	carboidrati	42,0 g	16 %
ui zuccheri	25 g	28 %	di cu zuccheri	124 g	140 %	di cui zuccheri	20 g	22 %	di cui: zuccheri	21,0 g	23 %
•	1,9 g		fibre	9,5 g		fibre	1,5 g		fibre	1,6 g	
eine	3,8 g	8 %	proteine	19 g	40 %	proteine	3 g	6 %	proteine	<0,5 g	7 %
	0,27 g	5%	sale	1 g	25 %	sale	0,2 g	4 %	sale	0,22 g	4 %
zioni di riferimento di un adulto medi	o (8400 kj/2000 kcal)		*Assunzioni di riferimento di un adulto me	:dio (8400 kj/2000 kcal)		*Assunzioni di riferimento di un adulto me	dio (8400 kj/2000 kcal)		*Assunzioni di riferimento di un adulto mer	slo (8400 kj/2000 kcal)	
ssio	69 mg	3 %	potassio	345 mg	15 %	potassio	55 mg	2 %	potassio	57 mg	2 %
io	11 mg	1 %	calcio	55 mg	5 %	calcio	9 mg	1 %	calcio	9 mg	1 %
ro	30 mg	4 %	fosforo	150 mg	20 %	fosforo	24 mg	3 %	fosforo	25 mg	3 %
nesio	2 mg	0 %	magnesio	10 mg	0 %	magnesio	2 mg	0 %	magnesio	2 mg	0 %
D	0 mg	2 %	ferro	0 mg	10 %	ferro	0 mg	2 %	ferro	0 mg	2 %
0	0 mg	3 %	zinco	0 mg	15 %	zinco	0 mg	2 %	zinco	0 mg	2%
e	0,0 mg	2 %	rame	0 mg	10 %	rame	0 mg	2 %	rame	0 mg	2%
nganese	0,0 mg	1 %	manganese	0 mg	5 %	manganese	0 mg	1%	manganese	0 mg	1 %
nio	27 mcg	0 70	india	25 mcg	40 %	iedie	4 mcg	14.06	india	4 mcg	1 70
0	27 mcg	10 70	10010	135 meg	90 70	10010	22 mcg	14 70	10010	22 mcg	13 70
mina A	48 mcg	6 %	vitamina A	240 mcg	30 %	vitamina A	38 mcg	5 %	vitamina A	40 mcg	5 %
mina D	0 mcg	7 %	vitamina D	0 mcg	35 %	vitamina D	0 mcg	6 %	vitamina D	0 mcg	6 %
mina E	1 mg	4 %	vitamina E	5 mg	20 %	vitamina E	1 mg	3 %	vitamina E	1 mg	3 %
mina K	0 mcg	0 %	vitamina K	0 mcg	0 %	vitamina K	0 mcg	0 %	vitamina K	0 mcg	0 %
nina C	0 mg	0 %	vitamina C	0 mg	0 %	vitamina C	0 mg	0 %	vitamina C	0 mg	0 %
mina B1	0 mg	3%	vitamina B1	0 mg	15 %	vitamina B1	0 mg	2 %	vitamina B1	0 mg	2 %
mina B2	0 mg	6 %	vitamina B2	0 mg	30 %	vitamina B2	0 mg	5%	vitamina B2	0 mg	5 %
mina PP	0 mg	1 %	vitamina PP	0 mg	5%	vitamina PP	0 mg	1%	vitamina PP	0 mg	1%
nina B6	0 mg	4 %	vitamina B6	0 mg	20 %	vitamina B6	0 mg	3%	vitamina B6	0 mg	3 %
o tolico	27 mcg	13 %	acido folico	135 mcg	65 %	acido folico	22 mcg	10 %	acido folico	22 mcg	11 %
mina B12	0 mcg	16 %	vitamina B12	0 mcg	80 %	vitamina B12	0 mcg	13 %	vitamina B12	0 mcg	13 %
o pantotenico	0 mg	7%	acido pantotenico	0 mg	35 %	acido pantotenico	0 mg	6%	acido pantotenico	0 mg	0 %
issunzioni di riferimento di un adulto i	medio (8400 kj/2000 kcal)		*Assunzioni di riferimento di un adv	ulto medio (8400 kj/2000 kcal)		*Assunzioni di riferimento di un adulto me	:dio (8400 kj/2000 kcal)		*Assunzioni di riferimento di un adulto me	dio (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%. Nell' esempio riportato, può essere dichiarato solo lo iodio (la % di assunzione rispetto all' assunzione di riferimento è pari al 18%); se si decide di dichiararlo, 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 anche nel capitolo DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE della guida che ho pubblicato su questo sito: <u>COME CREARE L' ETICHETTA DI UN PRODOTTO ALIMENTARE A NORMA DI LEGGE.</u> e che puoi vedere qui sotto:

Elemento nutritivo	Quantità	Arrotondamento
Energia		all'unità di kJ/kcal più vicina senza decimali
Grassi*, carboidrati*,	≥ 10 g per 100g o 100ml	al grammo più vicino senza decimali
zuccheri*, proteine*, fibre*, polioli*, amido*	< 10g e > 0.5g per 100g o 100ml	al decigrammo più vicino (0.1g)
(*Non applicabile alle sottocategorie)	per quantità irrilevabili o concentrazione ≤ 0.5g per 100g o 100ml	"0 g" o "<0.5 g" può essere dichiarato
Acidi grassi saturi*,	\geq 10g per 100g o 100ml	al grammo più vicino senza decimali
monoinsaturi*, polinsaturi*	< 10g e > 0.1g per 100g o 100ml	al decigrammo più vicino (0.1g)
(*Non applicabile alle sottocategorie)	per quantità irrilevabili o concentrazione ≤ 0.1 g per 100 g o 100ml	"0 g" o "< 0.1 g" può essere dichiarato
	\geq 1 g per 100 g o 100 ml	al decigrammo più vicino (0.1g)
Sodio	< 1 g e > 0.005 g per 100 g o 100ml	al centigrammo più vicino (0.01g)
5200 T2 370	per quantità irrilevabili o concentrazione ≤ 0.005g per 100g o 100ml	"0 g" o "< 0.005 g" può essere dichiarato
	\geq 1 g per 100 g o ml	al decigrammo più vicino (0.1g)
Sale	< 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 - TABELLA AUSTRALIA

Æ.	PAGINA DA INIZIALE	TABASE RI	CETTE CALCO	DLI TABELLA EUROPA	ORDINAMENTO INGREDIENTI	ETICHETTA Europa	SEI IN TABELLA AUSTRALIA	TABELLA USA verticale	TABELLA USA orizzontale	TABELLA USA lineare	TABELLA CANADA verticale	TABELLA CANADA orizzontale	TABELLA CANADA lineare	TABELLA PAESI ARABI
TABELL	A AUSTRA	LIA												
PRODOTTO		Dolce di Natale	senza glutine											
	NUTRITION	INFORM	ATION		Digita qui l' unità di (g oppure ml)	nisura della quantità	à netta dell' unità di ven	lita >	g					
Servings per Packa	ge: 6													
Serving Size: 80 g	I													
	Average Quantity per Serving	% Daily Intake* (per Serving)	Average Quantit per 100 g	y										
Energy	1327 kJ (317 Cal)	15 %	1659 kJ	(396 Cal)	REGO									
Protein	3,1 g	6 %	3,8 g		REGO									
Fat, total	15,6 g	22 % 35 %	19,5 g		< Energia	: senza decimali								
Carbohydrate	41,9 g	14 %	52,4 g		Protein	e, grassi totali, ad	cidi grassi satuti, car	boidrati, zuccheri	e fibre: 1 decimale					
- sugars Dietary fibre	19,8 g 15 g	22 % 5 %	24,8 g		Sodio:	senza decimali								
Sodium	86 mg	4 %	108 mg											
* Percentage daily	rintakes are based on an av	verage adult diet d	of 8700 kJ											
< > t. UI	E ordinamento	e. UE etiche	etta verticale	etichetta orizzont	ale etichetta pers	onalizzata t. /	AUSTRALIA t. US	A verticali t	+ : •	-				

La tabella dei valori nutrizionali australiana restituita dal programma 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 - TABELLE USA Verticali

A EC	CEFCHIJHLMCFCFSTUWYZ//////	<i>#################</i> EEB(BD	BE BI	F	B	G	BH	BI	BJ	BK	BI BM BN BC	BPB(BR BS BT BU BVB) BX B BZ CA CB CC CD C
Æ	PAGINA	DATABASE	RICETTE	CALCOLI	ETICHETTA Europa	ORDINAMENTO INGREDIENTI	TABELLA Europa	TABELLA AUSTRALIA	SEI IN TABELLA TABE USA verticale USA oriz	ILLA T Izontale US	ABELLA 5A lineare	TABELLA CANADA verticale CA	TABELLA TABELLA TABELLA TABELLA NADA orizzontale CANADA lineare PAESI ARABI
TABE		/erticale											
	REGOLE DI	ARROTONI	DAME	ТО					PROD	отто		Dolce di Natale s	enza glutine
	ENERGIA: Se inferio	ore a 5, compare z	zero in aut	tomatico; se	e superiore a	a 5, senza cifre d	lecimali.						
	GRASSI, ACIDI GRA	SSI SATURI, ACIDI	GRASSI TR	RANS, CARE	BOIDRATI TOT	ALI, FIBRE, ZUC	CHERI, ZUCCH	HERI		Q.tà	U.M.	DESCRIZIONE	
	AGGIUNTI, PROTEIN cifre decimali	E: per valori infer	iori a 0,5 c	compare ze	ero in automa	atico; per valori	superiori a 0,	5, senza	Cup	200	g	cup	
	COLESTEROLO, SO decimali.	DIO: se inferiore a	5 compar	e zero in au	utomatico; se	è superiore a S	ō, senza cifre		tablespoon/teaspoon	10	g	tablespoon	Digitare nelle celle a sinistra la descrizione della confezione, del pezzo, del cucchiaio o suschiaino e della tazza
	VITAMINA D, CALCI	D, FERRO e POTAS	SIO: senza	a cifre decir	mali				Serving Size	80	g	serving	
	% DI ASSUNZIONE:	senza cifre decim	ali						Confezione (U.V.)	500	g	container	Digitare nella cella cerchiata in verde l' unità
	Se non vedi bene i cambiare lo zoom	caratteri o le desc	rizioni (a	id esempio,	, vedi i cance	lletti ### oppur	e li vedi taglia	ati), devi	Pezzo	83	g	slices	di misura dell' unità di vendita (g oppure ml)
	V												
	•												
F	FRAZIONE DI TAZZ	A PER SERVING	i										
Π	Nutrition	Facts											
		14000											

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, come ho fatto io, "Pieces" con "Slices".

Il software restituisce le tabelle USA verticali riferite a: frazione di tazza x serving, cucchiai per serving, pezzi per serving, tazze per confezione, cucchiai per confezione, pezzi per confezione.



10 - TABELLE USA Orizzontali

A	ECEEFCHIJFLMCF	QFETUNNYZAAA	*****	******EEEEEEEBEEEE	EEEEEEEEEBECCCCC			DM DN	DO	DD DR	D DT	DU	DV		GO GP GQ	GR GS	GT GU	GV GW (GX GY
Æ		PAGINA INIZIALE	DATABASE	RICETTE CALC	DLI TABELLA EUROPA	ORDINAMENTO Ingredienti	ETICHETTA Europa	TABELLA AUSTRALIA	TABELLA USA verticale	SEI IN TABELLA USA orizzontale	TABELLA USA lineare	TABELLA CANADA verticale	TABELLA CANADA orizzontalo	TABELLA CANADA lineare	TABELLA PAESI ARABI				
TADE			rizzoni																
IAD		JSAU	122011	ale															
	REG	JLE D	IARRO	TONDA	MENTO														
	ENERGIA:	Se inferior	e a 5, compar	e zero in autom	atico; se superio	re a 5, senza ci	fre decimali.												
-	GRASSI, A inferiori a	CIDI GRASS 0,5 compar	SI SATURI, AC re zero in aut	I <mark>DI GRASSI TRA</mark> omatico; per va	N <mark>S, CARBOIDRA</mark> T pri superiori a O	1 TOTALI, FIBRE ,5, senza cifre d	E <mark>, ZUCCHERI</mark> , lecimali	, ZUCCHERI A	GGIUNTI, PROTEIN	E: per valori									
	COLESTER	OLO, SODIO	D: se inferiore	a 5 compare z	ro in automatico); se è superior	e a 5, senza	cifre decimal	i.										
	VITAMINA	D, CALCIO,	FERRO e POT	ASSIO: senza ci	re decimali														
	% DI ASSU	INZIONE: se	enza cifre dec	imali															
	Se non ve	di bene i ca	aratteri o le d	escrizioni (ad e	empio, vedi il si	mbolo # oppur	e vedi le dic	iture tagliate)	, devi cambiare lo	zoom.									
				V															
	FRAZIO	NE DI T	AZZA x S	ERVING 2 Daily Yalee*	Amount/serving	2 Daily Yalee* 7	'he & Dsily slee (D¥1) tells												
	Facts 6 servings pr Serving siz ## cup Calories per	er container (80 320	Total Fai 16g iaturated Fat 3g Trans fat 0g Cholestero 100 Sodium 85mg Vitamin0mog 0%	20% 43% ng 33% 4% - Calciur 9mg 1%	Total Carbohydra Dietary Fiber 2g Total Suquars 20g nolude: 14g Add Proteir 3g -Iron Omg 0% - Pota	ed Sugar 27% sssiur 55mg 1%	unce of yours between a trient in a trying of food partibutes to a paily diet. 2.000 alories a day is red for general utrition advice.		<	Utilizzare questa tabel riportata la TAZZA coi	lla quando nella tei me unità di misura	rza colonna della tabella)	delle SERVING SIZE linkata	nella PAGINA INIZIAL	Eè				
< > •	··· e. UE	etichetta	verticale	tichetta orizzon	ale etichetta	personalizzata	t. AUSTR	ALIA t. US	A verticali	5A orizzontali	. US/ ••• +	: •							Þ

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

Il software restituisce le tabelle USA orizzontali riferite a: frazione di tazza x serving, cucchiai per serving, pezzi per serving, tazze per confezione, cucchiai per confezione, pezzi per confezione.



11 - TABELLE USA Lineari

A	BCD	EFGHIJKLMNO	PQRSTUV	X Y Z A/AŁA(A	ALAFA(AFAIA.	AFALATATA		BBBBBBBBB	BIBIB.BIBIBIBIB	BIBIBIBIBI BV	BW BX BY B	CA_F/FEF(FEFEFEFEFEFEFEFEEFEFEEFEFEEFEFEEF	FIFIF(FIF(FIF(FIF)F)F	FIFZGGGGGGGGGG	GGGGGGGGGGG	GGGGGGHHHH	нининининин	
1	A	PAGINA INIZIALE	DATABASE	RICETTE	CALCOLI	TABELLA Europa	ORDINAMENTO Ingredienti	ETICHETTA Europa	TABELLA AUSTRALIA	TABELLA USA verticale	TABELLA USA orizzonta	le USA lineare	TABELLA CANADA verticale	TABELLA CANADA orizzontalo	TABELLA CANADA lineare	TABELLA PAESI ARABI		
2 TAB	ELL/	USA lin	eare															
9	per	valori inferiori a 0	,5 compare ze	ero in autom	atico; per v	alori superi	ori a 0,5, senza	cifre decimal	ii	in, i koreine.								
10	COL	ESTEROLO, SODIO	se inferiore	a 5 compare	zero in au	omatico; se	è superiore a	5, senza cifre	decimali.									- 1
11	VIT	MINA D, CALCIO,	FERRO e POT#	SSIO: senza	a cifre decin	nali												- 1
13	% D	I ASSUNZIONE: se	nza cifre deci	mali														I
14 15 16 17 18	Se zoo	non vedi bene i ca m.	ratteri o le de	scrizioni (ad	l esempio, v	vedi il simb	olo # oppure ve	di le diciture	tagliate), devi	cambiare lo								Ŭ
19 20					N	/												
21	-			74 (
22	FI	AZIUNE			DERVI	NG												
23																		
29																		
30	Г	Nutrition	Facts 9	Servings	63	Serv.siz	ve: 0.40 c	un	(80a)									
31		Amount per Se	rving: Calo	ories 3	20. то	tal Fat 16	5g (20,0% D\	/), Sat.Fat	9g (43%	DV),	Ut	ilizzare questa tabel	lla quando nella	terza colonna della	a tabella			
33		Trans Fat 0g,	Cholest. 10	0m(33%	DV), Sod	ium 85m	g (4% DV)	Total Cart	. 42g (15%	DV),	< de co	me unità di misura	ikata net logilo i	ieno e riportata t				
34		Fiber 2g (5% Vit D (0	6 DV), Total	Sugars 2	20g (Incl.	14g Ad	ded Sugars,	27% DV), s (1% DV)	Protein 3g,									
30	L		/• DVJ, C		170 DV),	1011 07		5. (170 DV)										-
< >	··· eti	chetta orizzontale	etichetta p	ersonalizzata	a t. AUS	TRALIA	t. USA verticali	t. USA oriz:	zontali <u>t. U</u>	SA lineare	CANADA verti	cal … + : • 🖜						•

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

Il software restituisce le tabelle USA lineari riferite a: frazione di tazza x serving, cucchiai per serving, pezzi per serving, tazze per confezione, cucchiai per confezione, pezzi per confezione.



12 - TABELLE CANADA Verticali

CHEMICECESTENDS'SUUDDUDU	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	/ BA	BB BC	BD		BEBEBHE	BBEEBM BN	BO	BP	BQ DF	DG DH DID DK	DL DM	DN DO	DP D	Q DR	DS	DT	DU	DV	DV	DX	DY D	JZ
PAGINA DJ INIZIALE DJ	ATABASE	RICETTE	CALCOLI TABELL EUROP	A ORDINAMENTO A INGREDIENTI	ETICHETTA EUROPA	TABELLA AUSTRALIA	TABELLA USA verticale	TABELLA USA orizzontale	TABELLA USA lineare	SEI IN TABELLA CANADA verticale	TABELLA CANADA orizzontale	TABELLA CANADA lineare	TABELLA PAESI ARABI										
	vortic																						
A CANADA	vertic	ate																					_
RODOTTO	Dolce	di Nata	ile senza glutin	e																			
	Q.TA'	U.M.	DESC	RIZIONE IN ING	LESE		DESCRIZ	IONE IN FRAN	CESE														
			Digitare a sinistra confezione e del p	l' unità di misura d Jezzo	ell' unità di v	endita (g opp	pure ml) e sotte	o la descrizione	della														
CUP	210	g		cup				tasse															
SERVING SIZE	80	g		serving			partie			_													
CONFEZIONE	500	g		container		emballage			_														
PEZZO	83	g		slices				tranches		_													
CUCCHIAIO	10	g		tablespoon				cuillerée															
GOLE DI ARRO	TONDAN	MENTO																					
ERGIA: Se inferiore a 5,	, compare z	ero in auto	omatico; se superiore	e a 5, senza cifre de	cimali.																		
ASSI, ACIDI GRASSI SAT valori superiori a 5 set	URI, GRASS nza cifre de	GI TRANS : cimali	per valori inferiori a	0,5 compare zero ir	n automatico; p	per valori com	npresi tra 0,5 e	5, una cifra decin	ale,														
RBOIDRATI, FIBRE, ZUCC e decimali)	HERI: per v	alori infer	iori a 0,5 compare ze	ro in automatico, pe	er valori ugual	li o superiori a	a 0,5 arrotonda	mento all' unità (senza														
DTEINE: per valori inferi	iori a 0,5 co	n una cifra	a decimale, per valori	i uguali o superiori a	a 0,5, arrotond	lamento all' ur	nità (senza cifre	e 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, come ho fatto io, "Pieces" con "Slices" e "Morceaux" con "Tranches"

Il software restituisce le tabelle CANADA verticali riferite a: tazza, frazione di tazza x serving, cucchiai per serving, pezzi per serving, tazze per confezione, cucchiai per confezione, pezzi per confezione, x 100 g/ml



13 - TABELLE CANADA Orizzontali

A	В	CEEFCHIJHLMNCFCFSTU	\\}\Z###########	<i>AAAAAAAAAAAAAAA</i> EI	EEEEEEEEEEEEEEE	EEEEEEEECCCCCC			CCCCCCC DV	GE	GF GGGH		NGCGPGCGRGSG	TGUGVGVGXG	YGZHAHBHCHDHEHF		HCHPHCHRHSHTH		IB IC ID IE IF IG IH	II IJ IK IL 🔺
1	Æ		PAGINA INIZIALE	DATABASE	RICETTE	CALCOLI	RICETTE	TABELLA Europa	ORDINAMENTO INGREDIENTI	ETICHETTA Europa	TABELLA AUSTRALIA	TABELLA USA verticale	TABELLA USA orizzontale	TABELLA USA lineare	TABELLA CANADA verticale	SEI IN TABELLA CANADA orizzontale	TABELLA CANADA lineare	TABELLA PAESI ARABI		
2	TABE	LLA CA	NAD	A orizzo	ontale															
26		COLESTEROL senza cifre de	0: Se il valo ecimali	re è inferiore	a 2, compare	zero in aut	omatico; se è	e uguale o su	periore a 2,											
27		SODIO: se infe	eriore a 5 c	ompare zero i	n automatico	; se è ugual	e o superiore	e a 5, senza c	ifre decimali.											- 1
28		CALCIO e POT	TASSIO: se é	è inferiore a 5	, compare ze	ro; se è ugu	ale o superio	ore a 5, senza	a cifre decimali.											- 1
29		FERRO: se inf	eriore a 0,0	5 compare ze	ro, se è supe	riore a 0,05	, una cifra de	cimale,												- I
30		% DI ASSUNZ	IONE: senza	cifre decimal	i															- 1
31		Se non vedi b tagliate), devi	iene i carati i cambiare l	teri o le descr o zoom	izioni (ad ese	empio, vedi	il simbolo # d	oppure vedi	le diciture											·
32						/														
33																				
34 35																				
36																				
37 46		TAZZA																		
47 48 49 50 51 52 53 54 55		Nutrition F Valeur nut Per 1 cup (250 pour 1 tasse (25 Calories 830 • DV = Daily Value • VQ = valeur quoti	acts ritive ml) 0 ml) dienne	Fat/Lipide Saturat +Trans Carbohy Fibre / F Sugars *5% or less ia	25 41g ed / Saturés 22g s / Trans 0,1g vdrate / Glucides Fibres 4g / Sucres 52g s a little, 15% or more	2 DV" / × VQ" 52% 112% 110g 14% 52% is a a lot / *5% ou m	Protein / Protéi Cholesterol / C Sodium 225mg Potassium 150m Calcium 20mg Iron / Fer 0,5mg oins c' est peu, 15 ou	SDV / X ines 8g Cholestérol 255n g g plus c'est beaucoup	rvq* 10% 3% 2% 3%	<	Utilizzare qu tabella delle TAZZA come	esta tabella q SERVING SIZE unità di misur	uando nell' ultir Elinkata nella P. a	na colonna a AGINA INIZIA	i destra della LE è riportata la					
57																				•
<	>	• t. AUSTRA	LIA t. US	A verticali	t. USA orizzo	ntali t. U	ISA lineare	t. CANADA	verticale t. CA	NADA orizz	ontali t. CA	NADA lineare	••• + :							Þ

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

Il software restituisce le tabelle CANADA orizzontali riferite a: tazza, frazione di tazza x serving, cucchiai per serving, pezzi per serving, tazze per confezione, cucchiai per confezione, pezzi per confezione, x 100 g/ml



14 - TABELLE CANADA Lineari

A	В	CEEFCHIJKLMNC	CRSTUNNYZAAA	*****	*****	EEEEEEEEEE	EEEEBEEEEEBE	BCCCC CE	00000	22222222222	CCCCCDDDDDD	DDDDDDDDDD	DDDDDDDDDEEEE	EEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEE	N EO EP	EQ ER	ES E	ET EU	EV	EW E	X EY	EZ	FA	FB
		🚽 р/	GINA DATA				ORDINAMENTO	ETICHETTA	TABELLA	TABELLA	TABELLA	TABELLA	TABELLA	TABELLA	SEI IN TABELLA	TABELLA								1
	ALA	IN	ZIALE	ASE RICETTE	CALCOLI	EUROPA	INGREDIENTI	EUROPA	AUSTRALIA	USA verticale	USA orizzontale	USA lineare	CANADA verticale	CANADA orizzontale	CANADA lineare	PAESI ARAE	n							
1																								
2	ADE	LLA CA		ineare																				
6																								- I.
7		DECO				MENI	0																	- I.
8		REGU		АККОТ	UNDA																			- I.
9			e inferiore a 5	compare zer	o in automati	ro: se suner	iore a 5 senza	cifre decimali																- 1
10		GRASSI, ACI	DI GRASSI SA	URI, GRASSI	TRANS : per v	alori inferio	ori a 0,5 compa	re zero in auto	matico; per v	alori compres	si tra 0,5 e 5, una	cifra decimal	e, per valori superi	ori .										
11		a 5 senza cif	re decimali	CHERI: per va	lori inferiori	a 0 5 compa	re zero in auto	natico per va	lori uquali o	superiori a 0 5	arrotondament	all'unità (ser	iza cifre decimali)											
12		PROTEINE: 0	er valori infer	iori a 0.5 con u	una cifra deci	male, per va	alori uquali o si	uperiori a 0.5.	arrotondame	ento all' unità (senza cifre decir	nali)	,											
13		COLESTERO	.0: Se il valor	è inferiore a	2, compare a	ero in auton	natico; se è ugu	ale o superio	re a 2, senza	cifre decimali														
15		SODIO: se in	feriore a 5 cor	npare zero in a	automatico; s	e è uguale o	superiore a 5	senza cifre d	ecimali.															
16		CALCIO e PO	TASSIO: se è i	nferiore a 5, c	ompare zero	; se è uguale	e o superiore a	5, senza cifre	decimali.															
17		FERRO: se in	feriore a 0,05	compare zero	, se è superi	ore a 0,05, u	na cifra decima	ile,																
18		% DI ASSUN	ZIONE: senza	cifre decimali																				
19		Se non vedi	oene i caratter	i o le descrizio	oni (ad esem	pio, vedi il si	mbolo # oppur	e vedi le dicitu	ire tagliate) p	uoi allargare	e colonne per v	sualizzarli, de	vi cambiare lo zoor	n										
20								V																
21																								
22																								
23																								
24 25																								
26		TAZZA																						
28		Nutrition F	acts Per 1 cup(50 ml) : Calorie	es 830				Utilizzar	e questa tabel	a quando nell'													
29 30		Fat 41g (52%), Carbohydrate110	Saturated Fat 22g Fibre 4g (149	→ Trans),1ç (## 6),Sugars 52g (5	##), Cholestero 52%), Proteir	l 255mg 3g , Sodium 225	img (10%)	1	ultima c delle SE	olonna a destr RVING SIZE linl	a della tabella kata nella													
31 32		fotassium Toung	(3%), Gaicium	20mg (2%),ir	5% orlessi:	i. Fal little , 15% or	more is a lot .		PAGINA	INIZIALE è ripo aità di misura	rtata la TAZZA													
33 34									come u	intu ur misuru														
35 36																								
37		FRAZIONE I	DI TAZZA X	SERVING																				
<	>	t. AUSTRA	LIA t. US	A verticali	t. USA oriz	zontali	t. USA lineare	t. CANA	DA verticale	t. CANA	DA orizzontali	t. CANAD	A lineare	+ : •										•
			Do																		m m			1 0007

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

Il software restituisce le tabelle CANADA lineari riferite a: tazza, frazione di tazza x serving, cucchiai per serving, pezzi per serving, tazze per confezione, cucchiai per confezione, pezzi per confezione, x 100 g/ml



15 - TABELLE PAESI ARABI

А	ECCEFCH IJKLNNCFCFST	UWXYZAAAA	******	AO	AP A	Q A AS A	AU AV	AW AX	E'ELENE EX E'EZ P	FAF FC FL FE FIF(FI FIF	FIFFIFIF(FIF(FIF)	SFIFLF\F\F}F}F;G,G G G	GGGGGGGGGGGGGG	G G G G G G G G G H, HIH	HAN THE THE REPORT OF THE R
AFA	PAGINA	DATABASE	RICETTE	CALCOLI	TABELLA EUROPA	ORDINAMENTO INGREDIENTI	ETICHETTA Europa	TABELLA AUSTRALIA	TABELLA USA verticale	TABELLA USA orizzontale	TABELLA USA lineare	TABELLA CANADA verticale	TABELLA CANADA orizzontale	TABELLA CANADA lineare	SEI IN TABELLA PAESI ARABI
ABEL	LA PAESI	ARAE	31												
l															
1				DESC	DIZIONE										
	Cun	Q.TA' 200	U.M.	DESU		descrizione de	elle a sinistra ella confezione, i	la del pezzo, del							
	tablespoon/teaspoon	10	ml	table	espoon	cucchiaio o cu	icchiaino e della	tazza.							
	Serving Size	80	ml	ser	rving	Digitare nella	cella cerchiata	in verde l'							
	Confezione (U.V.) Pezzo	500 83	ml	coni	tainer lices	oppure ml)	a dell' unità di v	endita (g							
1			OTONE		-										
	REGOLE D		OTONL	DAMENI	0										
	Per quante riguard		diarroton	inmonto e le r	modalità di u	tilizza della tabal	le per DAESL	ADADICI							
	fa riferimento a qu	anto scritto	per le TAB	ELLE USA	nouanta uru	uuzzo dette tabet	te per PALSI								
		V													
		•													
	FRAZIONE DI TAZ	ZZA x SEF	RVING												
	Nutritic	n Ea	ote												
			CLS												
	Serving size 0,40	cup	(80ml)												
	Amount per serving		<u> </u>												
		- 1	220												
	Calorie	5 J	20												
	T-4-1 F-4 40-	% Dai	ly Value"												
	Saturated Fat 90		43%												
	Trans Fat 0g														
	Cholesterol 100mg		33%												
	Sodium 90mg	e 42a	4%												
< >	t. USA orizzontz	ali t. U	SA lineare	t. CANAE	A verticale	t. CANADA	orizzontali	t. CANAD	A lineare	t. PAESI ARABI	+	:	-		
	d obri onizzonia		of thirdene	u cruva			- CHALLOHINGII	u crusho				•			

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, come ho fatto io, "Pieces" con "Slices".

Il software restituisce le tabelle USA verticali riferite a: frazione di tazza x serving, cucchiai per serving, pezzi per serving, tazze per confezione, cucchiai per confezione, pezzi per confezione.



15a - ESTRAZIONE DELLE TABELLE DEI VALORI NUTRIZIONALI

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

GUARDA IL VIDEO N° 3

- Aprire un file Word vuoto
- Andare nel foglio "TABELLA EUROPEA"
- Selezionare e copiare le tabelle dei valori nutrizionali preferite
- Incollare le tabelle come immagine nel foglio Word
- Ripetere le medesime operazioni per tutte le altre tabelle (AUSTRALIA, USA, CANADA, PAESI ARABI)
- Dopo aver copiato e incollato tutte le tabelle che ti interessano, salvare con nome il file word in una cartella qualsiasi del computer.

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.).

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 in una cartella del computer.



ALCUNE TABELLE DEI VALORI NUTRIZIONALI GENERATE SEGUENDO LA PROCEDURA SOPRA DESCRITTA

AUSTRALIA

EUROPA

NUTRITION INFORMATION

Servings per Package: 6

Serving Size: 80 g

	Average Quantity	% Daily Intake*	Average Quantity	
	per Serving	(per Serving)	per 100 g	
Energy	1327 kJ (317 Cal)	15 %	1658 kJ	(396 Cal)
Protein	3,1 g	6 %	3,8 g	
Fat, total	15,6 g	22 %	19,5 g	
- saturated	8,5 g	35 %	10,6 g	
Carbohydrate	41,9 g	14 %	52,3 g	
- sugars	19,8 g	22 %	24,8 g	
Dietary fibre	1,5 g	5 %	1,9 g	
Sodium	211 mg	9 %	264 mg	

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

DICHIARAZIONE NU	ICHIARAZIONE NUTRIZIONALE							
Valori nutrizionali medi per por	zionedi 80 g	70 AK "						
Valore energetico	1326 kJ 317 kcal	16 %						
grassi	16 g	22 %						
carboidrati	40 g	15 %						
di cui: zuccheri	20 g	22 %						
fibre	1,5 g							
proteine	3 g	6 %						
sale	0,5 g	9 %						

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

DICHIARAZIONE NUT	ICHIARAZIONE NUTRIZIONALE								
Valori nutrizionali me	Valori nutrizionali medi per 100 g								
Valore energetico	1658 kJ 396 kcal	20 %							
grassi	20 g	28 %							
carboidrati	50 g	19 %							
di cui: zuccheri	25 g	28 %							
fibre	1,9 g								
proteine	3,8 g	8 %							
sale	0,66 g	11 %							

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



Nutrition Fa	cts	
6 servings per container		-
Serving size 1,0 slices	(80g)	•
Amount per serving		5
Calories 3	20	
% D	aily Value*	•
Total Fat 16g	20%	-
Saturated Fat 9g	43%	-
Trans Fat 0g		-
Cholesterol 100mg	33%	Ī
Sodium 210mg	9%	
Total Carbohydrate 42g	15%	•
Dietary Fiber 2g	5%	-
Total Sugars 20g		-
Includes 14g Added Sugars	27%	
Protein 3g		Ī
Vitamin D 0mcg	0%	١
Calcium 9mg	0%	(
Iron Omg	0%	
Potassium 55mg	1%	1
*The % Daily Value (DV) tells you how much a	a nutrient in	1
a serving of food contributes to a daily diet. 2.0	00 calories	1
a day is used for general nutrition advice.		1

Nutrition I	Facts
-------------	-------

6 servings per container	
container 6 slices	(500g)
Amount per container	
Calories 1	980
	% Daily Value*
Total Fat 97g	125%
Saturated Fat 53g	266%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 610mg	204%
Sodium 1320mg	57%
Total Carbohydrate 262g	95%
Dietary Fiber 10g	34%
Total Sugars 124g	
Includes 86g Added S	Bugars 172%
Protein 19g	
Vitamin D 2mcg	15%
Calcium 54mg	4%
Iron 1mg	6%
Potassium 346mg	8%
*The % Daily Value (DV) tells you how	much a nutrient in
a serving of food contributes to a daily of	liet. 2.000 calories
a day is used for general nutrition advic	e.

Nutrition	A mount/serving	% Dally Value*	A m o un t/ serving	% Dally Value*	*The % Daily
Nutrition	Total Fat 16g	20%	Total Carbohydrate	42q 15%	Value (DV) tells
Facts	Saturated Fat 9g	43%	Dietary Fiber 2g	5%	you how much a nutrient in a
6 servings per container	Trans fat Og		Total Sugars 20g		serving of food
Serving size	Cholesterol 100mg	33%	Includes 14g Added	Sugars 27%	contributes to a
1,0 slices (80g)	Sodium 210mg	9%	Protein 3g		calories a davis
Calories perserving 320	Vitamin D 0m cg 0% -	Calcium 9m.g. 1%	-kon 0mg 0% - Potoss	sium 55mg 1%	used for general nutrition advice.

Nutrition	A mount/serving	% Dally Value*	A mount/serving	% Dally Value*	*The % Daily
	Total Fat 97g	125%	Total Carbohydrate	262g 95%	Value (DV) tells
Facts	Saturated Fat 53g	266%	Dietary Fiber 10g	34%	you how much a
6 servings per container	Trans fat Og		Total Sugars 124g		serving of food
container	Cholesterol 610mg	204%	Includes 86g Added	Sugars 172%	contributes to a
6 slices (500g)	Sodium 1320mg	57%	Protein 19g		daily diet. 2.000 calories a davis
Calories per container 1980	Vitamin D 2m cg 15% -	Calcium 54mg 4%	- kon 1mg 6% - Pobs:	sium 345mg 7%	used for general nutrition advice.

Nutrition Facts Servings: 6,3, Serv.size: 1,0 slices	(80g),
Amount per Serving: Calories 320, Total Fat16g (20% DV), Sat.Fat	9g (43% DV),
Trans Fat Og, Cholest. 100mg (33% DV), Sodium 210mg (9% DV), Total Carb Fiber 2 g (5% DV), Total Sugars 20g (Incl. 14g Added Sugars, 27% DV), Vit.D (0% DV), Calcium (1% DV), Iron (0% DV), Potas. (1% DV)	 42g (15% DV), Protein 3g,).
Nutrition Facts Servings: 6, container 6 slices	(500g),

Nutrition Facts Servings:	6,	container	6 slices	(500g),
Amount per container Calories 198	3 0 ,To	otal Fat97g (125% DV), Sat.	Fat 53g (266% DV),
Trans Fat 0g, Cholest 610mg (204% D)	√), Soc	lium 1320mg (57% DV), Total (Carb. 262g (95% DV),
Fiber 10 g (34% DV), Total Sugars 124	g (Incl.	86g Added	Sugars, 172% D\	 Protein 19g,
Vit.D (15% DV), Calcium (4%	DV),	Iron (6% D	V), Potas. (7%	6 DV).



CANADA

Nutrition Fac	ts	
Per 1,0 slices pour 1,0 tranches	VE (1 serving (1 partie	80g) 80g)
Calories 320	% Daily % valeur quoti	v Value* dienne*
Fat / Lipides 16g		20%
Saturated / saturés 9 + Trans / trans 0g	g	43%
Carbohydrate / Glucide	es 42g	
Fibre / Fibres 2g Sugars / Sucres 20g	J	5% 20%
Protein / Protéines 3g		
Cholesterol / Cholesté	rol 100mg	
Sodium 210mg		9%
Potassium 60mg		1%
Calcium 10mg		1%
Iron / Fer 0,2mg		1%
* 5% or less is a little, 15% or mor	re is a lot	
* 5% ou moins c'est peu , 15% ou p	lus c' est beaucou	ap

Nutrition Fa Valeur nutri	cts tive
Per 6.0 slices	(1container 500g)
pour 6,0 tranches	(1emballage 500g)
Calorian 1000	% Daily Value*
Calories 1980	% valeur quotidienne*
Fat / Lipides 97g	125%
Saturated / saturés	53g 2000/
+ Trans / trans 0,3	200%
Carbohydrate / Gluc	ides 262g
Fibre / Fibres 10g	34%
Sugars / Sucres 1	24g 124%
Protein / Protéines	9g
Cholesterol / Choles	stérol 610
Sodium 1320mg	57%
Potassium 350mg	7%
Calcium 50mg	4%
Iron / Fer 1mg	6%
* 5% or less is a little, 15% or	more is a lot
* 5% ou moins c'est peu , 15%	ou plus c'est beaucoup

Nutrition Fa	cts	%	DV* / %VQ*		%DV* / %VQ*
Valeur nutrit	tive	Fat/Lipides 16g	20%	Protein / Protéines	3g
		Saturated / Saturés 9g		Cholesterol / Chole	estérol 100mg
Per 1,00 slices	(1serving 80g)	+Trans / Trans 0g	43%	Sodium 210mg	9%
pour 1,00 tranches	(1partie 80g)	Carbohydrate / Glucides 42g)	Potassium 60mg	1%
Calories 320		Fibre / Fibres 2g	5%	Calcium 10mg	1%
* DV = Daily Value		Sugars / Sucres 20g	20%	Iron / Fer 0,2mg	1%
* VQ = Valeur Quotidienne	*	i% or less ias a little , 15% or more is a	a lot / *5% o	u moins c' est peu , 15 ou pl	us c'est beaucoup
Nutrition Fa	cts	%1	0V* / %VQ*		%DV* / %VQ*
Valeur nutri	tive	Fat/Lipides 97g	125%	Protein / Protéines	19g

Valeur nutritive	Fat/Lipides 97g	125%	Protein / Protéines 19g	
	Saturated / Saturés 53g	0000	Cholesterol / Cholesté	rol 610mg
Per 6 slices (1container 500g)	+Trans / Trans 0,3g	200%	Sodium 1320mg	57%
pour 6 tranches (1emballage 500g)	Carbohydrate / Glucides 262g		Potassium 350	7%
Calories 1980	Fibre / Fibres 10g	34%	Calcium 50mg	4%
* DV = Daily Value	Sugars / Sucres 124g	124%	Iron / Fer 1mg	6%
* VQ = Valeur Quotidienne *	5% or less ias a little , 15% or more is a a l e	ot / *5% ou	moins c' est peu , 15 ou plus c'	est beaucoup

Nutrition Facts Per 1,0 slices	(1serving80g) : Calories 320
Fat 16g (20%), Saturated Fat 9g + Tra Carbohydrate 42g, Fibre 2g (5%), St Potassium 60mg (1%), Calcium 10mg	uns 0g (43%), Cholesterol 100mg ugars 20g (20%), Protein 3g , Sodium 210mg (9%) (1%), Iron 0,2mg (1%).
% = % Daily Value*	*5% or less is a little , 15% or more is a lot.

Nutrition Facts Per 6 slices	(1container500g) : Calories 1980
Fat 97g (125%), Saturated Fat 53g + Tran	is 0,3ç(266%), Cholesterol 610mg
Carbohydrate 262g, Fibre 10g (34%), Suga	urs 124g (124%), Protein 19g, Sodium 1320mg (57%)
Potassium 350mg (7%), Calcium 50mg ((4%) , Iron 1mg (6%).
% = % Daily Value*	*5% or less is a little , 15% or more is a lot.



PAESI ARABI

Nutrition Fa 6,0 servings per container Serving size 1,0 slices	Cts (80ml)
Amount per serving	
Calories 3	20
% Daily	/ Value*
Total Fat 16g	22%
Saturated Fat 9g	43%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 100mg	33%
Sodium 210mg	9%
Total Carbohydrate 42g	16%
Dietary Fiber 2g	5%
Total Sugars 20g	
Includes 14g Added Sugars	27%
Protein 3g	

"The % DailyValue (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a dailydiet. 2.000 calories a day is used for general nutrition advice.

Nutrition Fa	cts
container 6.0 slices	(500ml)
Amount per container	
Calories 19	80
% Daily	y Value*
Total Fat 97g	139%
Saturated Fat 53g	266%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 610mg	204%
Sodium 1320mg	55%
Total Carbohydrate 262g	101%
Dietary Fiber 10g	34%
Total Sugars 124g	
Includes 86g Added Sugars	172%
Protein 19g	
"The % DailyValue (DV) tells you how much a nutrie serving of food contributes to a dailydiet. 2.000 ca is used for general nutrition advice.	ent in a Iories a day



16 – ORDINAMENTO INGREDIENTI

F	T	UVW	/ X Y	ZA	A AB/		AEA	FAGAH	AIA	J AK A	LAMA	A(AP)	AQAR	ASAT	AUAV	AW AX	AY AZ	BABB	BCBD	BEBF	BGBI	H BI BJ	BKBL	BMBN	BOBP	BQBF	RBSBT	BUB	VBW	Λ	BX	BY		BZ	2	CA CB CCCECECCGCH
	DATA	BASE	RIC	ETTE	. (CALC	OLI	TABI EUR	ELLA OPA	SE	e in or Ingr	REDIEN	MENT(NTI	0	ETICH EURC	ETTA PA	AT AUS	BELLA	A	TA USA	BELL	A ale	TA USA o	BELL/	4 1tale	TAI USA	BELLA lineare	•	CAN	TABELLA NADA verticale	TABELLA CANADA orizzontale	TABELLA CANADA linear	re P <i>l</i>	TABELLA AESI ARABI		
DINAMENTO	INC	GRE	DI	ΕN	ITI																															
INGREDIENTI	[GLUTINE	GRANO	SEGALE	ORZO	AVENA	FARO	CROSTACEI	NOVA	PESCI	ARACHIDI	SOIA	1 ATTE			MANDORLE	NOCIO			MACAKUT	NOCI DI PECAN	NOCI DEL BRASILE		SEDANO	SENAPE		SOLFITI		MOLLUSCHI	Cliccare sul pul cella arancione tendina: cliccar cliccare su " Or più piccolo " e, a 0,00 .	lsante presente nella 2. Compare il menù a re su "Seleziona tutto" , 'dina dal più grande al , infine, togliere la spunta	Nell' ultima colo nella cella corri caratterizzante lista ingredienti	onna a d isponder di cui si i	destra, mettere i nte all' ingredier i vuole compaia	una " X" nte la % nella	
	N°	1 0 0	0 0	0	0 0	1 0	0 0	0 0	2 0	0 0	0 0	2	0 3	0 0	2 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	1 0	1 0	0 0	0 0	0		100,01	100				
		і с і	C I	c	и с	и с	I C	і с	IC	I 0	с 1 с	I	с і	с і	с і	C I	C I	C I	C I	C I	C I	C I	сі	C I	сі	с і	сі	C I	с	9	% in ricetta	QUID		DICHIARAZIONE	E DEL QUID	
	-							S	OST/	ANZ	EAL	LER	GEN	лсн	E PI	RESE	NTI	NEG	LII	NGR	EDI	ENT	[T	ORDINAM	ENTO INGREDIENTI	7	Ţ		•	
reparato per prodotti la forno senza glutine amido di mais, amido li mais modificato, lestrosio, farina di riso, arina di avena, fibre regetali (psyllium, jatata, bambù), addensanti: E464(idrossi- sropilmetilcellulosa), 2412(gomma di guar), porteine isolate di pisello)	753	1				1									1										1	1					28,75	32,00				
	1																														14,37	4,68				
nargarina vegetale (oli : grassi vegetali (palma, occo, colza in iroporzione variabile), icqua, emulsionanti: :471, lecitina di SOIA; cidificante: acido citrico; conservante: :202; sale, aromi, colorante: carotene)	534											1																			10,78	12,00				
ucchero	974																														10,78	12,00				
accilero																																				



17 – ETICHETTA EUROPA

DE F T U.V.W.X.Y.ZAVALA(ALALA/ALALAJALAJALAJALAJALAJALAJALAJALAJ	J AVAVAX AY AZ BA BB BC BD BE, BF BCBHBI BJ BK BL BN	BNBO, BP, BC, BR, BS, BTBL, BV BW BX BY	BZ CA CB CICICECFCGCH CI CCK CL CM C	C CP CQ(CSCCL(CW CX) CZ DA
PAGINA DATABASE RICETTE CALCOLI TABELLA ORDINAN INIZIALE DATABASE RICETTE CALCOLI EUROPA INGREC	MENTO SEI IN ETICHETTA TABELLA TABEL Dienti Europa Australia USA voi	LLA TABELLA TABELLA ticale USA orizzontale USA lineare CAM	TABELLA TABELLA TA NADA verticale CANADA orizzontale CANA	ABELLA TABELLA ADA lineare PAESI ARABI
CHETTA FUROPA - PROGETTAZIONE ETICH	ETTA			
Le operazioni di digitazione, selezione ed inserimer	nto immagini sono consentite SOLO nelle aree	BIANCHE		
	V			
SCHEDA ETICI	HETTA	Scheda etichetta- 01	Questa è l' intestazione della tua sch	neda etichetta, vi è lo spazio per digitare
Dolce di Natale senz	za glutine	REV: 00	prodotto, invece, compare in automi che hai digitato nel foglio ricette (cel	e la data della revisione. Il nome del atico e corrisponde al nome del prodotto lla BN7)
		DATA: 10/11/2024		
PRODOTTO DA FORNO CON GOCCE DI CIOCCOLATO, RICOPERTO CON CIOCCOLATO	SENZA GLUTINE - Specificatamente for	nulato per i celiaci e le persone intolleranti al	Riportare in questa	
	giune		riga la denominazione del MODALITA' prodotto e, se DICHIARAZ	DI MODALITA' DI
			necessario, il QUID degli ingredienti caratterizzanti e le DELLA DENOMINA DEL PRODU	ZIONE DELLE INDICAZIONI COMPLEMENTARI
			dichiarazioni complementari.	
INGREDIENTI: preparato per prodotti da forno senza glutine (amido di mais, amido di mais mo addensanti: E464(idrossi-propilmetilcellulosa), E412(gomma di guar), proteine isolate di pisell	odificato, destrosio, farina di riso, farina di avena, fibre lo) , margarina vegetale (oli e grassi vegetali (palma, c	vegetali (psyllium, patata, bambù), occo, colza in proporzione variabile), acqua,	Qui puoi visualizzare la lista degli inv	gredienti. Per fare hiesti nel foglio PEGOLE
emulsionanti: E471, lecitina di SOIA; acidificante: acido citrico; conservante: E202; sale, aromi, emulsionante (E322 lecitina di SOIA), aroma naturale di vaniglia)(10%), tuorlo d' UOVO, gocce esturale di unicipii vivoli UOVA esta di la DUPAD. Linita di tuori di UOVO, gocce	, colorante: carotene), zucchero, cioccolato (zucchero, p e di cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao,	asta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, aroma	ricette, devi semplicemente fare l' or ordine decrescente delle quantità ut	rdinamento in ADOTTATE illizzate nel CREAZIONE
racurare ur vanigliagio%), UUVA, miere, BUKKO, lievito u birra, addensanti: E415(gomma di) E200(acido sorbico)	xantano, c404(lorossipropilmetilcenulosa), sale lodato	o (sale, louaco di potassio), conservante:	visualizzerai gli ingredienti in ordine	e decrescente. INGREDIENTI
			Selezionare in questa riga, le eventu complementari da dichiarare sotto l	ali dichiarazioni a lista ingredienti
			se previste in base alla tipologia di p	esto libero (ad
			esempio, dichiarazioni volontarie)	
Può contenere: SEDANO ERIITTA A GUSCIO SENAPE SESAMO			Selezionare nelle celle sottostanti le sostan nel prodotto a causa di cross contamination	ze allergeniche probabilmente presenti n presso il tuo sito produttivo (<u>SOLO</u> se
pagina iniziale database ricette calcoli t. UE ordinamento e. U	UE etichetta verticale etichetta orizzontale	etichetta per: ••• + : •		



17a – CREAZIONE SCHEDA ETICHETTA

Dopo aver inserito tutti i dati richiesti nel foglio ricette, è possibile creare una scheda etichetta da trasmettere al grafico oppure alla tipografia; servirà loro per prendere le informazioni da inserire nell' etichetta definitiva.

Puoi vedere come fare guardando il video che ho predisposto allo scopo:

GUARDA IL VIDEO N° 4

Vai al foglio **ORDINAMENTO INGREDIENTI** e clicca sul pulsante presente nella cella di colore arancione (cella BX 7): compare il menu a tendina

Clicca sul pulsante "Ordina dal più grande al più piccolo", dopo di che, togli la spunta a 0,00 e clicca su "OK"

Digita "X" nell' ultima colonna a destra in corrispondenza degli ingredienti caratterizzanti (nel caso specifico, le gocce di cioccolato inserite nell' impasto ed il cioccolato fondente utilizzato per la ricopertura del prodotto).

Nella cella verde c'è un link che rimanda ad un articolo che ho pubblicato sul mio sito il quale descrive in maniera dettagliata quali sono i criteri da adottare per la dichiarazione in etichetta della quantità degli ingredienti caratterizzanti; se hai dubbi, ti consiglio di consultarlo.

Come puoi vedere, dopo aver eseguito le operazioni sopra descritte, gli ingredienti sono ordinati in ordine decrescente di peso; inoltre, tutti gli ingredienti non presenti nella ricetta non sono visualizzati.

Spostati nel foglio **ETICHETTA EUROPA** e inserisci il codice della scheda, il numero di revisione e la data della revisione. L' intestazione della scheda etichetta riporta in automatico il nome del prodotto che hai digitato nel foglio RICETTE



Digita nel campo dedicato la denominazione del prodotto; se hai dubbi 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.

Seleziona la dichiarazione aggiuntiva prevista per i prodotti specificatamente formulati per le persone allergiche o intolleranti al glutine; se vuoi approfondire questo aspetto, puoi consultare la pagina pubblicata sul mio sito tramite il link presente nella cella con sfondo verde.

Come puoi vedere, il software ha generato la lista ingredienti con la specifica, tra parentesi, degli ingredienti presenti nel preparato per prodotti da forno senza glutine; inoltre, ha riportato tra parentesi le % degli ingredienti caratterizzanti (QUID); se vuoi, puoi vedere quali sono i criteri adottati per la creazione della lista ingredienti tramite il link posizionato nella cella verde.

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

Come puoi vedere, il software 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 ha riportate sotto alla lista ingredienti; tuttavia, puoi aggiungere altre sostanze allergeniche eventualmente presenti presso il tuo sito produttivo.

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

Il software 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.

Per completare la scheda etichetta, devi inserire o selezionare manualmente le altre informazioni obbligatorie: quantità netta nominale, termine minimo di conservazione, modalità di conservazione, eventualmente le istruzioni per il consumo, le informazioni relative agli imballi dell' unità di vendita, i dati del produttore, ecc.

Anche per queste informazioni vi sono dei links che rimandano ad articoli di approfondimento.

Dopo che hai completato la scheda etichetta, la puoi esportare e salvare in una cartella dedicata del computer in formato PDF seguendo le istruzioni che vedi nel video; essa deve essere consegnata al grafico oppure alla tipografia qualora tu voglia esternalizzare la creazione dell' etichetta definitiva da applicare sulla confezione del tuo prodotto.



SCHEDA ETICHETTA CHE SI OTTIENE SEGUENDO LA PROCEDURA SOPRA DESCRITTA

	SCF	ICUA	EUCHE	ITA			schede etichetta- 01
	Dolce	di Nata	ile senza g	lutine			REV: 00
bolee ar tatale benza gracine				DATA: 10/11/2024			
PRODUTTO DA FORNO CON GOCCE DI CIOCCO	OCCOLATO, RICOPERTO CON CIOCCOLATO glutine			laci e le perzone intolleranti			
NGREDIGNT: preparato per prodotti da forno sen Hél-júrrazi-propilmetikelukosa), E412(gomma di actima di SOIA acidificante acido citrica: conce na narunale da varigita/10%, uncolo d' UVVO. UURRO, llevito di birra, addenzanti: E415(gomma	ta glutine (amido d guar), proteine ito vante: 5202: tale, a gocce di cieccolat di xantano), 5464()	il maiz. amido late di pizello) romi. colorant o (zucchero, pi drozzipropilme	di maiz modificato, e , margarina vegetal a: carotene), succha azta di caceo, burro e titicelluloza), sale lo	leztrodo, farina di e (oli e grazzi vege ro. dioccolato grazzi vege dato (zale, lodato e dato (zale, lodato e	rico, farina di avena. fib tali (palma, cocco, colta i cohero, pasta di cacao, b ante: lecitina di girazole, di potazzio), concervante	re vegetali (pzylium, n proporzione variaŭ irro di cacao, emulsi aroma naturale di vr i 5200(acido sorbico)	patata, bambo), addenzanti klej, scyus, emulzionanti Fé nante (1222 lectima di 3004) anigitagiteki, UOVA, miele,
Può contenene: SEDANO, FRUTTA	A GUSCIO. SENAPO	L SESAMO.					
Gli ingredienti evidenziati in MAJUSCOLO pozono	provocare reaction	allergiche in p	persone sensibili				
A BASSO CONTENUTO DI SALE - FONTE DI 103	010 -						
a riduzione dei conzumo di zodio contribuiz normale funzione tiroidea -	ce al mantenimer	to di una nor	male prezzione za	nguigna - Lo iod	io contribuisce alla nor	male produzione d	i ormoni della tiroide ed a
QUANTITA' NETTA NOMINALE:	500 grammi						
PESO SGOCCIOLATO (se previsto):							
LOTTO:					De concurnare preferit	olimente entro il:	
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO:							
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare In	luogo fresc	o, lontano da fon	ti luminose e di	a fonti dirette di calo	re	
ISTRUZIONI PER IL CONSUMO (se necessarie)	Mantenere vi	cino ad una	fonte di calore pe	er circa mezz' o	ra prima di consuma	re, per esaltare la	morbidezza del prodoti
DICHIARAZIONE NUTRIZIONA	46				RACCOLTA DIFFE	RENZIATA	
Valori nutrizionali medi per 100 g	l prodotto	% AR (*)	buzta	pirottino	actuccio esterno		
Energia	1659 kj	20 %	PP S	PAP 22	PAP 21		
	396 kcal		recolts plactice	recolta certe	raccolta carta		
grazzi	20 g	28 %		VERIF	ICA LE DISPOSIZIONI	DEL TUO COMUN	(E
carboldrati	51 g	19 %					
di cul: succheri	25 g	28 %					
fibre	1.9 g		falls provide d. C.	and all a data of	NOTE PER IL C	RAFICO	tions campa side a binar
zale	0.27 g	5 %	selio spasio dedi specificane "ved	lato ana cata di sca Lato, coperchio,	fondo. ecc.)".	vile non si trova nello s	neus campo vidivo, poogña
(*) AR• Azzunzioni di riferimento di un adulto	medio (9400 kj/200	0 kcal)	I caratteri devon delle informazion	o ezzere leggibili e i N.	I fondo non dere øvere imr	nagini o colori che pozz	cano interferire con la lettura
			Facendo riferime dimensibile da la	nto alla lettera "x". foriere ed 80 cme 1	etta deve avere un' altetta	minima di 1.2 mm; nel	caso in cui la superficie
			L'altezza del can	atteri della quantità	netta deve ezzerik	and entered minima di	
			> minime 6 mm.	se la quantità è sup	erfore a 1000 (g o mil)		
			> minime 4 mm.	se la quantità è sup	erfore a 200 fino a 1000 (g o	m()	
			> minime 3 mm.	te la quantità è supe te la quantità à («fe	erione a 50 fino a 300 (g o m cione o uquale e 50 (o o mil	0	
			Presence a million	er of spansing e riffe	and a shore a set flor up		
lodio	27 mcg	10.55	La denominazion	e del prodotto e II p	eco netto devono comparis	e nello stesso campo v	tzivo.



Oltre alla scheda etichetta, puoi creare delle etichette stampabili internamente se disponi di una stampante adeguata. Si possono creare etichette con lay out verticale, etichette con lay out orizzontale ed etichette personalizzate.

17b – CREAZIONE ETICHETTA CON LAY OUT VERTICALE

GUARDA IL VIDEO N° 5

Dopo aver creato la scheda etichetta, clicca sul pulsante **ETICHETTA VERTICALE** che si trova sul fondo del foglio; verrai reindirizzato alla pagina per creare l' etichetta con lay out verticale.

Qui trovi un' etichetta che riporta fedelmente le informazioni riportate nella scheda etichetta, però devi fare ancora alcuni passaggi per ottenere l' etichetta definitiva stampabile.

In via facoltativa, puoi inserire in alto il tuo logo Aziendale, dopo di che, aggiungi il lotto di produzione e la data di scadenza.

Inoltre, puoi aggiungere delle immagini, ad esempio, il pittogramma dell' omino che butta la spazzatura da inserire nel riquadro delle informazioni per la raccolta differenziata, 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)

A questo punto devi togliere le **"X"** in corrispondenza delle informazioni non presenti nella scheda etichetta perché non obbligatorie o non ricorrenti per la tipologia di prodotto; dopo di ciò, devi, con il filtro, togliere la spunta a "VUOTE": visualizzerai in questo modo l' etichetta stampabile.

Infine, puoi fare lo screenshot dell' etichetta con lo strumento di cattura e salvarla in formato immagine in una cartella dedicata sul PC. Questa è l' etichetta che ottieni seguendo la procedura sopra descritta:





PRODOTTO DA FORNO CON GOCCE DI CIOCCOLATO, RICOPERTO CON CIOCCOLATO

SENZA GLUTINE - Specificatamente formulato per i celiaci e le persone intolleranti al glutine

INGREDIENTI: preparato per prodotti da forno senza glutine (amido di mais, amido di mais modificato, destrosio, farina di riso, farina di avena, fibre vegetali (psyllium, patata, bambu), addensanti: E464(idrossi-propilmetilcellulosa), E412(gomma di guar), proteine isolate di pisello), margarina vegetale (oli e grassi vegetali (palma, cocco, coiza in proporzione variabile), acqua, emulsionanti: E471, lecitina di SOIA; acidificante: acido citrico; conservante: E202; sale, aromi, colorante: carotene), zucchero, cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante (E322 lecitina di SOIA), aroma naturale di vaniglia)(10%), tuorio di UOVO, gocce di cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia)(8%), UOVA, miele, BURRO, lievito di birra, addensanti: E415(gomma di xantano), E464(idrossipropilmetilcellulosa), sale lodato (sale, lodato di potassio), conservante: E200(acido sorbico)

Può contenere: SEDANO, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SESAMO,

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

A BASSO CONTENUTO DI SALE - FONTE DI IODIO -

La riduzione del consumo di sodio contribuisce al mantenimento di una normale pressione sanguigna - Lo iodio contribuisce alla normale produzione di ormoni della tiroide ed alla normale funzione tiroidea -

LOTTO: 320/24 500 grammi

Da consumare preferibilmente entro il: 31/01/2025

٥

Conservare in luogo fresco, lontano da fonti luminose e da fonti dirette di calore

Mantenere vicino ad una fonte di calore per circa mezz' ora prima di consumare, per esaltare la morbidezza del prodotto.

DICHIARAZIONE N	UTRIZIONA	LE	RACCOLTA D	IFFEREN	ZIATA
Valori nutrizionali medi	per 100 g di prod	lotto			
		% AR	busta	pirottino	
Energia	1659 kj	20 %	PP 5	PAP 22	
	396 kcal		raccolta plastica	raccolta	carta
grassi	20 g	28 %		DISPOSI	ZIONI
di cui: acidi grassi saturi	11 g	53 %		0151 051	21011
carboldrati	51 g	19 %			∎)¢¢
di cul: zuccheri	25 g	28 %			1200
fibre	1,9 g		8 020890 000	272	Ξß
proteine	3,8 g	8 %			
sale	0 g	5 %			
lodio	27 mca	18 %			
b steeniselis ib lesimente (4)	luo adulto madia	19400 1-1/20	00 kcall		



astuccio esterno

PAP 21

nto di un adulto medio (8400 kj/2000 kcal)

Prodotto da MARIO ROSSI, via della felicità, 41 - 123456 - Luogo ignoto (SA) - ITALIA -

mail: mario@rossi.it - web: www.mario rossi.it - tel. 123-456789



17c – CREAZIONE ETICHETTA CON LAY OUT ORIZZONTALE

Nel video puoi vedere come creare l' etichetta stampabile con lay out orizzontale

GUARDA IL VIDEO N° 6

Dopo aver creato la scheda etichetta, clicca sul pulsante **ETICHETTA ORIZZONTALE** che si trova sul fondo del foglio; verrai reindirizzato alla pagina per creare l' etichetta con lay out orizzontale.

In via facoltativa, puoi inserire in alto il tuo logo Aziendale, dopo di che, aggiungi il lotto di produzione e la data di scadenza.

Inoltre, puoi aggiungere delle immagini, ad esempio, il pittogramma dell' omino che butta la spazzatura da inserire nel riquadro delle informazioni per la raccolta differenziata, 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)

A questo punto devi togliere le **"X"** in corrispondenza delle informazioni non presenti nella scheda etichetta perché non obbligatorie o non ricorrenti per la tipologia di prodotto; dopo di ciò, devi, con il filtro, togliere la spunta a "VUOTE": visualizzerai in questo modo l' etichetta stampabile.

Infine, puoi fare lo screenshot dell' etichetta con lo strumento di cattura e salvarla in formato immagine in una cartella dedicata sul PC. Questa è l' etichetta che ottieni seguendo la procedura sopra descritta:





PRODOTTO DA FORNO CON GOCCE DI CIOCCOLATO, RICOPERTO CON CIOCCOLATO -SENZA GLUTINE - Specificatamente formulato per i celiaci e le persone intolleranti al

INGREDIENTI: preparato per prodotti da forno senza glutine (amido di mais, amido di mais modificato, destrosio, farina di riso, farina di avena, fibre vegetali (pojilium, patata, bambu), addensanti: E444(diross/propilinetile/ellulosa), E412(gomma di guar), proteine isolate di picello), margarina vegetale (oli e grassi vegetali (palina, cocco, coita in proporzione variabile), acqua, emulsionanti: E474, loctima di SOLA; acidificante acido citrico; conservante: E202; sale, aromi, colorante carotene), zucchero, cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante (E322 lectima di SOLA), aroma naturale di vaniglia)(19%), tuorio d' UOVO, gocce di cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia)(19%), UOVA, miele, BURRO, lievito di birra, addensanti: E4515(gomma di xantano), E464(diross)proglimetticellulosa), sale ilodato (potassio), conservante: E200)(cido sorbico)

Può contenere: SEDANO, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SESAMO, - Gli ingredienti evidenziati in MAIUSCOLO possono provocare reazioni allergiche in persone sensibili

Conservare in luogo fresco, lontano da fonti luminose e da fonti dirette di calore

320/24

500 grammi LOTTO:

Da consumare preferibilmente entro il:

Valori nutrizionali medi p	er 100 g	di prodotto	%	AR
Energia	1659	9 kJ		0.
Lifergia	396	kcal	20	7
grassi	20	g	28	%
di cui: acidi grassi saturi	11,0	g	53	%
carboidrati	51	g	19	%
di cui: zuccheri	25	g	28	%
fibre	1,9	g		
proteine	3,8	g	8	%
sale	0	g	5	%
iodio	27	mca	18	%

RACCOLTA DIFFERENZIATA

 busta
 pirottino
 astuccio esterno

 PP 5
 PAP 22
 PAP 21

 raccolta plastica
 raccolta carta
 raccolta carta

 VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE



A BASSO CONTENUTO DI SALE - FONTE DI IODIO -

La riduzione del consumo di sodio contribuisce al mantenimento di una normale pressione sanguigna - Lo iodio contribuisce alla normale produzione di ormoni della tiroide ed alla normale funzione tiroidea -

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

Prodotto da MARIO ROSSI, via della felicità, 41 - 123456 - Luogo ignoto (SA) - ITALIA -mail: mario@rossi.it - web: www.mario rossi.it - tel. 123-456789

31/01/2025



17d – CREAZIONE ETICHETTA PERSONALIZZATA

Puoi creare una etichetta completamente personalizzata per quanto riguarda la posizione, i colori e i fonts delle descrizioni. Guarda il video per capire come fare:

GUARDA IL VIDEO N° 7

Dopo aver creato la scheda etichetta, clicca sul pulsante **ETICHETTA PERSONALIZZATA** che si trova sul fondo del foglio; verrai reindirizzato alla pagina per creare l' etichetta personalizzata.

Qui trovi un' area bianca le cui dimensioni possono essere modificate sulla quale puoi andare ad inserire i vari testi.

Crea una casella di testo come vedi nel video e posizionala in un punto qualsiasi del foglio.

Copia i testi delle varie sezioni dall' etichetta verticale ed incollali nelle caselle di testo.

Dopo aver inserito i testi, copia, con lo strumento di cattura, dall' etichetta verticale la tabella dei valori nutrizionali e la tabella dello smaltimento imballi ed incollale nell' etichetta personalizzata.

Posiziona i testi come preferisci; puoi anche modificare il testo (descrizioni, colori, dimensioni, tipo di font).

Dopo aver posizionato i testi, puoi inserire il codice a barre ed il QR Code generati come visto nel paragrafo precedente ed una immagine per abbellire l' etichetta.

Infine, devi inserire i dati del produttore seguendo la procedura descritta per l'inserimento dei testi.

Una volta completate tutte le personalizzazioni, puoi, con lo strumento di cattura, fare lo screenshot dell' etichetta e salvarla come immagine in una cartella qualsiasi del PC. Di seguito puoi vedere l' etichetta ottenuta seguendo le istruzioni sopra riportate:



PRODOTTO DA FORNO CON GOCCE DI CIOCCOLATO, RICOPERTO CON CIOCCOLATO

SENZA GLUTINE - Specificatamente formulato per i celiaci e le persone intolleranti al glutine

INGREDIENTI: preparato per prodotti da forno senza glutine (amido di mais, amido di mais modificato, destrosio, farina di riso, farina di avena, fibre vegetali (psyllium, patata, bambù), addensanti: E464(idrossi-propilmetilcellulosa), E412(gomma di guar), proteine isolate di pisello), margarina vegetale (oli e grassi vegetali (palma, cocco, colza in proporzione variabile), acqua, emulsionanti: E471, lecitina di SOIA; acidificante: acido citrico; conservante: E202; sale, aromi, colorante: carotene), zucchero, cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante (E322 lecitina di SOIA), aroma naturale di vaniglia)(10%), tuorlo d' UOVO, gocce di cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia)(8%), UOVA, miele, BURRO, lievito di birra, addensanti: E415(gomma di xantano), E464(idrossipropilmetilcellulosa), sale iodato (sale, iodato di potassio), conservante: E200(acido sorbico)

Può contenere: SEDANO, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SESAMO

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

Conservare in luogo fresco, lontano da fonti luminose e da fonti dirette di calore. Mantenere vicino ad una fonte di calore per circa mezz' ora prima di consumare, per esaltare la morbidezza del

LOTTO: 320/24 Da consumare preferibilmente entro il: 31/01/2025

500 grammi





RACCOLTA DI	FFERENZIATA					
ateus	pirottino	astuccio esterno				
75	PAP 22	PAP 21				
accolta plastica	reccolta carta	raccolta carta	1 0			
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE						

DICHIARAZIONE N	UTRIZIONA	LE				
Valori nutrizionali medi per 100 q di prodotto						
		% AR				
Energia	1659 kj	20 %				
	396 kcal					
grassi	20 g	28 %				
di cui: acidi grassi saturi	11 g	53 %				
carboldrati	51 g	19 %				
di cut: zuccheri	25 g	28 %				
fibre	1,9 g					
proteine	3,8 g	8 %				
sale	0 g	5 %				
lodio	27 mca	18 %				

A BASSO CONTENUTO DI SALE FONTE DI IODIO

La riduzione del consumo di sodio contribuisce al mantenimento di una normale pressione sanguigna

Lo iodio contribuisce alla normale produzione di ormoni della tiroide ed alla normale funzione tiroidea

Prodotto da MARIO ROSSI, via della felicità, 41 - 123456 - Luogo ignoto (SA) - ITALIA - mail: mario@rossi.it - web: www.mario rossi.it - tel. 123-456789



18 - CONCLUSIONI

SPERO CHE QUESTA GUIDA SIA STATA ESAUSTIVA E CHE TI METTA IN CONDIZIONE DI UTILIZZARE SENZA OMBRA DI DUBBIO IL NOSTRO SOFTWARE PER LA CREAZIONE DELLE ETICHETTE

TUTTAVIA, SE, ANCHE DOPO AVERLA LETTA HAI DUBBI SULL' UTILIZZO DEL SOFTWARE, MI PUOI CONTATTARE PER QUALSIASI CHIARIMENTO IN MERITO.

SARO' A TUA COMPLETA DISPOSIZIONE!

GELSOMINO PANICO

cell. 3478323703

mail: gelsomino.panico@gmail.com

