



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-c	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 sì 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

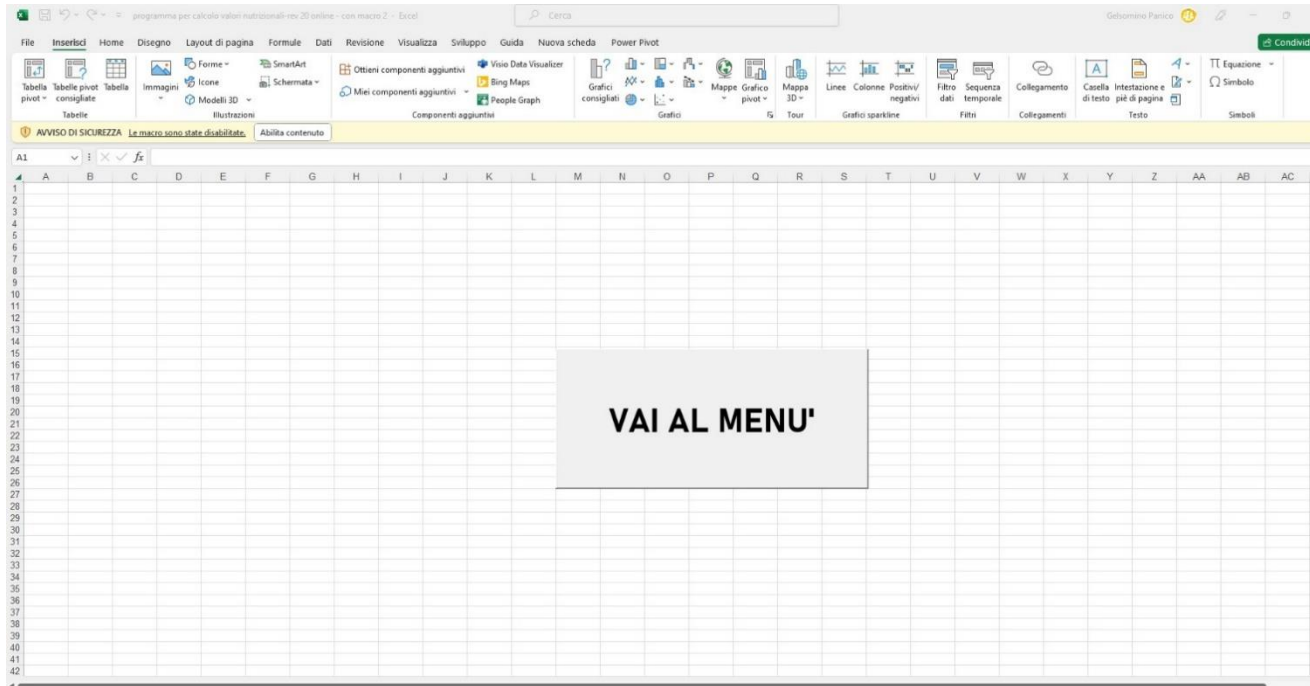
Il software funziona con excel versioni 2019 e successive (2019, 2021 e 2024 alla data di pubblicazione di questa guida)

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:



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**:

AEA SEI IN PAGINA INIZIALE 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 TABELLA PAESI ARABI

PAGINA INIZIALE

PROGRAMMA PER CALCOLARE I VALORI NUTRIZIONALI

DATABASE PER CERCARE I VALORI NUTRIZIONALI	VALORI DEI SERVING SIZE
C.R.E.A. (M.I.P.A.A.F.)	PER TABELLA CANADESE
U.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
A.N.S.E.S. (Agenzia per la Sicurezza Alimentare Francese)	NORME SULL' APPONTAMENTO DELLE TABELLE DEI VALORI NUTRIZIONALI
	EUROPA
	CANADA
	AUSTRALIA
	U.S.A.
	PAESI ARABI

MI PUOI CONTATTARE PER QUALSIASI CHIARIMENTO RIGUARDANTE QUESTO PRODOTTO DIGITALE:

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

pagina iniziale database ricette calcoli t. UE ordinamento e. UE etichetta verticale etichetta orizzontale etichetta per

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

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

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

4a - INSERIMENTO DEI VALORI NUTRIZIONALI DI UN 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'ingrediente 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 COMPRESSE**. 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 COMPRESSE**, vengono calcolati in automatico. La distinzione si rende necessaria perché nelle tabelle **USA** e **CANADA**, i carboidrati sono intesi **FIBRE COMPRESSE**.

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

Le tabelle nutrizionali Australia, USA, Canada e Paesi Arabi prevedono la dichiarazione del sodio, mentre la tabella nutrizionale UE prevede la dichiarazione del sale. Nel database, per ciascun ingrediente deve essere inserito manualmente il valore del sale, mentre il sodio viene calcolato automaticamente 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:

$$\text{grammi di sale} = \text{mg di sodio}/400$$

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

PAGINA INIZIALE
DATABASE
SEI IN 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
TABELLA PAESI ARABI

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

OPERAZIONE 1-DIGITA IL NOME DEL PRODOTTO						NOME DEL PRODOTTO				OPERAZIONE 6 - DIGITA IL PESO DEL PRODOTTO		OPERAZIONE 7 - (SE NECESSARIA)		DATI AGGIUNTIVI																					
Digita il nome del prodotto; comparirà in cima alle tabelle dei valori nutrizionali e come intestazione delle schede etichette						Dolce di Natale senza glutine				Inserisci nella cella bianca sottostante il peso del prodotto dopo il calo peso dovuto a cottura, disidratazione, ecc. Se non vi è calo peso, inserisci il valore indicato nella cella verde con bordo marrone		Se la quantità nominale del tuo prodotto è espressa in volume, inserisci nella cella sottostante il peso specifico del prodotto espresso in g/ml. Altrimenti lascia la vuota		PER TABELLA VALORI NUTRIZIONALI USA																					
OPERAZIONE 2 - DIGITA IL NOME DEL COMPONENTE						COMPONENTE 1	COMPONENTE 2	COMPONENTE 3	COMPONENTE 4	grammi prodotto finito		peso specifico prodotto finito		CUP di 240 ml (g)	Cucchiato di 15 ml (g)	Serving Size (g/ml)	Confezione (g/ml)	Pezzo (g/ml)																	
Digita il nome del componente del prodotto (ad esempio: farcitura, pasta, ricopertura). Se il prodotto ha un solo componente, salta questo passaggio						pre impasto	impasto finale	ricopertura		500,000				200	10	80	500	83																	
OPERAZIONE 3 - SELEZIONA GLI INGREDIENTI PRESENTI IN RICETTA						5,00	5,00	1,00		grammi prodotto finito				PER TABELLA VALORI NUTRIZIONALI CANADA																					
A) Clicca sul pulsante presente nella cella in cima alla lista ingredienti: compara il menù a tendina ;						PZ / U.V.	PZ / U.V.	PZ / U.V.	PZ / U.V.	ATTENZIONE !!!		CALCOLO DEL QUID		CUP di 250 ml (g)	Cucchiato di 15 ml (g)	Serving Size (g/ml)	Confezione (g/ml)	Pezzo (g/ml)																	
B) Deseleziona tutti gli ingredienti cliccando su "selezione tutto" , scompaiono tutte le spunte;										Prima di inserire i grammi per un nuovo calcolo, cancella i valori inseriti nel calcolo precedente. Dopo aver inserito i grammi, si devono verificare le condizioni sottodescritte (in caso contrario, significa che non sono stati cancellati tutti i valori inseriti nel calcolo precedente e di conseguenza, il calcolo sarà errato):		Nella colonna denominata "QUID" puoi visualizzare le % di ingredienti da dichiarare, quando previsto dalla Normativa.		PER TABELLA VALORI NUTRIZIONALI AUSTRALIA																					
C) Seleziona il primo ingrediente della ricetta (delle ricette, se il prodotto è costituito da più componenti) e clicca sul pulsante "OK"						OPERAZIONE 5 - DIGITA I PZ / U.V. CORRISPONDENTI ALLE RICETTE				Il valore presente nella cella verde deve essere SEMPRE uguale al valore presente nella cella sottostante di colore arancione.		Il valore presente nella cella gialla deve essere SEMPRE uguale a zero		PER TABELLA VALORI NUTRIZIONALI PAESI ARABI																					
D) Per aggiungere gli altri ingredienti, digita il nome dell'ingrediente e le categorie di additivi (se presenti in ricetta) nel campo "Cerca" : ti verranno proposti gli ingredienti con nomi simili;						OPERAZIONE 4 - INSERISCI I QUANTITATIVI DI OGNI RICETTA				In corrispondenza di ogni ingrediente selezionato, nella colonna "grammi" digita i quantitativi espressi in grammi. Se il tuo prodotto è costituito da più componenti, ognuno dei quali ha una sua ricetta (ad esempio, prodotto da forno composto da farcitura, pasta, ricopertura, ecc.), inserisci i quantitativi, espressi in grammi, in ognuna delle sezioni.		CONSULTA LE REGOLE DA ADOTTARE PER LA DICHIARAZIONE DEL QUID		PER TABELLA VALORI NUTRIZIONALI UE																					
E) Metti la spunta ad "Aggiungi selezione corrente al filtro" e seleziona uno degli ingredienti proposti, quindi clicca sul tasto "OK" ;						RICETTA COMPONENTE 1	RICETTA COMPONENTE 2	RICETTA COMPONENTE 3	RICETTA COMPONENTE 4	grammi totali	grammi x pz / kg prima	% in ricetta	grammi x pz / kg sul prodotto finito	QUID	COSTO/KG ingrediente	COSTO/PZ	COSTO/KG																		
F) Ripeti l'operazione E) per tutti gli ingredienti presenti nelle ricette dei vari componenti costituenti il prodotto;						1225,000	1308,000	50,000	0,000	556,600	2583,000	0,00			80,000	500,000	83,000																		
G) Seleziona gli additivi, (SE PRESENTI IN RICETTA) in corrispondenza della categoria precedentemente selezionata come descritto al punto D). Solo se non trovi l'additivo nella lista proposta, digitarlo manualmente nelle celle dell'ultima colonna a destra. (OPERAZIONE DA ESEGUIRE SOLO SE HAI ACQUISTATO LA VERSIONE DEL PROGRAMMA CHE CREA L'INTERA ETICHETTA)						245,000	261,600	50,000	0,000	556,600	100,001	500,000	99,996	0,00	0,00	0,00																			
<table border="1"> <tr> <td>15</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>INGREDIENTI</td> <td>Selezionare l'additivo</td> <td>Selezionare l'additivo</td> <td>Selezionare l'additivo</td> <td>Selezionare l'additivo</td> <td>Digitare l'additivo</td> </tr> <tr> <td></td> <td>grammi</td> <td>grammi</td> <td>grammi</td> <td>grammi</td> <td>grammi</td> </tr> </table>						15	2	1	0	0	0	INGREDIENTI	Selezionare l'additivo	Selezionare l'additivo	Selezionare l'additivo	Selezionare l'additivo	Digitare l'additivo		grammi	grammi	grammi	grammi	grammi	9	10	1	0								
15	2	1	0	0	0																														
INGREDIENTI	Selezionare l'additivo	Selezionare l'additivo	Selezionare l'additivo	Selezionare l'additivo	Digitare l'additivo																														
	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi																														
CLICCARE SUL PULSANTE						2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																		
aaaaacqua						250	150			400,000	80,000	14,373	23,399	4,680	0																				
addensanti						E415 (gomma di acetone)	E464 (idrossipropilmetilcelluloso)			5,000	1,000	0,180	1,000	0,200	0																				

pagina iniziale
database
ricette
calcoli
t. UE
ordinamento
e. UE
etichetta verticale
etichetta 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 pressochè uguale al peso della serving e che di proposito non ho compilato i campi CUP (tazza) e cucchiaino che, invece, andavano compilati se il prodotto in questione fosse stato un prodotto misurabile in volume (ad esempio, un prodotto liquido o in polvere) oppure un prodotto che si utilizza in piccole quantità (miele, condimento, ecc.)

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 cucchiaino 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: $10 / (1000 + 500) \times 800 = 5,3 \text{ g}$

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

CALCOLI - Foglio di sola consultazione (puoi utilizzare solo l' opzione filtro)

PRODOTTO PRIMA DELLA COTTURA (DISIDRATAZIONE, STAGIONATURA, IN OGNI CASO, PRIMA DELL' EVENTUALE CALO PESO)

PRODOTTO Dolce di Natale senza glutine

INGREDIENTI	Da database accreditati	Da schede tecniche/analisi di laboratorio/WEB	S.S.	ALCOL	ACQUA	Ricetta Componente 1		Per N° Pz:	5	Ricetta Componente 2		Per N° Pz:	5	Ricetta Componente 3		Per N° Pz:	1	Ricetta Componente 4		Per N° Pz:	TC		
						g	g/pz	%	% s.s.	g	g/pz	%	% s.s.	g	g/pz	%	% s.s.	g	g/pz	%	% s.s.	gr. totali	
						%	%	%															
						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	
1997		1997				1997				1997				1997				1997					
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	
acciuغه in olio di oliva		x	52,120	0	47,880	0	0			0	0			0	0			0	0			0,000	
acciuغه in olio di semi di girasole		x	54,870	0	45,130	0	0			0	0			0	0			0	0			0,000	
acciuغه salate	anses		38,430	0	61,570	0	0			0	0			0	0			0	0			0,000	
aceto balsamico di modena 19% di zuccheri	anses		33,040	0	66,960	0	0			0	0			0	0			0	0			0,000	
aceto balsamico di modena 21% di zuccheri		X	27,420	0,040	72,540	0	0			0	0			0	0			0	0			0,000	
aceto balsamico di modena 34% di zuccheri		x	39,810	0,030	60,160	0	0			0	0			0	0			0	0			0,000	
aceto balsamico di Modena 46% di zuccheri		X	50,780	0	49,220	0	0			0	0			0	0			0	0			0,000	
aceto balsamico di modena 55% di zuccheri		x	61,430	0,030	38,540	0	0			0	0			0	0			0	0			0,000	
aceto di malto di orzo		x	11,130	0	88,870	0	0			0	0			0	0			0	0			0,000	
aceto di mele		x	6,120	0	93,880	0	0			0	0			0	0			0	0			0,000	
aceto di vino bianco		x	6,220	0	93,780	0	0			0	0			0	0			0	0			0,000	
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	
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	

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

[PAGINA INIZIALE](#)
[DATABASE](#)
[RICETTE](#)
[CALCOLI](#)
SEI IN TABELLA EUROPA
[ORDINAMENTO INGREDIENTI](#)
[ETICHETTA EUROPA](#)
[TABELLA AUSTRALIA](#)
[TABELLA USA verticale](#)
[TABELLA USA orizzontale](#)
[TABELLA CANADA verticale](#)
[TABELLA USA lineare](#)
[TABELLA CANADA orizzontale](#)
[TABELLA CANADA lineare](#)
[TABELLA PAESI ARABI](#)

TABELLA EUROPA

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi per 100 g

Valore energetico	1659 kJ 396 kcal	20 %
grassi	20 g	28 %
carboidrati	51 g	19 %
di cui zuccheri	25 g	28 %
fibra	1,9 g	
proteine	3,8 g	8 %
sale	0,27 g	5 %

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

potassio	69 mg	3 %
calcio	11 mg	1 %
fosforo	30 mg	4 %
magnesio	2 mg	0 %
ferro	0 mg	2 %
zinco	0 mg	3 %
rame	0,0 mg	2 %
manganese	0,0 mg	1 %
selenio	5 mcg	8 %
iodio	27 mcg	18 %

vitamina A	48 mcg	6 %
vitamina D	0 mcg	7 %
vitamina E	1 mg	4 %
vitamina K	0 mcg	0 %
vitamina C	0 mg	0 %
vitamina B1	0 mg	3 %
vitamina B2	0 mg	6 %
vitamina PP	0 mg	1 %
vitamina B6	0 mg	4 %
acido folico	27 mcg	13 %
vitamina B12	0 mcg	16 %
acido pantotenico	0 mg	7 %

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi per confezione di 500 g

Valore energetico	8295 kJ 1980 kcal	100 %
grassi	16 g	140 %
carboidrati	253 g	95 %
di cui zuccheri	124 g	140 %
fibra	9,5 g	
proteine	19 g	40 %
sale	1 g	25 %

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

potassio	345 mg	15 %
calcio	55 mg	5 %
fosforo	150 mg	20 %
magnesio	10 mg	0 %
ferro	0 mg	10 %
zinco	0 mg	15 %
rame	0 mg	10 %
manganese	0 mg	5 %
selenio	25 mcg	40 %
iodio	135 mcg	90 %

vitamina A	240 mcg	30 %
vitamina D	0 mcg	35 %
vitamina E	5 mg	20 %
vitamina K	0 mcg	0 %
vitamina C	0 mg	0 %
vitamina B1	0 mg	15 %
vitamina B2	0 mg	30 %
vitamina PP	0 mg	5 %
vitamina B6	0 mg	20 %
acido folico	135 mcg	65 %
vitamina B12	0 mcg	80 %
acido pantotenico	0 mg	35 %

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi per porzione di 80 g

Valore energetico	1327 kJ 317 kcal	16 %
grassi	16 g	22 %
carboidrati	40 g	15 %
di cui zuccheri	20 g	22 %
fibra	1,5 g	
proteine	3 g	6 %
sale	0,2 g	4 %

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

potassio	55 mg	2 %
calcio	9 mg	1 %
fosforo	24 mg	3 %
magnesio	2 mg	0 %
ferro	0 mg	2 %
zinco	0 mg	2 %
rame	0 mg	2 %
manganese	0 mg	1 %
selenio	4 mcg	6 %
iodio	22 mcg	14 %

vitamina A	38 mcg	5 %
vitamina D	0 mcg	6 %
vitamina E	1 mg	3 %
vitamina K	0 mcg	0 %
vitamina C	0 mg	0 %
vitamina B1	0 mg	2 %
vitamina B2	0 mg	5 %
vitamina PP	0 mg	1 %
vitamina B6	0 mg	3 %
acido folico	22 mcg	10 %
vitamina B12	0 mcg	13 %
acido pantotenico	0 mg	6 %

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi per pezzo di 83 g

Valore energetico	1377 kJ 329 kcal	17 %
grassi	16,0 g	23 %
carboidrati	42,0 g	16 %
di cui zuccheri	21,0 g	23 %
fibra	1,6 g	
proteine	<0,5 g	7 %
sale	0,22 g	4 %

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

potassio	57 mg	2 %
calcio	9 mg	1 %
fosforo	25 mg	3 %
magnesio	2 mg	0 %
ferro	0 mg	2 %
zinco	0 mg	2 %
rame	0 mg	2 %
manganese	0 mg	1 %
selenio	4 mcg	7 %
iodio	22 mcg	15 %

vitamina A	40 mcg	5 %
vitamina D	0 mcg	6 %
vitamina E	1 mg	3 %
vitamina K	0 mcg	0 %
vitamina C	0 mg	0 %
vitamina B1	0 mg	2 %
vitamina B2	0 mg	5 %
vitamina PP	0 mg	1 %
vitamina B6	0 mg	3 %
acido folico	22 mcg	11 %
vitamina B12	0 mcg	13 %
acido pantotenico	0 mg	6 %

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

[pagina iniziale](#)
[database](#)
[ricette](#)
[calcoli](#)
[t. UE](#)
[ordinamento](#)
[e. UE](#)
[etichetta verticale](#)
[etichetta orizzontale](#)
[etichetta per...](#)

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: [COME CREARE L' ETICHETTA DI UN PRODOTTO ALIMENTARE A NORMA DI LEGGE.](#) e che puoi vedere qui sotto:

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



[PAGINA INIZIALE](#)
[DATABASE](#)
[RICETTE](#)
[CALCOLI](#)
[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](#)

TABELLA AUSTRALIA

PRODOTTO

Dolce di Natale senza glutine

NUTRITION INFORMATION

Servings per Package: 6

Serving Size: 80 g

	Average Quantity per Serving	% Daily Intake* (per Serving)	Average Quantity per 100 g
Energy	1327 kJ (317 Cal)	15 %	1659 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 %	52,4 g
- sugars	19,8 g	22 %	24,8 g
Dietary fibre	1,5 g	5 %	1,9 g
Sodium	86 mg	4 %	108 mg

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

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

>

REGOLE DI ARROTONDAMENTO

< **Energia: senza decimali**

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

< **Sodio: senza decimali**

< > ...
t. UE ordinamento e. UE etichetta verticale etichetta orizzontale etichetta personalizzata t. AUSTRALIA t. USA 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

REGOLE DI ARROTONDAMENTO

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

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

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

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

% DI ASSUNZIONE: senza cifre decimali

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

FRAZIONE DI TAZZA PER SERVING

Nutrition Facts

PRODOTTO	Dolce di Natale senza glutine		
	Q.tà	U.M.	DESCRIZIONE
Cup	200	g	cup
tablespoon/teaspoon	10	g	tablespoon
Serving Size	80	g	serving
Confezione (U.V.)	500	g	container
Pezzo	83	g	slices

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

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

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, cucchiaini per serving, pezzi per serving, tazze per confezione, cucchiaini per confezione, pezzi per confezione.**

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

10 - TABELLE USA Orizzontali

REGOLE DI ARROTONDAMENTO

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

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

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

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

% DI ASSUNZIONE: senza cifre decimali

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

FRAZIONE DI TAZZA x SERVING

Nutrition Facts	Amount/serving	% Daily Value*	Amount/serving	% Daily Value*
	Total Fat 16g		20%	Total Carbohydrat 42g
Saturated Fat 3g		43%	Dietary Fiber 2g	5%
Trans Fat 0g			Total Sugars 20g	
Cholesterol 100mg		33%	Includes 14g Added Sugar	27%
Sodium 85mg		4%	Protein 3g	

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

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, cucchiaini per serving, pezzi per serving, tazze per confezione, cucchiaini per confezione, pezzi per confezione.**

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

11 - TABELLE USA Lineari

SEI IN TABELLA USA lineare

TABELLA USA lineare

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

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

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

% DI ASSUNZIONE: senza cifre decimali

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

FRAZIONE DI TAZZA x SERVING

Nutrition Facts Servings: 6,3, **Serv.size: 0,40 cup (80g),**
Amount per Serving: **Calories 320, Total Fat** 16g (20,0% DV), Sat.Fat 9g (43% DV),
Trans Fat 0g, **Cholest.** 100mg (33% DV), **Sodium** 85mg (4% DV), **Total Carb.** 42g (15% DV),
Fiber 2g (5% DV), Total Sugars 20g (Incl. 14g Added Sugars, 27% DV), **Protein** 3g.
Vit.D (0% DV), Calcium (1% DV), Iron (0% DV), Potas. (1% DV).

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

etichetta orizzontale etichetta personalizzata t. AUSTRALIA t. USA verticali t. USA orizzontali t. USA lineare t. CANADA vertical

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, cucchiaini per serving, pezzi per serving, tazze per confezione, cucchiaini per confezione, pezzi per confezione.**

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

12 - TABELLE CANADA Verticali

1 A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z EA EB EC

2 **TABELLA CANADA verticale**

3

4

5

6

7 **PRODOTTO** Dolce di Natale senza glutine

8

9

10

	Q.TA'	U.M.	DESCRIZIONE IN INGLESE	DESCRIZIONE IN FRANCESE
			Digitare a sinistra l' unità di misura dell' unità di vendita (g oppure ml) e sotto la descrizione della confezione e del pezzo	
CUP	210	g	cup	tasse
SERVING SIZE	80	g	serving	partie
CONFEZIONE	500	g	container	emballage
PEZZO	83	g	slices	tranches
CUCCHIAIO	10	g	tablespoon	cuillerée

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22 **REGOLE DI ARROTONDAMENTO**

23

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

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

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

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

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

etichetta personalizzata t. AUSTRALIA t. USA verticali t. USA orizzontali t. USA lineare t. CANADA verticale t. CANADA orizzon

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, cucchiari per serving, pezzi per serving, tazze per confezione, cucchiari per confezione, pezzi per confezione, x 100 g/ml**

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

13 - TABELLE CANADA Orizzontali

SEI IN TABELLA CANADA orizzontale

TABELLA CANADA orizzontale

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

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

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

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

% DI ASSUNZIONE: senza cifre decimali

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

TAZZA

Nutrition Facts		%DV* / %VQ*		%DV* / %VQ*	
Valeur nutritive					
Per 1 cup (250 ml)		Fat/Lipides 41g	52%	Protein / Protéines 8g	
pour 1 tasse (250 ml)		Saturated / Saturés 22g	112%	Cholesterol / Cholestérol 255mg	10%
Calories 830		+Trans / Trans 0,1g		Sodium 225mg	10%
* DV = Daily Value		Carbohydrate / Glucides 110g		Potassium 150mg	3%
* VQ = valeur quotidienne		Fibre / Fibres 4g	14%	Calcium 20mg	2%
		Sugars / Sucres 52g	52%	Iron / Fer 0,3mg	3%
		*5% or less is a little, 15% or more is a lot / *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup			

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

Per la restituzione delle tabelle CANADA orizzontali, il 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, cucchiari per serving, pezzi per serving, tazze per confezione, cucchiari per confezione, pezzi per confezione, x 100 g/ml**

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

14 - TABELLE CANADA Lineari

REGOLE DI ARROTONDAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

% DI ASSUNZIONE: senza cifre decimali

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

TAZZA

Nutrition Facts Per 1 cup(250 ml) : **Calories 830**

Fat 41g (52%), Saturated Fat 22g + Trans 1g (###), Cholesterol 255mg
Carbohydrate 10g , Fibre 4g (14%), Sugars 52g (52%), Protein 8g , Sodium 225mg (10%)
Potassium 150mg (3%), Calcium 20mg (2%), Iron 0,5mg (3%)

† = % Daily Value *5% or less is a **little**, 15% or more is a **lot**.

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

FRAZIONE DI TAZZA x SERVING

t. AUSTRALIA t. USA verticali t. USA orizzontali t. USA lineare t. CANADA verticale t. CANADA orizzontali t. CANADA lineare

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, cucchiaini per serving, pezzi per serving, tazze per confezione, cucchiaini per confezione, pezzi per confezione, x 100 g/ml**

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

15a - ESTRAZIONE DELLE TABELLE DEI VALORI NUTRIZIONALI

Dopo aver inserito correttamente i dati nel foglio RICETTE, è possibile estrarre le tabelle dei valori nutrizionali conformi 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

NUTRITION INFORMATION

Servings per Package: 6

Serving Size: 80 g

	Average Quantity per Serving	% Daily Intake* (per Serving)	Average Quantity 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

EUROPA

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi per porzione di 80 g		% AR *
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 NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi per 100 g		% AR *
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 Facts	
6 servings per container	
Serving size	1,0 slices (80g)
Amount per serving	
Calories	320
% Daily Value*	
Total Fat 16g	20%
Saturated Fat 9g	43%
<i>Trans</i> Fat 0g	
Cholesterol 100mg	33%
Sodium 210mg	9%
Total Carbohydrate 42g	15%
Dietary Fiber 2g	5%
Total Sugars 20g	
Includes 14g Added Sugars	27%
Protein 3g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 9mg	0%
Iron 0mg	0%
Potassium 55mg	1%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Nutrition Facts	
6 servings per container	
container	6 slices (500g)
Amount per container	
Calories	1980
% Daily Value*	
Total Fat 97g	125%
Saturated Fat 53g	266%
<i>Trans</i> Fat 0g	
Cholesterol 610mg	204%
Sodium 1320mg	57%
Total Carbohydrate 262g	95%
Dietary Fiber 10g	34%
Total Sugars 124g	
Includes 86g Added Sugars	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 diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Nutrition Facts	Amount/serving	% Daily Value*	Amount/serving	% Daily Value*	*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.
	6 servings per container	Total Fat 18g	20%	Total Carbohydrate 42g	
Serving size	Saturated Fat 9g	43%	Dietary Fiber 2g	5%	
1,0 slices (80g)	<i>Trans</i> fat 0g		Total Sugars 20g		
Calories	Cholesterol 100mg	33%	Includes 14g Added Sugars	27%	
per serving	Sodium 210mg	9%	Protein 3g		
320	Vitamin D 0mcg	0%	Calcium 9mg	1%	
	Iron 0mg	0%	Potassium 55mg	1%	

Nutrition Facts	Amount/serving	% Daily Value*	Amount/serving	% Daily Value*	*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.
	6 servings per container	Total Fat 97g	125%	Total Carbohydrate 262g	
container	Saturated Fat 53g	266%	Dietary Fiber 10g	34%	
6 slices (500g)	<i>Trans</i> fat 0g		Total Sugars 124g		
Calories	Cholesterol 610mg	204%	Includes 86g Added Sugars	172%	
per container	Sodium 1320mg	57%	Protein 19g		
1980	Vitamin D 2mcg	15%	Calcium 54mg	4%	
	Iron 1mg	6%	Potassium 346mg	7%	

Nutrition Facts	
Servings: 6,3, Serv.size: 1,0 slices (80g),	
Amount per Serving: Calories 320 , Total Fat 16g (20% DV), Sat.Fat 9g (43% DV),	
<i>Trans</i> Fat 0g, Cholest. 100mg (33% DV), Sodium 210mg (9% DV), Total Carb. 42g (15% DV),	
Fiber 2 g (5% DV), Total Sugars 20g (Incl. 14g Added Sugars, 27% DV), Protein 3g,	
Vit.D (0% DV), Calcium (1% DV), Iron (0% DV), Potas. (1% DV).	

Nutrition Facts	
Servings: 6, container 6 slices (500g),	
Amount per container Calories 1980 , Total Fat 97g (125% DV), Sat.Fat 53g (266% DV),	
<i>Trans</i> Fat 0g, Cholest. 610mg (204% DV), Sodium 1320mg (57% DV), Total Carb. 262g (95% DV),	
Fiber 10 g (34% DV), Total Sugars 124g (Incl. 86g Added Sugars, 172% DV), Protein 19g,	
Vit.D (15% DV), Calcium (4% DV), Iron (6% DV), Potas. (7% DV).	

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1,0 slices (1 serving 80g) pour 1,0 tranches (1 partie 80g)	
Calories 320	% Daily Value*
% valeur quotidienne*	
Fat / Lipides 16g	20%
Saturated / saturés 9g	43%
+ Trans / trans 0g	
Carbohydrate / Glucides 42g	
Fibre / Fibres 2g	5%
Sugars / Sucres 20g	20%
Protein / Protéines 3g	
Cholesterol / Cholestérol 100mg	
Sodium 210mg	9%
Potassium 60mg	1%
Calcium 10mg	1%
Iron / Fer 0,2mg	1%
* 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 Facts	
Valeur nutritive	
Per 6,0 slices (1 container 500g) pour 6,0 tranches (1 emballage 500g)	
Calories 1980	% Daily Value*
% valeur quotidienne*	
Fat / Lipides 97g	125%
Saturated / saturés 53g	266%
+ Trans / trans 0,3g	
Carbohydrate / Glucides 262g	
Fibre / Fibres 10g	34%
Sugars / Sucres 124g	124%
Protein / Protéines 19g	
Cholesterol / Cholestérol 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 Facts		%DV* / %VQ*	%DV* / %VQ*	
Valeur nutritive				
Per 1,00 slices (1 serving 80g)		Fat/Lipides 16g	20%	Protein / Protéines 3g
pour 1,00 tranches (1 partie 80g)		Saturated / Saturés 9g	43%	Cholesterol / Cholestérol 100mg
		+Trans / Trans 0g		Sodium 210mg
				9%
Calories 320		Carbohydrate / Glucides 42g		Potassium 60mg
		Fibre / Fibres 2g	5%	1%
		Sugars / Sucres 20g	20%	1%
* DV = Daily Value				1%
* VQ = Valeur Quotidienne				

Nutrition Facts		%DV* / %VQ*	%DV* / %VQ*	
Valeur nutritive				
Per 6 slices (1 container 500g)		Fat/Lipides 97g	125%	Protein / Protéines 19g
pour 6 tranches (1 emballage 500g)		Saturated / Saturés 53g	266%	Cholesterol / Cholestérol 610mg
		+Trans / Trans 0,3g		Sodium 1320mg
				57%
Calories 1980		Carbohydrate / Glucides 262g		Potassium 350
		Fibre / Fibres 10g	34%	7%
		Sugars / Sucres 124g	124%	4%
* DV = Daily Value				6%
* VQ = Valeur Quotidienne				

Nutrition Facts		Per 1,0 slices (1 serving 80g) : Calories 320	
Fat 16g (20%), Saturated Fat 9g + Trans 0g (43%), Cholesterol 100mg			
Carbohydrate 42g, Fibre 2g (5%), Sugars 20g (20%), Protein 3g, Sodium 210mg (9%)			
Potassium 60mg (1%), Calcium 10mg (1%), Iron 0,2mg (1%).			
% = % Daily Value*		*5% or less is a little , 15% or more is a lot .	

Nutrition Facts		Per 6 slices (1 container 500g) : Calories 1980	
Fat 97g (125%), Saturated Fat 53g + Trans 0,3g (266%), Cholesterol 610mg			
Carbohydrate 262g, Fibre 10g (34%), Sugars 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 Facts

6,0 servings per container

Serving size 1,0 slices (80ml)

Amount per serving

Calories 320

% Daily Value*

Total Fat 16g	22%
Saturated Fat 9g	43%
<i>Trans Fat</i> 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 % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Nutrition Facts

6,0 servings per container

container 6,0 slices (500ml)

Amount per container

Calories 1980

% Daily Value*

Total Fat 97g	139%
Saturated Fat 53g	266%
<i>Trans Fat</i> 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 % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

16 – ORDINAMENTO INGREDIENTI

A|D|E F T U V W X Y Z AA AB AC AD AE AF AG AH AI AJ AK AL AM AN AO AP AQ AR AS AT AU AV AW AX AY AZ B BB BC BD BE BF BG BH BI BJ BK BL BMB BN BO BP BQ BR BS BT BV BW BX BY BZ CA CB CCC CEC CG CH CJ CI

PAGINA INIZIALE DATABASE RICETTE CALCOLI TABELLA EUROPA **SE IN ORDINAMENTO INGREDIENTI** ETICHETTA EUROPA TABELLA AUSTRALIA TABELLA USA verticale TABELLA USA orizzontale TABELLA USA lineare TABELLA CANADA verticale TABELLA CANADA orizzontale TABELLA CANADA lineare TABELLA PAESI ARABI

ORDINAMENTO INGREDIENTI

INGREDIENTI	N°	GLUTINE	GRANO	SEGALE	ORZO	AVENA	FARRO	CROSTACEI	UOVA	PESCI	ARACHIDI	SOIA	LATTE	FRUTTA A GUSCIO	MANDORLE	NOCI	NOCCIOLE	PISTACCHI	ANACARDI	NOCI DI PECAN	NOCI DEL BRASILE	NOCI MACADAMIA	SEDANO	SENAPE	SESAMO	SOLFITI	LUPINI	MOLLUSCHI	Cliccare sul pulsante presente nella cella arancione. Compare il menù a tendina: cliccare su "Seleziona tutto", cliccare su "Ordina dal più grande al più piccolo" e, infine, togliere la spunta a 0,00.		Nell'ultima colonna a destra, mettere una "X" nella cella corrispondente all'ingrediente caratterizzante di cui si vuole compaia la % nella lista ingredienti		
		1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100,01	100	MODALITA' DI DICHIARAZIONE DEL QUID	
		I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	% in ricetta	QUID				
		SOSTANZE ALLERGENICHE PRESENTI NEGLI INGREDIENTI																												ORDINAMENTO 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)	753	1				1								1												1	1		28,75	32,00			
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)	534												1																14,37	4,68			
zucchero	974																												10,78	12,00			
cioccolato (zucchero,																													10,78	12,00			

< > pagina iniziale database ricette calcoli t. UE **ordinamento** e. UE etichetta verticale etichetta orizzontale etichetta per ... + : ◀ ▶

17 – ETICHETTA EUROPA

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

SCHEDA ETICHETTA		Scheda etichetta- 01																												
Dolce di Natale senza glutine		SDV: 00																												
		DATA: 10/11/2024																												
PRODOTTO DA FORNO CON GOCCE DI CIOCCOLATO, RICOPERTO CON CIOCCOLATO	SENZA GLUTINE - Specificamente 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, psarata, bambù), addensanti: E464(diossi-propilmetilcellulosa), E413(gomma di guar), proteine isolate di pisello), margarina vegetale (oli e grassi vegetali (palm, 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(30%)), UOVA, miele, BURRO, lievito di birra, addensanti: E415(gomma di santano), E464(diossi-propilmetilcellulosa), sale iodato (sale, iodato di potassio), conservanti: 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 -																														
QUANTITA' NETTA NOMINALE:	500 grammi																													
PESO SGOCCIOLATO (se previsto):																														
LOTTO:		Da consumare preferibilmente entro il:																												
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO:																														
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco, lontano da fonti luminose e da fonti dirette di calore																													
ISTRUZIONI PER IL CONSUMO (se necessarie)	Mantenere vicino ad una fonte di calore per circa mezz'ora prima di consumare, per esaltare la morbidezza del prodotto.																													
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; font-size: x-small;"> <thead> <tr> <th>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto</th> <th>% AQ (*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>1659 kJ / 396 kcal / 20 %</td> </tr> <tr> <td>grassi</td> <td>20 g / 28 %</td> </tr> <tr> <td>di cui: acidi grassi saturi</td> <td>11 g / 53 %</td> </tr> <tr> <td>carboidrati</td> <td>51 g / 19 %</td> </tr> <tr> <td>di cui: zuccheri</td> <td>25 g / 28 %</td> </tr> <tr> <td>fibra</td> <td>1,9 g</td> </tr> <tr> <td>proteine</td> <td>3,8 g / 8 %</td> </tr> <tr> <td>sale</td> <td>0,27 g / 5 %</td> </tr> </tbody> </table> (*) AQ= Azionzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)		Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	% AQ (*)	Energia	1659 kJ / 396 kcal / 20 %	grassi	20 g / 28 %	di cui: acidi grassi saturi	11 g / 53 %	carboidrati	51 g / 19 %	di cui: zuccheri	25 g / 28 %	fibra	1,9 g	proteine	3,8 g / 8 %	sale	0,27 g / 5 %	RACCOLTA DIFFERENZIATA <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; font-size: x-small;"> <thead> <tr> <th>busta</th> <th>pirotino</th> <th>astuccio sistema</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PP 5</td> <td>PAP 22</td> <td>PAP 21</td> </tr> <tr> <td>raccolta plastica</td> <td>raccolta carta</td> <td>raccolta carta</td> </tr> </tbody> </table> VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE NOTE PER IL GRAFICO Se lo spazio dedicato alla data di scadenza ed al lotto di produzione non si trova nello stesso campo visivo, bisogna specificare: "vedi...[lato, coperchio, fondo, ecc]". I caratteri devono essere leggibili e il fondo non deve avere immagini o colori che possano interferire con la lettura delle informazioni. Facendo riferimento alla lettera "x", essa deve avere un'altezza minima di 1,2 mm; nel caso in cui la superficie disponibile sia inferiore ad 80 cmq, l'altezza della "x" può avere una altezza minima di 0,9 mm. L'altezza dei caratteri della quantità netta deve essere: > minimo 6 mm, se la quantità è superiore a 1000 (g o ml) > minimo 4 mm, se la quantità è superiore a 200 fino a 1000 (g o ml) > minimo 3 mm, se la quantità è superiore a 50 fino a 200 (g o ml) > minimo 2 mm, se la quantità è inferiore o uguale a 50 (g o ml) La denominazione del prodotto e il peso netto devono comparire nello stesso campo visivo.		busta	pirotino	astuccio sistema	PP 5	PAP 22	PAP 21	raccolta plastica	raccolta carta	raccolta carta
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	% AQ (*)																													
Energia	1659 kJ / 396 kcal / 20 %																													
grassi	20 g / 28 %																													
di cui: acidi grassi saturi	11 g / 53 %																													
carboidrati	51 g / 19 %																													
di cui: zuccheri	25 g / 28 %																													
fibra	1,9 g																													
proteine	3,8 g / 8 %																													
sale	0,27 g / 5 %																													
busta	pirotino	astuccio sistema																												
PP 5	PAP 22	PAP 21																												
raccolta plastica	raccolta carta	raccolta carta																												
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																														

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, bambù), addensanti: E464(drossil-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(drossilpropilmetilcellulosa), 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

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 -

500 grammi

LOTTO: 320/24

Da consumare preferibilmente entro il: 31/01/2025

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 NUTRIZIONALE		
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		
		% AR
Energia	1659 kJ 396 kcal	20 %
grassi	20 g	28 %
di cui: acidi grassi saturi	11 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 mcg	18 %

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

RACCOLTA DIFFERENZIATA		
busta	pirottino	astuccio esterno
PP 5	PAP 22	PAP 21
raccolta plastica	raccolta carta	raccolta carta



VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE



8 020890 000272



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 (psyllium, patata, bambù), addensanti: E464(drossipropilmetilcellulose), 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(drossipropilmetilcellulosa), sale iodato (sale, iodato di potassio), conservanti: E200(acido 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

500 grammi LOTTO: Da consumare preferibilmente entro il:

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		% AR
Energia	1659 kJ 396 kcal	20 %
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 mcg	18 %

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

RACCOLTA DIFFERENZIATA

busta	pirottino	astuccio esterno
PP 5	PAP 22	PAP 21
raccolta plastica	raccolta carta	raccolta carta



VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE



8 020890 000272



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

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 DIFFERENZIATA		
busta	pirottino	astuccio esterno
PP 5	PAP 22	PAP 21
raccolta plastica	raccolta carta	raccolta carta
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE		

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		
		% AR
Energia	1659 kJ 396 kcal	20 %
grassi	20 g	28 %
di cui: acidi grassi saturi	11 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 mcg	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