

## RELEASE Information zur Version 3.03.28

Mai 2014



## Release-Information sellymenue Speiseplanungs- und Rezeptverwaltungsmodul Ver. 3.03.28 / 26.05.2014

Mit Inkrafttreten am 13. Dezember 2014 stellt die LMIV den GV-Markt vor neue Herausforderungen. Neben der Kennzeichnung neuer Lebensmitteleigenschaften rückt vor allem deren Dokumentation in den Vordergrund.

Mit dem neuen Release von **sellymenue** ermöglichen wir die Einhaltung gesetzlicher Kennzeichnungsrichtlinien.

## Nährwerte/Allergene/Zusatzstoffe

In der veröffentlichten Version von sellymenue besteht nun die Möglichkeit, neben den Nährwerten und Zusatzstoffen auch die Allergene an Zutaten, Rezepten und Speiseplänen zu pflegen.

Der Zutateneditor wurde um die Reiter Zusatzstoffe und Allergene erweitert:



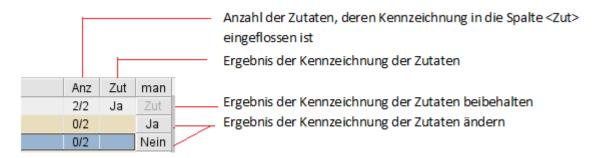
Der Zusammenhang von Zutatentyp und Bearbeitungsgrad bleibt unberührt. Eine öffentliche Zutat wird weiterhin im Reiter Nährwerte mit dem BLS vorverknüpft, die Reiter Zusatzstoffe und Allergene sind leer. Um Nährwerte, Zusatzstoffe und Allergene editieren zu können, muss die betreffende Zutat in einem dieser Reiter in "Selbstverwaltung" übernommen werden. Diese Statusänderung gilt automatisch für alle drei genannten Reiter. Somit können nun manuelle Werte zugeordnet oder die erforderlichen Angaben aus der PRiNS-Produktdatenbank kopiert werden

Siehe dazu: www.selly.biz/sellymenue/help/ZB.htm

Der Rezepteditor wurde um den Reiter Allergene erweitert.



• Wie aus dem Reiter *Nährwerte* bekannt, werden nun in den gleichlautenden Reitern des Rezeptes auch alle an den Zutaten gepflegten Zusatzstoffe und Allergene zusammengefasst. Enthält das Rezept mind. 1 Zutat, die mit einem auszuweisenden Zusatzstoff oder Allergen behaftet ist, wird im jeweiligen Reiter in der Spalte *Zut* ein "JA" ausgegeben, und zwar auch dann, wenn mind. einer Zutat ein "Nein" zugewiesen wurde. Wurden diese Angaben an der Zutat nicht gepflegt, bleibt die Spalte leer.



Welche Zutat mit welchen Werten und/oder Kennzeichnungen zu diesem Ergebnis beigetragen hat, kann der über die Schaltfläche [Zutatwerte] aufrufbaren Detailübersicht entnommen werden.

Siehe dazu: www.selly.biz/sellymenue/help/Rezept\_anlegen.htm

- In der Speiseplanung
- 1. werden Zusatzstoffe und Allergene automatisch durch die Zutaten und deren Zusatzstoffund/oder Allergenzuweisung gebildet. Das Ergebnis der Kennzeichnung der Zutaten ist wie beim Rezept in der Spalte **Zut** einsehbar.



Beispiel: Summe der Zutaten

 Geht eine Speise eindeutig auf ein Rezept zurück und wurde die Kennzeichnung bereits am Rezept manuell geändert, wird diese Änderung auch bei der Speise in der Spalte *man* wiedergegeben.





Siehe dazu: http://www.selly.biz/sellymenue/help/Spplan\_speise\_aus\_Rezeptbuch.htm

3. Eine von einem Rezept für eine Speise übernommene manuelle Kennzeichnung verfällt, wenn für die Speise eine Änderung und/oder Ergänzung der Zutaten vorgenommen wird und die geänderten und/oder ergänzten Zutaten eine gegenteilige Kennzeichnung besitzen.

Beispiel: Übernahme aus Rezept Hinzufügen einer Zutat mit dem Allergen-KZ "Eier"



- Hinsichtlich der Nährwertberechnung hat sich keine Änderung ergeben.
- Bilden mehrere Speisen ein Menü, wird in den gleichnamigen Reitern im Eigenschaftsdialog des Menüs die Summe der Zusatzstoffe, Nährwerte und Allergene aller Komponenten ausgegeben.



Siehe dazu: <a href="http://www.selly.biz/sellymenue/help/Spplan">http://www.selly.biz/sellymenue/help/Spplan</a> Menue Eingenschaften.htm

• Der Druckassistent unterstützt nunmehr analog der Zusatzstoffe die Ausgabe der Allergene - wahlweise an der Komponente oder der Speise.

Die Zusatzstoffe werden mit ihrem Kennzeichen, die Allergene mit Kleinbuchstaben ausgegeben.

Darstellungsbeispiel:

Zusatzstoffe: 2-mit Konservierungsstoff, 9-mit Süßungsmittel(n)

Allergene: a-Gluten, b-Krebstiere, c-Eier, g-Milch, i-Sellerie, j-Senf

## Ihr selly-Team

sellysolutions servicegesellschaft mbH Tel. 030 / 55 69 96 55 support@sellyorder.de