

Instructions pour remplir une spécification dans MIND-Spec

Ce document sert de guide complet pour établir avec précision et efficacité des spécifications dans le nouveau système "Migros Industry Specification" (MIND-Spec). MIND-Spec a été développé en tant que plateforme centrale afin d'uniformiser et d'optimiser le processus de spécification. Cela permet d'assurer une communication et une collaboration claires entre les fournisseurs et Migros. L'objectif de ce document est d'expliquer toutes les étapes et fonctions du système afin que les spécifications puissent être rédigées, vérifiées et soumises sans erreur et sans retard.

Le guide commence par un aperçu du portail MIND-Spec, qui présente sa structure et ses principales fonctions. Le portail comprend neuf onglets principaux, chacun dédié à des informations spécifiques. Les onglets sont décrits en détail afin de garantir une saisie correcte des informations requises.

En outre, le document contient des instructions étape par étape sur le processus de spécification jusqu'à la soumission finale d'une spécification complète. Le guide est destiné à faciliter la navigation dans MIND-Spec. Des sections spéciales sont consacrées à la gestion des erreurs et fournissent des instructions claires sur la manière de résoudre les problèmes, par exemple lorsque les champs obligatoires sont incomplets ou que des informations erronées ont été saisies.

En outre, la fonction de création d'un rapport PDF est expliquée. Cette fonction permet de résumer toutes les informations saisies dans un format consolidé et facilement accessible pour la vérification.

Ce document aide à utiliser MIND-Spec de manière efficace et à garantir un processus de spécification continu et transparent du début à la fin.

0. Introduction	3
1. Informations générales sur la manière de remplir la spécification dans MIND-Spec	4
1.1. Enregistrement de la spécification	4
1.2. Gestion des boutons d'option	5
1.3. Saisie de plusieurs valeurs	5
1.4. Gestion des questions conditionnelles	6
1.5. Gestion de plusieurs instances	7
1.6. Gestion des erreurs lors de la gestion des champs de la spécification	10
2. Début du processus de spécification	11
2.1. Connexion à la page de spécifications MIND-Spec	11
2.2. Informations sur le fournisseur	12
2.3. Informations sur le produit	13
2.4. Ingrédients	14
2.5. Allergènes	20
2.6. Valeurs nutritives	21
2.7. Informations sur la sécurité alimentaire	22
2.8. Commentaires	23
2.9. Annexe de documents	24
2.10 Confirmation	25
3. Soumission de la spécification	27
3.1 Après la soumission de la spécification	28
3.2 Contrôle par Migros	29
4. Création d'un rapport	31

0. Introduction

Ce document décrit comment une spécification doit être remplie dans le nouveau système de spécification de Migros industrie, "Migros Industry Specification" (en abrégé : MIND-Spec).

La mise en page du nouveau système se compose des éléments suivants :

Portail des fournisseurs - Vue d'ensemble et informations générales

L'en-tête du portail des fournisseurs contient des informations sur:

- Description de la spécification
- Numéro de spécification
- Description et numéro d'article
- Progression de l'achèvement
- Un bouton pour la création de rapports

Neuf onglets sont disponibles sous l'en-tête :

- Fournisseur
- Informations sur les produits
- Ingrédients
- Allergènes
- Valeurs nutritionnelles
- Sécurité alimentaire
- Confirmation
- Joindre des documents
- Commentaires



MIND-Spec

Se déconnecter

Créer un rapport

MIGROS

Description spécification: Test
Numéro de spécification: 000000233031

Description du matériau:
Numéro du matériau:

Progression de l'achèvement:
3%

Fournisseur

Informations sur le produit

Ingrédients

Allergènes

Valeurs nutritionnelles

Sécurité alimentaire

Confirmation

Joindre des documents

Commentaires

Information sur les fournisseurs

1. lieu: _____

2. Numéro de maison: _____

3. Pays: _____

Sauvegarder

Soumettre

Dans l'en-tête de la spécification MIND-Spec, la description de la spécification, le numéro de spécification, le numéro d'article et la description d'article sont affichés. La barre de progression se réfère aux informations obligatoires (champs obligatoires) à remplir.

Les neuf onglets s'affichent. Il est possible de passer d'un onglet à l'autre et de gérer les données en conséquence.

Les données correspondantes sont également sauvegardées à chaque processus de sauvegarde.

La spécification doit être remplie dans MIND-Spec jusqu'à ce que la barre de progression atteigne 100%. Tant que tous les champs obligatoires (marqués par une étoile rouge) ne sont pas remplis, la barre de progression reste inférieure à 100 %. Dans ce cas, le système affiche un message d'erreur et demande de compléter les données manquantes. La soumission de la spécification n'est possible que si tous les champs obligatoires sont remplis.

1. Informations générales sur la manière de remplir la spécification dans MIND-Spec

1.1. Enregistrement de la spécification

Afin d'éviter toute perte de données, il est recommandé de sauvegarder régulièrement la spécification. Pour cela, le bouton "Sauvegarder" est disponible en bas à droite. Un message de confirmation s'affiche lorsque l'enregistrement a réussi. Celle-ci peut être fermée en cliquant sur "OK", ce qui permet de poursuivre l'édition de la spécification.

The screenshot shows the 'MIND-Spec' software interface. At the top, there are fields for 'Description spécification: Test' and 'Numéro de spécification: 000000233031'. On the right, there are buttons for 'Se déconnecter' (Logout), 'Créer un rapport' (Create report), and the 'MIGROS' logo. A progress bar at the top indicates '89%'. Below the progress bar, there are several tabs: 'Fournisseur', 'Informations sur le produit', 'Ingrédients', 'Allergènes', 'Valeurs nutritionnelles', 'Sécurité alimentaire', 'Confirmation', 'Joindre des documents', and 'Commentaires'. The 'Informations sur le produit' tab is currently selected. The main content area displays 'Données de base article' with fields for '1. Poids brut:' and '2. Poids net:'. The 'Poids brut' field is highlighted with a red box. At the bottom right of the content area, there are 'Sauvegarder' and 'Sauvegarder et terminer' buttons, with 'Sauvegarder' highlighted with a red box.

The screenshot shows the 'MIND-Spec' software interface after a successful save. A modal dialog box in the center says 'Réussite' (Success) and 'Data Saved Successfully'. The 'OK' button in the dialog is highlighted with a red box. The rest of the interface is identical to the previous screenshot, showing the 'Données de base article' section with the 'Poids brut' field highlighted.

Lors du passage d'un onglet à l'autre, le système détecte les données non enregistrées et affiche un message d'erreur.

The screenshot shows the MIND-Spec software interface. At the top, there are tabs for 'Description spécification' (Test, Numéro de spécification: 000000233031), 'Description du matériau' (Numéro du matériau:), and 'Se déconnecter' (Create a report, MIGROS). Below the tabs, there's a progress bar for 'Progression de l'achèvement' (9%). A toolbar with icons for 'Fournisseur', 'Informations sur le produit', 'Ingrédients', 'Allergènes', 'Valeurs nutritionnelles', 'Sécurité alimentaire', 'Confirmation', 'Joindre des documents', and 'Commentaires' is visible. A central panel shows 'Ingrédients / additifs' with a list of ingredients and their descriptions. A red-bordered warning dialog box in the center says: 'Avertissement' (Warning) and 'You have unsaved changes. Do you want to Save or discard them?' with 'Save' and 'Discard' buttons. At the bottom, there are buttons for 'Composition standard', 'Ajouter un ingrédient', 'Supprimer un ingrédient', 'Sauvegarder', and 'Soumettre'.

Pour sauvegarder les modifications, il est possible de sélectionner "Enregistrer" (Save). Si les modifications ne doivent pas être prises en compte, il est possible de sélectionner "Rejeter" (Discard).

1.2. Gestion des boutons d'option

Pour chacune des propriétés "Labels Composition", "Admissibilité légale" et "Allergènes", il est possible de sélectionner un champ d'option. Une seule sélection est possible par propriété.

Pour "Admissibilité légale", les options suivantes sont disponibles : "Légalement admissible", "Légalement non admissible" et "Inconnu".

1. Sélectionner le bouton d'option approprié
2. Enregistrer la spécification

The screenshot shows the 'Admissibilité légale' section of the MIND-Spec software. It includes fields for 'Dénomination spécifique' (Nom: Test) and 'Admissibilité légale' (Country: Suisse, Europe: Union Européenne). A table for 'Légalement permis' has a red border around the 'Suisse' row, with the 'Légalement permis' radio button checked. A red circle with the number '1' is next to the table. Below the table, there are fields for 'Information produit' (1. Pays de production: Test, 2. Pays d'origine: Test, 3. Marque d'identification: Test, 4. prêt-à-manger: Test, 5. clé de cryptage lot: Test, 6. Échantillon témoin disponible: Test) and 'Sauvegarder' and 'Soumettre' buttons.

1.3. Saisie de plusieurs valeurs

Pour certaines questions, comme "pays de production" ou "pays d'origine", il est possible de choisir plusieurs valeurs.

1. Cliquer sur le bouton "Aide à la recherche".

Information produit

1. Pays de production: * (dropdown menu with 'Suisse' selected)

2. Pays d'origine: * (dropdown menu with 'Luxembourg' selected)

3. Marque d'identification: (text input field)

4. prêt-à-manger: * (text input field)

5. clé de cryptage lot: (text input field)

6. Échantillon témoin disponible: * (text input field)

7. atmosphère protectrice: * (text input field)

Remarques générales: (text input field)

Sensoriel (externe)

odeur (externe): * (text input field)

texture (externe): * (text input field)

Sauvegarder **Soumettre**

Une fenêtre pop-up s'ouvre alors pour permettre de choisir les valeurs.

1. Sélectionner une ou plusieurs valeurs applicables
2. Confirmer avec "OK".

Information produit

1. Pays de production: * (dropdown menu with 'Suisse' selected)

4. prêt-à-manger: * (text input field)

7. atmosphère protectrice: * (text input field)

Remarques générales: (text input field)

Sensoriel (externe)

odeur (externe): * (text input field)

texture (externe): * (text input field)

Sauvegarder **Soumettre**

Sélectionner : Value Help

Rechercher

Éléments (359)

Valeur	Description
CUST-ZCOUNT_IS	Israël
CUST-ZCOUNT_IT	Italie
CUST-ZCOUNT_LI	Liechtenstein
CUST-ZCOUNT_LU	Luxembourg
CUST-ZCOUNT_PL	Pologne
CUST-ZCOUNT_PT	Portugal
CUST-ZCOUNT_SE	Suède
CUST-ZCOUNT_ES	Espagne
CUST-ZCOUNT_HU	Hongrie
CUST-ZCOUNT_CH	Suisse

Éléments et conditions sélectionnés (2)

Suisse x Luxembourg x

OK **Annuler**

1.4. Gestion des questions conditionnelles

Pour certaines questions, des champs ou des questions supplémentaires apparaissent en fonction de la réponse choisie (par ex. oui ou non).

1. Cliquer sur le bouton "Aide à la recherche"
2. Une fenêtre pop-up s'ouvre, dans laquelle il est possible de sélectionner la valeur souhaitée.

Labelinfo

1. Palm(kern)öl/Derivate enthält.: * (dropdown menu with 'Hier Tout cinfügen' selected)

Sélectionner : Value Help

Rechercher

Éléments (2)

Valeur	Description
CUST-ZBOOLEAN_NO	Non
CUST-ZBOOLEAN_YES	Oui

Annuler

Sauvegarder **Soumettre**

3. Si "Oui" est sélectionné, d'autres champs s'affichent.

1. Contient-il de l'huile de palme et/ou de l'huile de palmiste (y compris leurs dérivés)?*

Oui

2. Label information

1. Part d'huile de palme: 2. Part d'huile de palmiste: 3. Part dérivés huile de palme:

4. Niv.dura. huile palme/dériv.:

Nom Valeur

Huile de palme Remarques

Remplir tous les champs requis et enregistrer la spécification. Une fois l'enregistrement effectué avec succès, un message de réussite s'affiche et peut être confirmé par "OK".

1. Contient-il de l'huile de palme et/ou de l'huile de palmiste (y compris leurs dérivés)?*

Oui

2. Label information

1. Part d'huile de palme: 0.5 % 2. Part d'huile de palmiste: 1.7 % 3. Part dérivés huile de palme: 0.25 %

4. Niv.dura. huile palme/dériv.: Segregation

Nom Valeur

Huile de palme Remarques

3. Mise en avant

1. avertissement: 2. Info réfrigération/stockage: 3. forme de nutrition: *

4. Label information

1. Part d'huile de palme: 0.5 % 2. Part d'huile de palmiste: **Réussite** 3. Part dérivés huile de palme: 0.25 %

4. Niv.dura. huile palme/dériv.: Segregation

Nom Valeur

Huile de palme Remarques

5. Mise en avant

1. avertissement: 2. Info réfrigération/stockage: 3. forme de nutrition: *

1.5. Gestion de plusieurs instances

Plusieurs propriétés peuvent être ajoutées en cliquant sur le bouton "Ajouter une instance". Cette option est souvent disponible dans l'onglet "Sécurité alimentaire", où il est par exemple possible de saisir des propriétés microbiologiques ou physico-chimiques.

1. Cliquer sur le bouton "Aide à la recherche".

Microbiologie (autres) i 1 2 3 Ajouter une instance 4

1. Microbio.- caractéristique: 2. Microbio. - unité: 3. Microbio. - limite M:

4. Microbio.- certif. d'analyse:

Nom	Valeur
Microbio. - fréquence	
Microbio. commentaire	

2. Sélectionner la valeur souhaitée dans la fenêtre pop-up et remplir les champs correspondants.

Sélectionner : Value Help

1 2 3 Annuler

Rechercher Q Lancer

Éléments (50)

Valeur	Description
CUST-ZINSP-MIBI_009	Bacillus cereus présomptifs
CUST-ZINSP-MIBI_012	Escherichia coli
CUST-ZINSP-MIBI_014	Enterobacteriaceae
CUST-ZINSP-MIBI_016	Enterococcus spp.
CUST-ZINSP-MIBI_020	Levures/Moisissures
CUST-ZINSP-MIBI_021	Coliformes
CUST-ZINSP-MIBI_022	Lactobacillus spp.
CUST-ZINSP-MIBI_024	Listeria spp.
CUST-ZINSP-MIBI_027	Moisissures
CUST-ZINSP-MIBI_029	Staphylocoques à coagulase positive

Cliquer pour sélectionner

3. Si une propriété supplémentaire doit ensuite être saisie, on peut alors cliquer sur "Ajouter une instance".

Microbiologie (autres) i Enterobacteriaceae 1 2 3 Ajouter une instance 4

1. Microbio.- caractéristique: 2. Microbio. - unité: 3. Microbio. - limite M:

Enterobacteriaceae X 2 UFC/g X 5 X

4. Microbio.- certif. d'analyse:

Non X 2

Nom	Valeur
Microbio. - fréquence	
Microbio. commentaire	

Une nouvelle instance est créée, qui porte le même nom que la nouvelle caractéristique (ici sur l'image : Clostridium botulinum). La propriété supplémentaire peut être saisie comme la précédente.

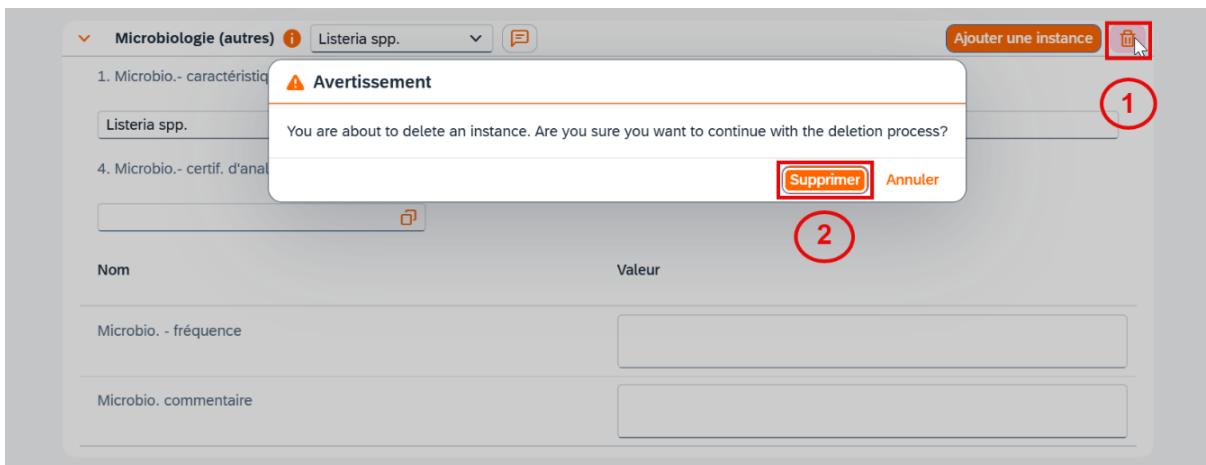
Saisir les informations pertinentes sur la propriété supplémentaire et enregistrer la spécification en cliquant sur "Enregistrer" en bas à droite. Une fois l'enregistrement effectué avec succès, un message de réussite apparaît et peut être fermé en cliquant sur "OK".

Passage d'une instance à l'autre :

Pour passer d'une propriété gérée à la suivante, on peut cliquer sur la flèche à côté du nom des propriétés. Toutes les instances gérées s'affichent alors et il suffit de cliquer sur la propriété souhaitée pour y accéder.

Suppression d'une instance :

Les instances peuvent être supprimées via l'icône "poubelle". En cliquant sur l'icône "poubelle", un message d'avertissement apparaît dans une fenêtre pop-up. Il est alors possible de confirmer la suppression de l'instance en cliquant à nouveau sur "Supprimer" ou de l'annuler en cliquant sur "Annuler".



1.6. Gestion des erreurs lors de la gestion des champs de la spécification

Si des propriétés sont remplies avec des données incorrectes ou non valables, par exemple des lettres au lieu de chiffres ou inversement, le système affiche un message d'erreur (par exemple "Seules les valeurs numériques sont autorisées").



Pour supprimer le message d'erreur, les valeurs correctes (par exemple un nombre dans le champ numérique) doivent être saisies dans les champs correspondants. Dès que les entrées sont correctes, le message d'erreur disparaît automatiquement et la spécification peut être enregistrée.

2. Début du processus de spécification

Les fournisseurs reçoivent un e-mail les invitant à se connecter à l'outil de spécification MIND-Spec, à remplir la spécification et à la transmettre à Migros. L'e-mail contient un lien qui mène directement à MIND-Spec et à la spécification correspondante.

MINDSpec Specification Request Nb. 000000233031



Nachricht übersetzen in: Deutsch | Nie übersetzen aus: Französisch | Übersetzungseinstellungen

Chers Business Partners,

Afin de répondre aux exigences légales et de garantir la qualité de nos produits, nous avons besoin d'une spécification détaillée de votre part.

Numéro de spécification : 000000233031

Numéro d'article :

Désignation d'article :

Veuillez vous connecter à notre outil de spécification **MIND-Spec** pour compléter la spécification et nous la renvoyer. Vous trouverez le lien direct vers la spécification ici :
[Lien vers la spécification](#)

Nous vous prions de compléter et de valider la spécification dans un délai de **5 jours ouvrables**.

En cas de problème technique, de question concernant le contenu ou de toute autre difficulté, veuillez contacter la personne indiquée sous la signature.

Nous vous remercions pour votre traitement dans les délais impartis

Cordialement

2.1. Connexion à la page de spécifications MIND-Spec

Pour accéder à la spécification MIND-Spec, ouvrir l'e-mail dans la boîte de réception, cliquer sur le lien de spécification et se connecter au système de spécification MIND-Spec.

MINDSpec Specification Request Nb. 000000233031



Nachricht übersetzen in: Deutsch | Nie übersetzen aus: Französisch | Übersetzungseinstellungen

Chers Business Partners,

Afin de répondre aux exigences légales et de garantir la qualité de nos produits, nous avons besoin d'une spécification détaillée de votre part.

Numéro de spécification : 000000233031

Numéro d'article :

Désignation d'article :

Veuillez vous connecter à notre outil de spécification **MIND-Spec** pour compléter la spécification et nous la renvoyer. Vous trouverez le lien direct vers la spécification ici :
[Lien vers la spécification](#)

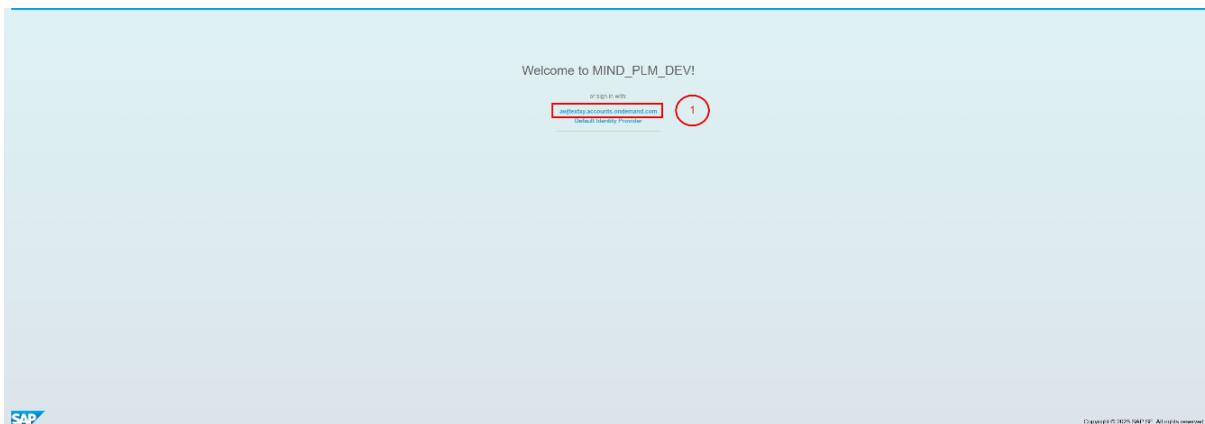
Nous vous prions de compléter et de valider la spécification dans un délai de **5 jours ouvrables**.

En cas de problème technique, de question concernant le contenu ou de toute autre difficulté, veuillez contacter la personne indiquée sous la signature.

Nous vous remercions pour votre traitement dans les délais impartis

Cordialement

1. Connectez-vous à l'application et cliquez sur le premier lien



La spécification MIND-Spec s'ouvre et affiche la vue standard suivante :

Les sous-chapitres suivants décrivent la structure des différents onglets de MIND-Spec et fournissent des instructions pour remplir correctement une spécification.

2.2. Informations sur le fournisseur

Les informations sur le fournisseur, telles que les coordonnées, peuvent être gérées dans l'onglet "Fournisseur".

En bas de la page, il faut indiquer si le fournisseur est également le fabricant de l'article. Si c'est le cas, il faut sélectionner l'option "Oui" et aucune autre indication n'est nécessaire. Dans le cas contraire, des informations supplémentaires sur le fabricant doivent être fournies. S'il y a plusieurs producteurs, il faut les saisir en créant des instances supplémentaires.

2.3. Informations sur le produit

Les labels se trouvent dans l'onglet "Informations sur le produit".

Les labels sont répartis en deux catégories : "Bio" et "Labels". La rubrique "Bio" regroupe les labels liés aux normes biologiques. L'onglet "Labels" contient une liste d'autres labels généraux. En cliquant sur l'onglet correspondant, il est possible de basculer entre les labels "bio" et les labels généraux.

Labels	Oui	Non	Certifiable	Organisme de certification et n°/remarque
Bio CH	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Bio EU	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Bio à l'étranger (hors UE/CH)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Bio Suisse Bourgeon (origine matière première: Suisse)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Bio Bourgeon (origine matière première: étranger)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Migros Bio	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Bœuf de pâturage bio	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Bioland	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

1. Sélectionner le bouton d'option correspondant ("Oui", "Non" ou "Certifiable")
2. Enregistrer la spécification

Labels	Oui	Non	Certifiable	Organisme de certification et n°/remarque
aha!	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Alpage (selon ODMA)	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
AOP	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
ASC	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
De la région	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Montagne (selon ODMA)	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Culinarium	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Demeter	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	

⚠

▲ **Sauvegarder** **Soumettre**

2.4. Ingrédients

La composition standard peut être gérée dans l'onglet "Ingrédients". Le pourcentage (%) affiché avant le bouton "Ajouter un ingrédient" est automatiquement mis à jour sur la base du champ "Valeur (%)".

Remarque : les ingrédients (y compris les sous-ingrédients) sont triés selon les règles suivantes :

1. Valeur (%) : les ingrédients et sous-ingrédients sont classés par ordre décroissant de valeur (%), le pourcentage le plus élevé étant placé en haut de la liste.
2. Numéro de spécification interne : si aucune valeur (%) n'est indiquée, le tri des ingrédients se fait sur la base de leur numéro de spécification interne.

Ajout d'ingrédients :

1. Naviguer vers l'onglet "Ingrédients"
2. Cliquer sur le bouton "Ajouter un ingrédient".

Nous avons besoin de la composition du matériel livré avec tous les ingrédients et additifs (y compris les résidus, les auxiliaires technologiques et les supports). Étant donné que nous utilisons ces données pour créer les déclarations de produits et les spécifications finales pour nos clients, nous dépendons de champs correctement et complètement remplis. Nous avons besoin des informations suivantes pour chaque composant individuel :

- Ingrédients / additifs selon la liste de sélection (par ex. lait écrémé en poudre). Si l'ingrédient dont vous avez besoin n'est pas disponible, veuillez contacter l'entreprise.
- Dans le cas des additifs, la classe et le groupe d'allergènes (ex : émulsifiant, soja et à partir d'eux...)
- Dans le cas des graisses végétales, l'état de durcissement (non durci, partiellement durci, durci) doit être spécifié.
- Dans le cas des matières premières contenant du palmier, le niveau de certification doit être précisé dans la rubrique « Informations complémentaires ».
- Dans le cas du sel de table, il faut indiquer s'il s'agit de sel de table iodé ou non iodé.
- La part exacte en %. La somme de tous les ingrédients et additifs doit être de 100 %.
- Pour les produits à fortes fluctuations naturelles ou techniques, la valeur AB et/ou BIS peut être spécifiée.
- Pour toutes les matières premières certifiées selon un label (ex. bio, Max Havelaar etc.) et constituées de plusieurs ingrédients, la colonne label doit être utilisée pour sélectionner quel label est certifié selon le label.
- Dans le cas de matières premières contenant des œufs, le type d'élevage doit être précisé sous « Informations complémentaires ».
- Indiquez tous les pays d'origine avec l'attribution du pays d'origine ou du pays de production pour chaque ingrédient.
- La traçabilité, que vous assurez directement (au moins 1 niveau).

Composition standard				
↓ ↑	Ajouter un ingrédient			
☐ Ingrédient	numéro-E	Ajouter un sous-ingrédient	Valeur [%]	Valeur par niveau
			0.0000%	

⚠ Sauvegarder Soumettre

Une fenêtre pop-up s'ouvre avec les ingrédients disponibles.

1. Sélectionner le(s) ingrédient(s) souhaité(s)

Sélectionner : Value Help

Rechercher Lancer

Éléments (7 240)

Specification	Description du composant
899999901518	jus de fruits
899999901778	clou de girofle en poudre
899999907049	boisson à base de riz en poudre
899999904906	caramel de sulfite caustique
899999900239	fleurs des Alpes
899999902626	jus de kiwi concentré filtré
899999911224	1 Lang FR NiC Zutat test 4 2 Lang FR NIC Zutat test 4 2 Lang FR NiC Zutat t...
899999903374	feuilles de moringa en poudre
899999902155	sirop de fleurs de sureau
899999902796	dés de courge

Annuler

⚠ Sauvegarder Soumettre

2. Enregistrer la spécification

Ajout de sous-ingrédients:

Pour pouvoir ajouter un sous-ingrédient, il faut suivre les étapes suivantes :

1. A côté de l'ingrédient parent, cliquez sur le bouton "Ajouter un sous-ingrédient".

Composition standard

Ingrediënt	nummer-E	Ajouter un sous-ingrédient	Waarde [%]	=	Waarde per niveau	Unité	Limite inférieur	Limite supérieur	Classe d'additifs	Pays de production	Pays
bulles		<input type="button" value="Ajouter un sous-ingrédient"/>	0	=	0	%			Actieve Ingrediënt		
			1								

[Sauvegarder](#) [Soumettre](#)

Une fenêtre pop-up s'affiche pour sélectionner les sous-ingrédients.

2. Sélectionner le sous-ingrédient souhaité
3. Répéter l'opération jusqu'à ce que tous les sous-ingrédients aient été saisis.

Composition standard

Ingrediënt	nummer-E	Ajouter un sous-ingrédient	Waarde [%]	=	Waarde per niveau	Unité	Limite inférieur	Limite supérieur	Classe d'additifs	Pays de production	Pays
bulles		<input type="button" value="Ajouter un sous-ingrédient"/>	0	=	0	%			Actieve Ingrediënt		

[Sauvegarder](#) [Soumettre](#)

Selectionner : Value Help

frais [Lancer](#)

Specification	Description du composant
899999001213	fraises
899999001467	fromage frais
899999001483	piments frais
899999001231	jus de fraises
899999001790	fraises sucrées
899999001210	arôme de fraise
899999001747	fraises séchées
899999001234	coulis de fraise
899999005257	fruits des bois
899999001225	pluie de fraises

[Annuler](#)

4. Enregistrer la spécification

Ingrediënts / additifs

Nous avons besoin de la composition du matériau livré avec tous les ingrédients et additifs, y compris les résidus, les auxiliaires technologiques et les supports). Étant donné que nous utilisons ces données pour créer les déclarations de produits et les spécifications finales pour nos clients, nous dépendons de champs correctement et complètement remplis. Nous avons besoin des informations suivantes pour chaque composant individuel :

- Ingrédients / additifs selon la liste de sélection (par ex. lait écrémé en poudre). Si l'ingrédient dont vous avez besoin n'est pas disponible, veuillez contacter l'entreprise.
- Dans le cas des additifs, la classe et le groupe d'allergènes (ex : émulsifiant, soja et à partir d'eux...)
- Dans le cas des graisses végétales, l'état de durcissement (non durci, partiellement durci, durci) doit être spécifié.
- Dans le cas des matières premières contenant du palmier, le niveau de certificat doit être précisé dans la rubrique « Informations complémentaires ».
- Donner le pourcentage. Il faut que la somme de tous les ingrédients soit égale à 100 %.
- La poudre existe en %. La somme de tous les ingrédients et additifs doit être de 100 %.
- Pour les produits à forte fluctuations naturelles ou techniques, la valeur AB et/ou BIS peut être spécifiée.
- Pour toutes les matières premières certifiées selon un label (ex. bio, Max Havelaar etc.) et constituées de plusieurs ingrédients, la colonne label doit être utilisée pour sélectionner quel label est certifié selon le label.
- Dans le cas de matières premières contenant des œufs, le type d'élevage doit être précisé sous « Informations complémentaires ».
- Indiquer tous les pays d'origine avec l'attribution du pays d'origine ou du pays de production pour chaque ingrédient.
- La traçabilité, que vous assurez directement (au moins à 1 niveau).

Composition standard

Ingredient	numéro-E	Ajouter un sous-ingrédient	Valeur [%]	Valeur par niveau	Unité	Limite inférieure	Limite supérieure	Clar.
<input type="checkbox"/> baies			2	0	%			Ac
<input type="checkbox"/> fraises séchées			0	0	%			Ac
<input type="checkbox"/> framboises séchées			0	0	%			Ac

0.0000%

Une fois que tous les ingrédients et leurs sous-ingrédients ont été enregistrés, les quantités correspondantes doivent être indiquées.

1. Toutes les valeurs dans le champ "Valeur [%]" doivent être remplies en pourcentage (%) jusqu'à ce que la somme de tous les ingrédients soit égale à 100%.

Remarque sur les sous-ingrédients : Les sous-ingrédients ne sont pas inclus dans la valeur indiquée ci-dessus. Cependant, les sous-ingrédients d'un ingrédient principal doivent, dans leur ensemble, totaliser 100 %.

Exemple :

- Eau 80 %
- Purée de banane 20 %
 - Banane 80 %
 - Sucre 20 %

Total des sous-ingrédients = 100 %

Zutaten / Zusatzstoffe

Wir benötigen von Ihnen die Zusammensetzung des gelieferten Materials mit allen Zutaten und Zusatzstoffen (inklusive Carry-Over, Verarbeitungshilfsstoffe und Trägerstoffe). Da wir diese Daten für die Erstellung der Produktdeklaration und Fertigspezifikationen für unsere Kunden weiterverwenden, sind wir auf korrekt und vollständig ausgefüllte Felder angewiesen. Wir brauchen für jede Einzelkomponente die folgenden Angaben:

- Zutaten/Zusatzstoffe gemäss Auswahlliste (z.B. Magermilchpulver). Falls die von Ihnen benötigte Zutat nicht zur Auswahl steht, bitten wir Sie, sich an den Betrieb zu wenden.
- Bei Zusatzstoffen zusätzlich die Klasse, und Allergengruppe (z.B. Emulgator, Sojabohnen und daraus...)
- Bei den pflanzlichen Fetten muss der Härtungszustand (ungehärtet, teilweise gehärtet, gehärtet) angegeben werden.
- Bei palmfettigen Rohstoffen ist unter «Zusätzliche Informationen» die Härtungsstufe anzugeben.
- Beim Kochsalz ist anzugeben, ob es sich um jodiertes oder nicht jodiertes Kochsalz handelt.
- Den genauen Anteil in %. Die Summe aller Zutaten und Zusatzstoffe muss zwingend 100% ergeben.
- Bei Produkten mit grossen natürlich oder technisch bedingten Schwankungen darf den Wert AB und/oder BIS angegeben werden.
- Bei allen Rohstoffen die nach einem Label Zertifiziert (z.B. Bio, Max Havelaar etc.) sind und aus mehreren Zutaten bestehen, muss in der Spalte Label ausgewählt werden welche Label gemäss dem Label zertifiziert sind.
- Bei eisfesteren Rohstoffen ist unter «Zusätzliche Information» die Haltungsart anzugeben.
- Alle Herkunftslander mit Zuordnung Ursprungs- oder Produktionsland für jede Zutat angeben.
- Die Rückverfolgbarkeit, welche Sie direkt sicherstellen (mind. 1 Stufe).

Standard-Zusammensetzung

100.0000%

Zutat	E-Nummer	Unterzutat hinzufügen	Wert [%]	Wert pro Level	Einheit	Untergrenze	Oberg.
<input type="checkbox"/> Weizenmehl		0	60		%		
<input type="checkbox"/> Magermilch		0	20		%		
<input type="checkbox"/> Beeren		2	10		%		
<input type="checkbox"/> Erdbeeren getrocknet		0		5	%		
<input type="checkbox"/> Himbeeren getrocknet		0		5	%		
<input type="checkbox"/> Volleipulver		0	8.5		%		
<input type="checkbox"/> Backhilfsmittel		0	0.75		%		
<input type="checkbox"/> Kochsalz jodiert		0	0.75		%		

2. L'aide à la recherche pour les différents champs peut être utilisée pour sélectionner d'autres valeurs nécessaires.

- Ingrediént / additif selon la liste de sélection (par ex. lait écrémé en poudre). Si l'ingrédient dont vous avez besoin n'est pas disponible, veuillez contacter l'entreprise.
- Dans le cas des additifs, la classe et le groupe d'allergènes (ex : émulsifiant, sucre et à partir d'eux...)
- Dans le cas des graisses végétales, l'état de durcissement (non durci, partiellement durci, durci) doit être spécifié.
- Dans le cas des matières premières contenant du palme, le niveau de certification doit être précisé dans la rubrique « Informations complémentaires ».
- Dans le cas du sel de table, il faut indiquer s'il s'agit de sel de table iodé ou non iodé.
- La partie exacte % de tous les ingrédients et additifs doit être de 100 %.
- Pour les produits à forte fluctuations naturelles ou techniques, la valeur AB et/ou BIS peut être spécifiée.
- Pour toutes les matières premières certifiées selon un label (ex. bio, Max Havelaar etc.) et constituées de plusieurs ingrédients, la colonne label doit être utilisée pour sélectionner quel label est certifié selon le label.
- Dans le cas de matières premières contenant des œufs, le type d'élevage doit être précisé sous « Informations complémentaires ».
- Indiquer tous les pays d'origine avec l'attribution du pays d'origine ou du pays de production pour chaque ingrédient.
- La traçabilité, que vous assurez directement (au moins 1 niveau).

Composition standard

Ingrediént	numéro-E	Ajouter un sous-ingrédient	Valeur [%]	Valeur par niveau	Unité	Limite inférieur	Limite supérieur	Classe d'additifs	Pays de production	Pays c
farine de blé		0	60	%				Active ingredient		
lait écrémé		0	20	%				Active ingredient		
baies		2	10	%				Active ingredient		
frises séchées		0		5	%			Active ingredient		
framboises séchées		0		5	%			Active ingredient		
œufs		0	8.5	%				Active ingredient		
sel de cuisine iodé		0	0.75	%				Active ingredient		
améliorant de pâtes		0	0.75	%				Active ingredient		

100.0000% Ajouter un ingrédient Supprimer l'ingrédient

Sauvegarder Soumettre

3. Une fenêtre pop-up s'ouvre, dans laquelle il est possible de sélectionner l'indication souhaitée. Un clic sur "OK" permet de fermer la fenêtre.

Composition standard

Selectionner : Value Help

Key	Text
ZCOUNT_CH	Suisse

Éléments (0)

Éléments et conditions sélectionnés (1)

OK Annuler

100.0000% Ajouter un ingrédient Supprimer l'ingrédient

Pays de production Pays c

Sauvegarder Soumettre

4. Ensuite, la spécification peut être enregistrée en cliquant sur "Enregistrer" en bas à droite. Le message de réussite est confirmé comme d'habitude par un clic sur "OK" et fermé.

Composition standard

Ingrediént	numéro-E	Ajouter un sous-ingrédient	Valeur [%]	Valeur par niveau	Unité	Limite inférieur	Limite supérieur	Classe d'additifs	Pays de production	Pays c
farine de blé		0	60	%				Active ingredient	Suisse	
lait écrémé		0	20	%				Active ingredient		
baies		2	10	%				Active ingredient		
frises séchées		0		5	%			Active ingredient		
framboises séchées		0		5	%			Active ingredient		
œufs		0	8.5	%				Active ingredient		
sel de cuisine iodé		0	0.75	%				Active ingredient		
améliorant de pâtes		0	0.75	%				Active ingredient		

100.0000% Ajouter un ingrédient Supprimer l'ingrédient

Sauvegarder Soumettre

Suppression des (sous-)ingrédients:

Les ingrédients et leurs sous-ingrédients peuvent être supprimés de la composition par un simple clic. Il convient de noter que la suppression d'un ingrédient parent entraîne automatiquement la suppression de tous les sous-ingrédients qui lui sont associés. Pour supprimer des (sous-)ingrédients, il faut suivre les étapes suivantes :

1. Sélectionner le (sous-)ingrédient à supprimer
2. Cliquer sur le bouton "Supprimer l'ingrédient".

Les (sous-)ingrédients souhaités sont supprimés et ne se trouvent plus dans la composition standard.

3. Enregistrer la spécification pour appliquer la modification.

Composition standard

1

2

3

Supprimer l'ingrédient

Ingredient	numéro-E	Ajouter un sous-ingrédient	Valeur [%]	Valeur par niveau	Unité	Limite inférieur	Limite supérieur
farine de blé	0	0	60		%		
lait écrémé	0	0	20		%		
baies	2		10		%		
1				5	%		
fraises séchées	0	0		5	%		
framboises séchées	0	0		5	%		
oeufs	0	0	8.5		%		
sel de cuisine iodé	0	0	0.75		%		
améliorant de pâtes	0	0	0.75		%		
sucré candi	0	0	0		%		
sucré	0	0	0		%		

Dans le cas des matières premières contenant du pain, le niveau de certification doit être précisé dans la rubrique « Informations complémentaires ». Dans le cas du sel de table, il faut indiquer s'il s'agit de sel iodé ou non iodé. La part exacte en %. La somme de tous les ingrédients et additifs doit être de 100 %. Pour les produits à forte fluctuations naturelles ou techniques, la valeur AB et/ou BIS peut être spécifiée. Pour toutes les matières premières certifiées selon un label (ex. bio, Max Havelaar etc.) et constituées de plusieurs ingrédients, la colonne label doit être utilisée pour sélectionner quel label est certifié selon le label. Dans le cas de matières premières contenant des œufs, le type d'élevage doit être précisé sous « Informations complémentaires ». Indiquez tous les pays d'origine avec l'attribution du pays d'origine ou du pays de production pour chaque ingrédient. La traçabilité, que vous assurez directement (au moins 1 niveau).

Composition standard

Supprimer l'ingrédient

Ingredient	numéro-E	Ajouter un sous-ingrédient	Valeur [%]	Valeur par niveau	Unité	Limite inférieur	Limite supérieur
farine de blé	0	0	60		%		
lait écrémé	0	0	20		%		
baies	2		10		%		
1				5	%		
fraises séchées	0	0		5	%		
framboises séchées	0	0		5	%		
oeufs	0	0	8.5		%		
sel de cuisine iodé	0	0	0.75		%		
améliorant de pâtes	0	0	0.75		%		
sucré candi	0	0	0		%		
sucré	0	0	0		%		

Dans le cas des graisses végétales, l'état de durcissement (non durci, partiellement durci, durci) doit être spécifié. Dans le cas des matières premières contenant du pain, le niveau de certification doit être précisé dans la rubrique « Informations complémentaires ». Dans le cas du sel de table, il faut indiquer s'il s'agit de sel iodé ou non iodé. La part exacte en %. La somme de tous les ingrédients et additifs doit être de 100 %. Pour les produits à forte fluctuations naturelles ou techniques, la valeur AB et/ou BIS peut être spécifiée. Pour toutes les matières premières certifiées selon un label (ex. bio, Max Havelaar etc.) et constituées de plusieurs ingrédients, la colonne label doit être utilisée pour sélectionner quel label est certifié selon le label. Dans le cas de matières premières contenant des œufs, le type d'élevage doit être précisé sous « Informations complémentaires ». Indiquez tous les pays d'origine avec l'attribution du pays d'origine ou du pays de production pour chaque ingrédient. La traçabilité, que vous assurez directement (au moins 1 niveau).

Composition standard

Supprimer l'ingrédient

Ingredient	numéro-E	Ajouter un sous-ingrédient	Valeur [%]	Valeur par niveau	Unité	Limite inférieur	Limite supérieur
farine de blé	0	0	60		%		
lait écrémé	0	0	20		%		
baies	2		10		%		
1				5	%		
fraises séchées	0	0		5	%		
framboises séchées	0	0		5	%		
oeufs	0	0	8.5		%		
sel de cuisine iodé	0	0	0.75		%		
améliorant de pâtes	0	0	0.75		%		
sucré candi	0	0	0		%		
sucré	0	0	0		%		

Dans le cas des graisses végétales, l'état de durcissement (non durci, partiellement durci, durci) doit être spécifié. Dans le cas des matières premières contenant du pain, le niveau de certification doit être précisé dans la rubrique « Informations complémentaires ». Dans le cas du sel de table, il faut indiquer s'il s'agit de sel iodé ou non iodé. La part exacte en %. La somme de tous les ingrédients et additifs doit être de 100 %. Pour les produits à forte fluctuations naturelles ou techniques, la valeur AB et/ou BIS peut être spécifiée. Pour toutes les matières premières certifiées selon un label (ex. bio, Max Havelaar etc.) et constituées de plusieurs ingrédients, la colonne label doit être utilisée pour sélectionner quel label est certifié selon le label. Dans le cas de matières premières contenant des œufs, le type d'élevage doit être précisé sous « Informations complémentaires ». Indiquez tous les pays d'origine avec l'attribution du pays d'origine ou du pays de production pour chaque ingrédient. La traçabilité, que vous assurez directement (au moins 1 niveau).

Calcul automatique des allergènes :

Si un ingrédient contenant un allergène est ajouté à la composition standard, les valeurs d'allergènes correspondantes sont automatiquement transférées dans l'onglet "Allergènes". Par exemple, lorsque vous ajoutez "lait" ou "farine de blé", la valeur allergène pour "lait" ou "blé" est automatiquement définie sur "Contient". Les champs d'option pour les allergènes provenant de tels ingrédients ne sont ensuite plus modifiables.

Fournisseur Informations sur le produit Ingrédients Allergènes Valeurs nutritionnelles Sécurité alimentaire Confirmation Joindre des documents Commentaires

Veuillez-vous occuper de ces indications seulement après avoir traité toute la liste des ingrédients. Pour chaque groupe d'allergènes, mentionnez svp si un allergène est présent dans la matière première. Pour le faire, vous disposez des trois possibilités suivantes:

- contenu comme ingrédient
- présence due à des impuretés
- non contenue

Allergènes provenant d'impuretés:
Si vous sélectionnez "présence due à des impuretés" pour un groupe d'allergènes, veuillez saisir la valeur la plus élevée à "Limite" pour chaque impureté saisie. La colonne "Commentaire" est disponible pour les commentaires.

Amandes et produits à base d'amandes: *Amygda盧us communis L.*
Noisettes et produits à base de noisettes: *Corylus avellana*
Noix et produits à base de noix: *Juglans regia*
Noix de cajou et produits à base de noix de cajou: *Anacardium occidentale*
Noix du Brésil et produits à base de noix du Brésil: *Bertholletia excelsa*
Noix de pécan et produits à base de noix de pécan: *Carya illinotis*
Noix de macadamia et produits à base de noix de macadamia: *Pistacia vera L.*
Noix de macadamia et produits à base de noix de macadamia: *Macadamia spp.*

Allergènes

Allergènes

Allergène	Contenu en tant qu'ingrédient	Non contenu	Contamination croisée potentielle	Unité	Valeur maximale	Remarque
lait*	●	○	○	g/kg		
épeautre*	○	○	○	g/kg		

Ne contient pas

Sauvegarder Soumettre

2.5. Allergènes

Les informations sur les allergènes peuvent être gérées dans l'onglet "Allergènes". Pour chaque allergène, les options "Contient", "Ne contient pas" ou "Risque de contamination croisée" sont disponibles.

- Si le bouton d'option "Contient" est sélectionné, le champ "Valeur" n'est pas obligatoire, c'est-à-dire qu'il peut rester vide.
- Si le bouton d'option "Ne contient pas" est sélectionné, le champ "Valeur" prend automatiquement la valeur "0 (zéro)".
- Si le bouton d'option "Risque de contamination croisée" est sélectionné, le champ "Valeur" devient obligatoire (mis en évidence en rouge) et une valeur doit être saisie dans le champ "Valeur".

Pour saisir les informations sur les allergènes, il faut suivre les étapes suivantes :

1. Sélectionner le bouton d'option approprié : "Contient", "Ne contient pas" ou "Risque de contamination croisée".
2. Enregistrer la spécification

Allergène	Contenu en tant qu'ingrédient	Non contenu	Contamination croisée potentielle	Unité	Valeur maximale	Remarque
blé*	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	g/kg		
épautre*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	g/kg		
blé de Khorasan*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	g/kg		
seigle*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	g/kg		
orge*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	g/kg		
avoine*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	g/kg		
crustacés et produits à base de crustacés*	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	g/kg	0	
œufs et produits à base d'œufs*	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	g/kg		
poissons et produits à base de poissons*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	g/kg		
arachides et produits à base d'arachides*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	g/kg		

Dans la colonne "Remarque", il est possible d'ajouter un commentaire pour chaque allergène. Les remarques peuvent être saisies et mises à jour indépendamment du bouton d'option sélectionné. En outre, les remarques peuvent être mises à jour même si aucun bouton d'option n'est sélectionné.

Allergène	Contenu en tant qu'ingrédient	Non contenu	Contamination croisée potentielle	Unité	Valeur maximale	Remarque
blé*	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	g/kg		
épautre*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	g/kg	0.75	
blé de Khorasan*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	g/kg		
seigle*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	g/kg		
orge*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	g/kg		
avoine*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	g/kg		
crustacés et produits à base de crustacés*	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	g/kg	0	
œufs et produits à base d'œufs*	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	g/kg		Risque de contamination croisée
poissons et produits à base de poissons*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	g/kg		
arachides et produits à base d'arachides*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	g/kg		

Le bouton "Ne contient pas" dans le coin supérieur droit permet de sélectionner simultanément le bouton d'option "Non contenu" pour tous les allergènes.

1. Après avoir cliqué sur "Ne contient pas", une fenêtre pop-up apparaît.

2. Cliquez sur "OK".

Remarque : cette fonction ne s'applique qu'aux allergènes qui n'ont pas encore été gérés.

Allergène	Contenu en tant qu'ingrédient	Non contenu	Contamination croisée potentielle	Unité	Valeur maximale	Remarque
blé*	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	g/kg		
épeautre*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	g/kg	0.75	Risque de contamination croisée
bé de Khorasan*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	g/kg	0.75	
seigle*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	g/kg	0.75	
orge*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	g/kg	0.07	
avoine*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	g/kg	0.6	
crustacés et produits à base de crustacés*	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	g/kg	0	
œufs et produits à base d'œufs*	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	g/kg		
poissons et produits à base de poissons*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	g/kg		
arachides et produits à base d'arachides*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	g/kg		

Après avoir vérifié les données actualisées, la spécification peut être enregistrée en cliquant sur "Enregistrer" en bas à droite.

2.6. Valeurs nutritives

Les informations nutritionnelles sont gérées dans l'onglet "Valeurs nutritionnelles".

1. Les valeurs nutritionnelles obligatoires marquées d'un astérisque rouge doivent être remplies dans le champ "Valeur".
2. Enregistrer la spécification

Nutritif	Unité	Valeur	Limite inférieure	Limite supérieure	Remarque
énergie*	kJ				
énergie*	kcal				
matières grasses*	g				
dont graisses saturées*	g				
dont acides gras mono-insaturés	g				
dont acides gras poly-insaturés	g				

Les nutriments sont répartis en différents groupes, comme les minéraux. Un clic sur un groupe de nutriments permet d'afficher les nutriments qu'il contient. Lors du passage d'un groupe de nutriments à un autre, le système détecte les données non enregistrées et affiche un message d'avertissement. Un clic sur "Enregistrer" (Save) permet d'appliquer les modifications. Si l'on ne souhaite pas enregistrer les données, on peut cliquer sur "Rejeter" (Discard).

Des informations supplémentaires ou des mises à jour concernant chaque nutriment peuvent être saisies dans la colonne "Remarque".

Dès que toutes les valeurs nutritives (obligatoires) ont été saisies, la spécification peut être enregistrée.

2.7. Informations sur la sécurité alimentaire

Les données relatives à la sécurité alimentaire (par ex. informations microbiologiques, physico-chimiques) peuvent être gérées dans l'onglet "Sécurité alimentaire".

Dans cet onglet, on travaille souvent avec plusieurs instances (pour les instructions, voir le chapitre 1.5. Gestion de plusieurs instances). Il est recommandé de toujours vérifier dans les propriétés si plusieurs instances sont enregistrées.

The screenshots illustrate the 'Microbiologie' section of the software. The top screenshot shows a comment being added to the 'Commentaires' field. The bottom screenshot shows the same section with a comment already present in the 'Commentaires' field.

2.8. Commentaires

La fonction de commentaire est activée pour chaque propriété et permet de laisser des commentaires. Ces commentaires sont visibles par tous les utilisateurs qui ont accès à la spécification MIND-Spec. Pour ajouter un commentaire, il faut suivre les étapes suivantes :

1. Cliquez sur l'icône "commentaire", par exemple pour "Procédés de réduction des germes".
2. Une fenêtre pop-up apparaît à l'écran avec un champ de commentaires.
3. Le commentaire souhaité peut être inscrit dans le champ et sera enregistré en cliquant sur le bouton "Envoyer le commentaire".
4. Le pop-up se ferme en cliquant sur "Fermer" (Close).

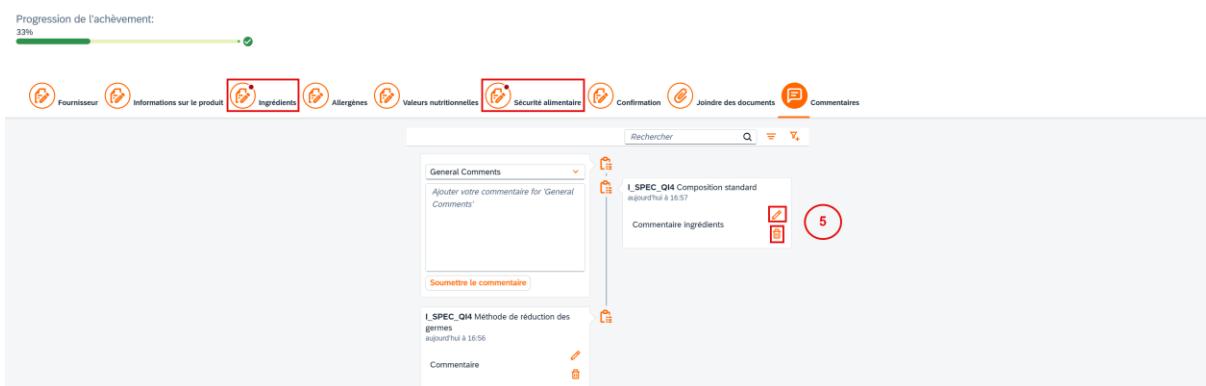
The screenshot shows a comment input dialog box. The dialog box is labeled 'Ajouter votre commentaire for Méthode de réduction des germes'. It has three numbered steps:

1. Click the 'commentaire' icon.
2. Enter the comment in the text area.
3. Click the 'Soumettre le commentaire' button.

Un point rouge près de chaque onglet signifie qu'au moins un commentaire a été saisi pour cet onglet.

Tous les commentaires saisis s'affichent dans l'onglet "Commentaires". L'onglet dans lequel le commentaire a été saisi est également indiqué.

5. Les commentaires peuvent être modifiés en cliquant sur l'icône du stylo. En cliquant sur l'icône de la poubelle, le commentaire est supprimé.



2.9. Annexe de documents

Les documents peuvent être joints dans l'onglet "Joindre des documents". Une étoile rouge à côté du type de document souhaité indique que le document est requis.

Remarque: il est possible de télécharger des fichiers de n'importe quel type, par exemple des fichiers Excel ou Word. Il n'y a pas de limite à la taille des fichiers et le nombre de fichiers pouvant être téléchargés est également illimité.

1. Pour joindre un document, sélectionner d'abord l'onglet "Joindre des documents".
2. Cliquer ensuite sur "Télécharger le fichier".



Une fenêtre pop-up s'ouvre, dans laquelle les informations sur le fichier peuvent être saisies et le fichier téléchargé.

3. Pour sélectionner le fichier, utiliser le bouton déroulant sous "Fichier requis" pour choisir le type de document souhaité.
4. Ensuite, utiliser le bouton "Parcourir" pour sélectionner le fichier approprié dans le système local.
5. Pour télécharger le fichier, cliquer sur le bouton "Télécharger". Une fois le téléchargement réussi, un message de confirmation s'affiche.

Description spécification: Test

Numéro de spécification: 000000233031

Description du matériau:

Numéro du matériau:

[Créer un rapport](#)
MIGROS

Progression de l'achèvement:

33%
✓

 Fournisseur
 Informations

 3 documents
[Plus](#)

Documents requis
[Documents requis](#)

Fichier requis:
[Statut/OGM](#)

Sélectionner fichier:
[Statut/OGM](#)

[Déclaration de conformité de l'emballage](#)
[Fermer](#)

[HACCP](#)
[Sauvegarder](#)

[Safety data sheet](#)
[Soumettre](#)

Documents requis

[Statut/OGM](#)

[Statut/OGM](#)

[Déclaration de conformité de l'emballage](#)

[HACCP](#)

[Safety data sheet](#)

Description spécification: Test
Numéro de spécification: 00000233031

Description du matériel:
Numéro du matériel:

Progression de l'achèvement:
33%

Fournisseur Informations

Documents requis

Fichier requis: HACCP
Sélectionner fichier:

4

Télécharger Fermer

Sauvegarder Soumettre

Description spécification: Test

Numéro de spécification: 000000233031

Description du matériau:

Numéro du matériau:

Créer un rapport

MIGROS

Progression de l'achèvement:

33% ✓

Fournisseur
Informations

Documents
Sauvegarder

Plus

Documents requis

Fichier requis:

Sélectionner fichier: Parcourir...

5

Télécharger

Fermer

Fichier requis

Statut/OGM

Déclaration de conformité de l'emba...

HACCP* *

Safety data sheet

Documents requis ▲

2.10 Confirmation

Dans l'onglet "Confirmation", les données indiquées doivent être vérifiées et confirmées. Il est garanti que la marchandise est conforme aux lois suisses ainsi qu'aux directives de l'UE (y compris tous les ajouts ou modifications existants et futurs). En outre, il est

confirmé que le respect de ces indications est également garanti pour les livraisons futures. Toute modification des données mentionnées doit être convenue à l'avance et spontanément avec le partenaire de contact compétent de Migros Industrie.

1. Un clic sur le bouton ouvre une fenêtre pop-up.
2. En sélectionnant l'option "Oui", vous confirmez que toutes les informations ont été saisies correctement et en toute bonne foi.

Progression de l'achèvement:
95%

Nous vous remercions d'avance de votre soutien ! N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions.

✓ Confirmation données conformes à la loi 1 ?

1. Confirmer infos conformes: *

Nom 1 ? Valeur

Remarque conformité légale

Sélectionner : Value Help

Rechercher ? Lancer

Éléments (1)

Valeur	Description
CUST-ZBOOLEAN_YES	Oui 1 ? Cliquer pour sélectionner

Sauvegarder Soumettre

3. Soumission de la spécification

Dès que toutes les informations requises sont entièrement saisies, la barre de progression atteint 100%. Pour transmettre la spécification, il faut cliquer sur le bouton "Envoyer".

MIND-Spec

Description spécification: Test
Numéro de spécification: 000000233031

Description du matériau:
Numéro du matériau:

Progression de l'achèvement: 100%

Fournisseur Informations sur le produit Ingrediënts Allergènes Valeurs nutritionnelles Sécurité alimentaire Confirmation Joindre des documents Commentaires

Nous vous remercions d'avance de votre soutien ! N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions.

Confirmation données conformes à la loi

1. Confirmer infos conformes: *

Oui

Nom Valeur

Remarque conformité légale

Sauvegarder Soumettre

- Après avoir cliqué sur "Soumettre", une fenêtre pop-up s'affiche avec un avertissement pour une nouvelle confirmation.
- En cliquant à nouveau sur "Soumettre", le processus se poursuit.

MIND-Spec

Description spécification: Test
Numéro de spécification: 000000233031

Description du matériau:
Numéro du matériau:

Progression de l'achèvement: 100%

Fournisseur Informations sur le produit Ingrediënts Allergènes Sécurité alimentaire Confirmation Joindre des documents Commentaires

Nous vous remercions d'avance de votre soutien ! N'hésitez pas à nous contacter

Confirmation données conformes à la loi

1. Confirmer infos conformes: *

Oui

Nom Valeur

Remarque conformité légale

Are you sure you want to submit your data?

Soumettre Annuler

2

No changes to save

Sauvegarder Soumettre

Un message de réussite apparaît ensuite, confirmant que la spécification a été soumise avec succès.

MIND-Spec Abmelden

Spezifikationsbeschreibung: Test
Spezifikationsnummer: 000000232378

Materialbeschreibung:
Materialnummer:

Bericht erstellen **MIGROS**

Fertigstellungsfortschritt:
100%

Vielen Dank im Voraus für Ihre Unterstützung! Bei Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Bestätigung gesetzeskonforme Angaben

1. Bestätigung konformer Angaben: *

ja

Name Wert

Bemerkung zu gesetzeskonformen Angaben

Specification successfully submitted

Speichern Absenden

Traitement des erreurs lors de la transmission de la spécification à Migros:

Si, en cliquant sur le bouton "Soumettre", des données obligatoires manquent ou n'ont pas été mises à jour, un message apparaît en bas à gauche. Un clic sur les différents messages d'erreur permet d'accéder directement aux onglets correspondants, sur lesquels les données obligatoires manquantes peuvent être complétées.

MIND-Spec Se déconnecter

Description spécification: Test
Numéro de spécification: 000000233031

Description du matériau:
Numéro du matériau:

Créer un rapport **MIGROS**

Progression de l'achèvement:
88%

Errors (13)

- 'Microbio. - limite' entry is missing in 'Sécurité alimentaire'...
- 'Microbio. - fréquence' entry is missing in 'Sécurité a...'
- 'Microbio. - limite' entry is missing in 'Sécurité alimentaire'...
- 'Microbio. - fréquence' entry is missing in 'Sécurité a...'
- 'Mycotoxine - limite' entry is missing in 'Sécurité alimentaire'...
- 'Résidu/subst.étrangère - limit' entry is missing in 'Sécurité alimentaire'...
- 'Réduction des germes-méthode' entry is missing in 'Sécurité alimentaire'...
- 'Paramètres processus réd. germes' entry is missing in 'Sécurité alimentaire'...
- 'Etapes du processus HACCP' entry is missing in 'Sécurité alimentaire'...

Plus

Informations nutritionnelles

Les nutriments. Respectez svp la grandeur de référence et l'unité en inscrivant les valeurs. La somme des lipides totaux, protéines et matières minérales totales et eau doit impérativement donner 100g / 100g. Il faut veiller à ce que les substances de ballast sont correctement inscrites.

Substances

Ité	Valeur	Limite inférieur	Limite supérieur	Remarque

Sauvegarder Soumettre

3.1 Après la soumission de la spécification

Une fois la spécification soumis avec succès, un e-mail de confirmation est envoyé.

MINDSpec Confirmation of Receipt Nb. 000000232806

Chers Business Partners,

Nous confirmons la réception réussie de la spécification que vous avez complétée :

Numéro de spécification : 000000232806

Numéro d'article :

Désignation d'article :

Nous vous remercions d'avoir pris le temps de fournir toutes les informations requises. Notre équipe examinera la spécification dans les plus brefs délais et vous contactera si des informations supplémentaires ou des clarifications sont nécessaires.

Si vous avez des questions ou des remarques, n'hésitez pas à nous contacter.

Merci pour votre collaboration.

Cordialement

3.2 Contrôle par Migros

Après la transmission, le service compétent de Migros examine soigneusement la spécification.

En cas de manque d'informations

En cas de doutes, d'informations manquantes ou de questions concernant une spécification soumise, un e-mail est envoyé avec un commentaire sur les informations manquantes. Il est conseillé de vérifier régulièrement sa boîte de réception électronique pour voir si des notifications correspondantes ont été envoyées.

MINDSpec Corrective measures req. Nb. 000000232657

Chers Business Partners,

Nous vous remercions vivement d'avoir rempli la spécification :

Numéro de spécification : 000000232657

Numéro d'article :

Désignation d'article :

Pour finaliser cette dernière, nous avons besoin de compléments d'information, adaptations ou corrections suivants de votre part :
Ablehnung - bitte Daten überprüfen

Veuillez vous connecter à notre outil de spécification **MIND-Spec** pour compléter la spécification et nous la renvoyer. Vous trouverez le lien direct vers la spécification ici :
[Lien vers la spécification](#)

Nous vous prions de bien vouloir compléter et soumettre la spécification via l'outil dans un délai de **5 jours ouvrables**.

En cas de problème technique, de question concernant le contenu ou de toute autre difficulté, veuillez contacter la personne indiquée sous la signature.

Nous vous remercions pour votre traitement dans les délais impartis.

Cordialement

Une fois les informations manquantes complétées, la spécification peut être transmis à nouveau. Le service compétent de Migros examinera à nouveau la spécification et vous fera part de ses commentaires.

Approbation de la spécification :

Une fois que la spécification a été soigneusement examinée et approuvée, un e-mail de confirmation de l'approbation de la spécification est envoyé.

MINDSpec Specification released Nb. 000000232657

Chers Business Partners,

Nous vous remercions vivement d'avoir rempli la spécification :

Numéro de spécification : 000000232657

Numéro d'article :

Désignation d'article :

Celle-ci est désormais validée. Le rapport peut dès à présent être téléchargé en utilisant notre outil de spécification **MIND-Spec**. Vous trouverez le lien direct vers la spécification ici :

[Lien vers la spécification](#)

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter.

Cordialement

Rejet de la spécification :

Si les données fournies ne correspondent pas aux conditions ou aux standards de Migros, la spécification peut être refusée. Dans ce cas, une notification correspondante est envoyée par e-mail.

MINDSpec Specification cancelled Nb. 000000232692

Chers Business Partners

La spécification a été annulée de notre côté. Celle-ci ne peut plus être modifiée.

[Lien vers la spécification](#)

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions.

Meilleures salutations

4. Crédation d'un rapport

A chaque étape du processus de spécification, il est possible de créer un rapport basé sur les informations fournies. Le bouton "Créer un rapport" en haut à droite permet de générer un rapport PDF et de le télécharger automatiquement. Le fichier peut être ouvert directement dans le navigateur ou affiché avec une application préférée comme Foxit PDF-Reader ou Adobe Acrobat.



The screenshot shows the MIND-Spec software interface. At the top, there are navigation links for 'MIND-Spec' and 'Se déconnecter'. On the right, the 'MIGROS' logo is visible. In the center, there are fields for 'Description spécification: Test' and 'Numéro de spécification: 000000233031'. To the right of these fields is a 'Description du matériau:' field with 'Numéro du matériau:' below it. A red box highlights the 'Créer un rapport' button, which has a paper icon and a download arrow. Below this, there is a progress bar labeled 'Progression de l'achèvement: 99%' with a green bar and a checkmark. A horizontal menu bar includes icons for 'Fournisseur', 'Informations sur le produit', 'Ingrediénts', 'Allergènes', 'Valeurs nutritionnelles', 'Sécurité alimentaire', 'Confirmation', 'Joindre des documents', and 'Commentaires'. A message at the bottom says 'Nous vous remercions d'avance de votre soutien ! N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions.' A dropdown menu for 'Confirmation données conformes à la loi' is open, showing '1. Confirmer infos conformes: *'. The user has typed 'Oui' into the input field. There are also 'Nom' and 'Valeur' columns for a table, and a 'Remarque conformité légale' text area.

Remarque : la langue du rapport dépend des paramètres linguistiques du navigateur utilisé.