

# 1 - Ingrédients et emballages

## Table des matières

2) RECHERCHE .....	2
3) CREATION .....	2
1. Nom.....	2
2. Aliment ou Emballage .....	2
3. Marque et fournisseur .....	2
4. Famille.....	3
5. Référence du fournisseur :.....	3
6. Prix et quantité .....	3
7. Coefficient :.....	3
8. Ingrédient unique .....	3
9. Composition de l'ingrédient .....	3
10. Valeurs nutritionnelles.....	4
11. Sauvegarder ! .....	4
12. Copier la fiche ingrédient.....	4
13. Hiérarchie.....	4
14. Supprimer un ingrédient.....	4
15. Remarque (s).....	4

## Chemin d'accès :



Liste des composants TFS - © TFS 2018 - 2022 - v2.2.0

Recherche :

Nom	Famille	Date de validité	Marque	Fournisseur	Aliment	Coefficient	Remarque			
Aliment	PRODUITS LIQUIDES	31/12/2023	INTERNE	EPIC	OUI	1.00	Surgeon 2			
Aliment solide	RECUPERANTS	25/06/2019	INTERNE	EPIC	OUI	1.00				
Aliments	RECUPERANTS	01/10/2023	INTERNE	EPIC	OUI	1.00	Energie			
Aliments	RECUPERANTS	23/03/2019	INTERNE	EPIC	OUI	1.00				
Aliments	EPICURE	12/09/2019	CANARDIS	PROVINCIAL	NON	1.00				
Aliments	EPICURE	25/06/2019	INTERNE	EPIC	OUI	1.00				
Aliments	RECUPERANTS	15/06/2019	INTERNE	PROVINCIAL	OUI	1.00	10kg bon-à-pour			
Aliments	RECUPERANTS	26/02/2019	INTERNE	EPIC	OUI	1.00				
Aliments	RECUPERANTS	26/02/2019	INTERNE	EPIC	OUI	1.00				
Aliments	RECUPERANTS	26/02/2019	INTERNE	EPIC	OUI	1.00				
Aliments	RECUPERANTS	16/06/2019	INTERNE	EPIC	OUI	1.00				
Aliments	RECUPERANTS	16/06/2019	INTERNE	EPIC	OUI	1.00				

L'ouverture des ingrédients affiche une liste permettant de naviguer entre eux (flèches haut-bas), d'ouvrir un ingrédient ou un emballage par double-clic et de trier les éléments en cliquant sur l'intitulé des colonnes.

Action rapides : Vous pouvez ouvrir, supprimer ou copier un ingrédient ou un emballage à l'aide des boutons ou des raccourcis clavier



Créer un nouvel ingrédient : CTR + N



Ouverture: CTR+ENTER (ouvre l'ingrédient sur une nouvelle fenêtre)



Copie : CTRL + C



Hiérarchie : CTRL+H (voir point hiérarchie)



Supprimer : Delete



Astuce : survolez les boutons pour afficher les raccourcis disponibles.

## 2) RECHERCHE

### ➤ Recherche d'une fiche ingrédient/emballage existante

Entrez une partie ou le nom complet de l'ingrédient ou de l'emballage dans la barre de recherche

Nom	Famille	Date de création
sauce tomate	EPICERIE	22/07/2025
tomate bio	FRUITS ET LEGUMES	22/02/2025

Pour afficher la **Liste complète des ingrédients** : il vous suffit d'effacer le contenu de la barre de recherche.

## 3) CREATION



### Création d'une NOUVELLE fiche ingrédient (CTRL + N)

1. Nom Ingrédient: [ ]

2. Aliment: [OUI]

3. Marque: [INTERNE]

4. Famille: [BOISSONS]

5. Réf four: [ ]

6. Prix: [9999]

7. Ingrédient unique: [NON]

8. Coefficient: [1]

9. Composition: [ ]

10. Valeurs nutritionnelles (100ml/100g):

11. Entrée: [ ]

12. Sortie: [ ]

13. Remarque(s): [ ]

14. Mise à jour prix: [07/02/2025]

15. Mise à jour fiche: [07/02/2025]

16. Date création: [07/02/2025]

### 1. Nom

Entrez le nom de l'ingrédient ou de l'emballage **en minuscule**

Nom Ingrédient: [concombre]

Astuce : La touche Tabulation permet de naviguer entre les différentes cases tout en restant sur le clavier

### 2. Aliment ou Emballage

Aliment: [v]

-Choix-  
OUI  
NON

Indique-s'il s'agit d'un **aliment** (=Oui) ou d'un **emballage** (=Non)

### 3. Marque et fournisseur

Marque: [pro] ALPRO

Fournisseur: [ ] LES PRODUITS DU PAYSAN

Entrée: [ ] PRODUIT DE FRANCE

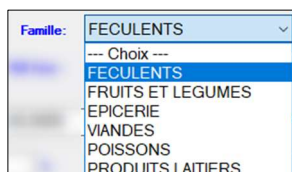
[ ] PROFUMA

[ ] PROMELIOR

Identifiez la marque et le fournisseur par recherche alphabétique

Pour ajouter une marque et un fournisseur dans la base de données- suivez la procédure « Générer une fiche - modifier les fichiers »

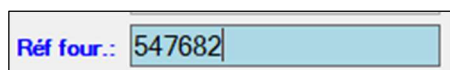
## 4. Famille



Indiquez la famille à laquelle l'ingrédient appartient.

Pour ajouter une nouvelle famille, suivez la procédure « générer une fiche - modifier les fichiers »

## 5. Référence du fournisseur :

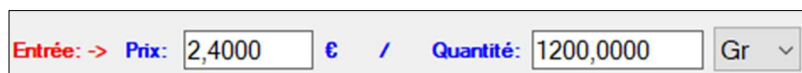


Entrez la référence du fournisseur

## 6. Prix et quantité

Indiquez le prix et la quantité, puis validez en appuyant sur ENTER.

Sélectionnez l'unité d'entrée (g, kg, ml) et l'unité de sortie (cette unité sera utilisée pour la création de la fiche recette).



Utilisez :

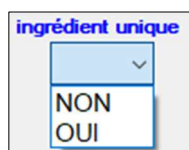
- **g, kg, ml ou L** pour un **aliment**,
- **Pièce (Pc)** pour un **emballage**.

Le prix final est calculé automatiquement.

## 7. Coefficient :

Il permet d'exprimer le ratio entre la quantité de produit brut (1,00) et la quantité nette de produit après cuisson, pelage, parage, ... Pour plus de détails, consultez l'annexe 1 - "Calcul des Coefficients"

## 8. Ingrédient unique



OUI= l'ingrédient comporte un seul composant (ex : tomate, carotte, cabillaud, ...)

NON= l'ingrédient a plusieurs composants (ex : mayonnaise, mozzarella, ...)

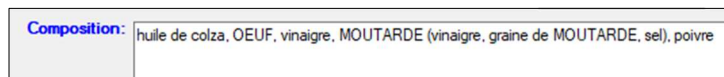
## 9. Composition de l'ingrédient

Si l'ingrédient est composé → encodez les composants **en lettre minuscule**, séparez les composants par des virgules suivi d'un espace « , ».

Exemple pour la mayonnaise :



À l'enregistrement de l'ingrédient, le logiciel convertira automatiquement les allergènes en lettres majuscules



Si un allergène n'est pas détecté, suivez la procédure « générer une fiche - modifier *les fichiers* » pour ajouter celui-ci dans la liste de détection automatique des allergènes.

## 10. Valeurs nutritionnelles

Si vous utilisez les valeurs nutritionnelles, complétez le tableau pour 100 g ou 100 ml de l'ingrédient.

Valeurs nutritionnelles (/ 100 g)	
Energie:	0 KJ
Energie:	0 Kcal
Matières grasses:	0 g
dont acides gras saturés:	0 g
dont acides gras mono-insaturés:	0 g
dont acides gras polyinsaturés:	0 g
Glucides:	0 g
Dont Sucres:	0 g
Dont polyols:	0 g
Dont amidon:	0 g
Fibres alimentaires:	0 g
Protéines:	0 g
Sel:	0 g
Vitamines et sels minéraux:	0 g

Si ces informations ne sont pas présentes sur l'emballage de l'ingrédient → consultez une table de composition des aliments :

- Table Nubel –commandez 1 exemplaire cette table via le formulaire en ligne <https://www.nubel.be> – onglet « commander »
- Table Ciqua - consultation en ligne gratuite de la table <https://ciqua.anses.fr/>

## 11. Sauvegarder !



Sauvegardez la fiche ingrédient

## 12. Copier la fiche ingrédient



Si nécessaire, vous pouvez réaliser une copie de la fiche ingrédient.

## 13. Hiérarchie

Le bouton « Hiérarchie » vous permet d'identifier les recettes dans lesquelles les ingrédients ou sous-recettes sont utilisés. Grâce à la fonction "Ouvrir", vous accédez directement à ces recettes.

## 14. Supprimer un ingrédient

En cas de suppression de l'ingrédient, une liste des recettes contenant cet ingrédient sera automatiquement générée. Il est nécessaire de supprimer ou remplacer cet ingrédient dans ces recettes avant de pouvoir le supprimer définitivement :

## 15. Remarque (s)

La remarque sert à indiquer une caractéristique de l'ingrédient visible uniquement par l'utilisateur lors de la sélection, mais non affichée sur l'étiquette. Elle permet, par exemple, de différencier un ingrédient cru d'un ingrédient cuit.