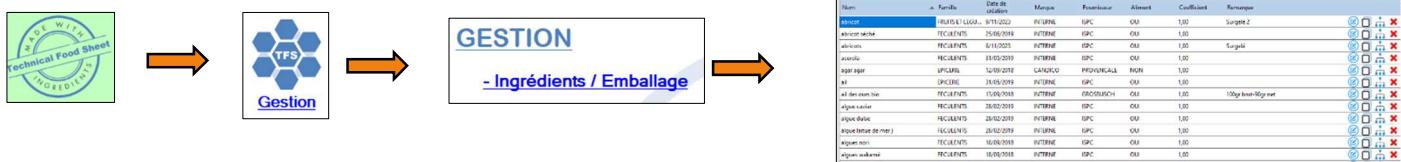


## 1 - Ingrédients et emballages

## Table des matières

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

## Chemin d'accès :



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

-  Crée 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

Recherche : tomate		
Nom	Famille	Date d' créatio
sauce tomate	EPICERIE	22/07/
tomate bio	FRUITS ET LEGU...	22/02/

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)

The screenshot shows the 'Ingredient - TFS © FGS (2018 - 2025) v.2.2.0.0' interface. The window is divided into several sections:

- Top Left:** Buttons for creating (1), deleting (2), and saving (3).
- Top Right:** Buttons for creating (4), deleting (5), and saving (6).
- Left Column:**
  - Nom Ingrédient:** Input field (1) containing 'concombre'.
  - Marque:** Input field (2) containing 'INTERNE'.
  - Fournisseur:** Input field (3) containing '/'.
  - Entrée:** Input field (4) containing '0,00 €'.
  - Sortie:** Input field (5) containing '9999'.
  - Code barre:** Input field (6) containing '0'.
  - Composition:** Text area (7) containing '9'.
  - Remarque(s):** Text area (8) containing '15'.
- Middle Column:**
  - Aliment:** Dropdown menu (9) set to 'OUI'.
  - Ref four.:** Input field (10) containing '0'.
  - Unité:** Input field (11) containing 'g'.
  - Calc. Auto:** Checkbox (12) checked.
- Right Column:**
  - Valeurs nutritionnelle (100ml/100g):** A table with empty input fields for energy, fats, carbohydrates, proteins, and vitamins.
- Bottom:** Date fields for 'Mise à jour prix' (07/02/2025), 'Mise à jour fiche' (07/02/2025), and 'Date création' (07/02/2025).

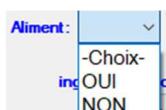
### 1. Nom

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

Nom Ingrédient:

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

### 2. Aliment ou Emballage



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 PE
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

Famille:

--- Choix ---

- FECULENTS
- FRUITS ET LEGUMES
- EPICERIE
- VIANDES
- POISSONS
- PRODUITS LAITIERS

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 :

Réf four.:

Entrez la référence du fournisseur

**6.** Prix et quantité

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

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

Entrée: → Prix:  € / Quantité:  Gr ▾

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

ingrédient unique

NON  
 OUI

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 suivie d'un espace « », ».

Exemple pour la mayonnaise :

Composition:

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

Composition:

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 nutritionnelle ( / 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 Cional - consultation en ligne gratuite de la table <https://cional.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.

The screenshot shows the 'Ingrediënt - TFS - © FGS (2018 - 2025) - v2.2.0.0' interface. In the top right corner, there is a 'Hiérarchie' button. Below it, the ingredient details are listed: Nom Ingrediënt: MASCARPONE, Marque: LUXLAIT, Fournisseur: PROVENCALE. Under 'Entrée: > Prix:', the value is 4,2600. Under 'Sortie: > Prix:', the value is 0,0085. A red arrow points from the 'Hiérarchie' button to a list of recipes on the right: Soupe tomate, crème de mascarpone, crème de saumon fumé au mascarpone, Tiramisu boudoirs fraise, Tiramisu boudoirs, Tiramisu spéculoos. Each recipe has an 'Ouvrir' (Open) button next to it.

## **14. Supprimer un ingrédient**

The screenshot shows the same software interface as above. A red arrow points to a message box that says 'Suppression impossible. Veuillez remplacer ou supprimer l'ingrédient dans les recettes suivantes:' followed by a list of recipes: sushi saumon, sushi crevettes. The 'Sortie: > Prix:' field is shown with the value 0,0051.

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)**

The screenshot shows the software interface with various input fields for ingredient details. At the bottom, there is a large text area labeled 'Remarque(s)'. A red box highlights this area, and a red arrow points to it from the left.

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.