

ETIKETOMAT.cz

Výživové údaje	na 100 g
Energie	458 kJ / 109 kcal
Tuky	3 g
z toho nasycené mastné kyseliny	1.9 g
Sacharidy	17 g
z toho cukry	16 g
Bílkoviny	3.8 g
Sůl	0.18 g

Výživové hodnoty na počkání

Zadejte recepturu potraviny a ihned získáte zákonem požadované výživové údaje

od 13. 12. 2016
na každé balené potravine

Spolupráce se Svazem pekařů a cukrářů

SVAZ PEKAŘŮ A CUKRÁŘŮ



V ČESKÉ REPUBLICE

Díky spolupráci se Svazem pekařů a cukrářů nabízíme členům toho svazu slevu na výpočet výživových hodnot online prostřednictvím služby Etiketomat.cz.

sleva 50%
pro členy

Jak to funguje? Snadno, rychle, bez vysokých nákladů

Etiketomat je jednoduchý program umožňující provést snadno a rychle výpočet povinných výživových údajů v jakékoliv potravine. Vychází z databáze nutričních hodnot, která byla získána kompilací z mezinárodních ověřených zdrojů a je průběžně doplňovaná a revidovaná. Nutriční hodnoty z této databáze jsou po zadání jednotlivých složek potraviny a jejich množství okamžitě automaticky přepočteny a uživatel tak získá velmi rychle a jednoduše údaje, které může použít v tabulce výživových hodnot na obalu potraviny.

Výhodou je úspora času a jistota, že při výpočtu nedošlo k chybám, ke kterým při řadě početních úkonů při klasickém výpočtu může dojít. Etiketomat je významným pomocníkem zejména pro výrobce, které by klasické výpočty velmi časově zatěžovaly.


Etiketomat pracuje výhradně s ověřenými databázemi potravin, které jsou průběžně aktualizovány a doplňovány.

Příklad zadání receptury a ceny výpočtu

1. zadání receptury

Na webových stránkách Etiketomat.cz zadáte recepturu, úbytek při pečení a ihned se dozvíte cenu za výpočet.

Název potraviny:	Tvarohové koláčky		
Složka	množství		
Mouka pšeničná, polchrubá, T 400, obsah popela max. 0.5 % v suš.	<input type="text" value="500"/>	g	
Máslo čerstvé	<input type="text" value="70"/>	g	
Cukr řepný, bílý	<input type="text" value="70"/>	g	
Mléko, kravské, pinotučné	<input type="text" value="250"/>	g	
Sůl jodlá	<input type="text" value="4"/>	g	
Tvaroh tučný, 12 % tuku	<input type="text" value="500"/>	g	



Hmotnost složek před úpravou	Hmotnost po úpravě	nebo	koeficient úbytku
1394 g	<input type="text" value="1223"/>	↔	<input type="text" value="1.14"/>

2. Cena výpočtu

Celková cena je dána počtem složek potraviny a fixní cenou za jeden výpočet, viz. příklad níže:

5 složek * 60 Kč 360 Kč
Cena 1 potraviny 30 Kč
Celková cena 390 Kč

Získat výsledek
Cena výpočtu bude 390 Kč

3. Opakované zadání podobné receptury

Využit lze dříve zadané receptury, provést v nich změny a zaplatit pouze za nově přidané složky.

Např. výše uvedený příklad receptury je možné obměnit. Výměna tvarohové náplně za marmeládu znamená následující celkovou cenu výpočtu:

1 nová složka * 60 Kč 60 Kč
Cena 1 potraviny 30 Kč
Celková cena 90 Kč

Danou složku
kupujete tedy vždy
jenom jednou!

Pro členy svazu 45 Kč
[člen]

↓
zaplatit ...