



## Rezepturoptimierung und Qualitätssicherung für die Fleischwarenindustrie

---

### Sie wollen

- ▶ eine schnelle Rezepturanpassung Ihrer Produkte bei Einhaltung der Qualitätsstandards und Kennzeichnung
- ▶ eine kontrollierte Rezepturgestaltung unter Berücksichtigung vorgegebener Analysedaten
- ▶ prüfen, wie sich eine Änderung der Produktqualität auf die Rezepturkosten auswirkt
- ▶ kurzfristig auf die Rohstoff-Marktpreise reagieren und Ihre Teilstückzerlegung steuern im Sinne von make or buy
- ▶ ein effektives Hilfsmittel zur Rezepturenentwicklung neuer Produkte
- ▶ die QUID-Kennzeichnung eines Produktes optimieren

### Wir bieten

- ▶ eine Rezepturoptimierungs-Software, die individuell der Methodik Ihrer Qualitätskontrolle angepaßt werden kann.
- ▶ eine Software im Baukastensystem, die alle Anforderungen der Fleischwarenindustrie von der Produktentwicklung bis hin zur lückenlosen Archivierung der Rezepturen und Inhaltsstoffe erfüllt
- ▶ eine Kostenreduzierung Ihrer Produktion durch optimale Nutzung der Rohstoffe bei gleichzeitiger Qualitätssicherung der Produkte
- ▶ die Einbindung der Software in vorhandene Systeme
- ▶ volle Unterstützung bei Installation und kundenspezifischen Anpassungen zur Qualitätskontrolle

### Download:

- ▶ [Rezepturoptimierung und Qualitätssicherung für die Fleischwarenindustrie.doc](#)
- ▶ [Power Point Demo für Fleischwaren-Optimierung.ppt](#)