

Gyártmánylap készítő program élő bemutató

Kácsor András

Parola Kft

Hozzávalók:

EGYSZERŰEN MŰKÖDIK



PÉKSÉGI PROGRAM

**CUKRÁSZATI
PROGRAM**

TÁPÉRTÉK SZÁMÍTÓ

PROGRAM

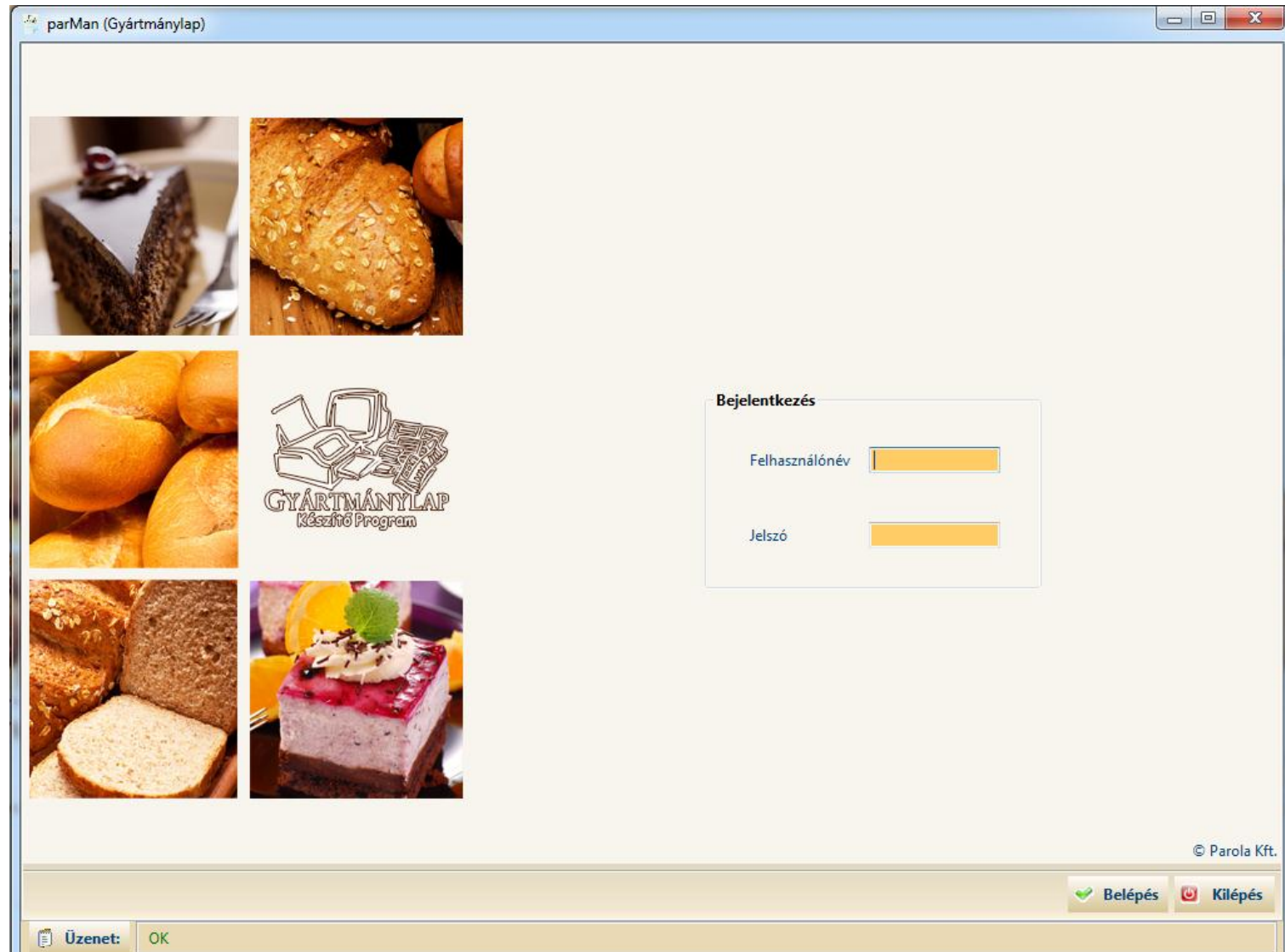
GYÁRTMÁNYLAP

KÉSZÍTŐ PROGRAM

**PÉNZTÁRGÉPES
PROGRAM**

WWW.PAROLA.HU

Gyártmánylap készítő program



Egyszerűen működik!

parMan (Gyártmánylap) - EOQ bemutató

Norma Törzsadatok Szerviz funkciók

Cikk Artyagok lista Gyártmánylap

Gyártmánylap Hírek

EGYSZERŰEN MŰKÖDIK.

1. Alapanyag felvétel
2. Késztermék felvétel
3. Norma felvétel
4. Tápérték felvétel
5. Gyártmánylap felvétel

ALAPANYAG FELVÉTEL
FÉLKÉSZ FELVÉTEL
KÉSZTERMÉK FELVÉTEL
MÓDOSÍTÁS
NORMA
FELVÉTEL LÉTEZŐ ALAPJÁN
MÓDOSÍTÁS
GYÁRTMÁNYLAP
FELVÉTEL
NYOMTATÁS
NORMA
SZERINTI ÁR
MEGVÁSÁRLÁS
TÁPÉRTÉK
MEGVÁSÁRLÁS

Kalória 991 kcal 19%

F12
Kérdése van?
Használja az F12-t

Telephelyváltás

Súgó

Kilépés Vissza

Üzenet: OK

Alapanyag felvétel

parMan (Gyártmánylap) = TÖRZSADATOK :: Új cikk felvétele - EOQ bemutató

Norma Törzsadatok Szerviz funkciók

Cikk-kód

Cikk megnevezés 1

Alapadatok Kép adatok

Cikk típus

Mennyiségi egység Súly (kg/me) Minőség megőrzési idő nap

Norma szerinti ár Ft Fogyasztói ár Ft

Állapotjelző 1 - Használatban

Összetevők

Megjegyzés

Súgó Felvesz Újat kér Vissza

Üzenet: OK

Cikk-kód ?

Cikk kiválasztása

Alapanyag felvétel/Alapanyagok listája

parMan (Gyártmánylap) - EOQ bemutató

Norma Törzsadatok Szerviz funkciók

Minta

Lista

Kód	Név
adf1001	Import szárított élesztő
aer1001	Darált tepertő Aero Meat Kft
aer1002	Házi Sütésű sertésszír Aero Meat Kft
bac1001	Kornmix keverék Backaldrin
bac1002	BAS dunkel (kovászpótló sötét) Backaldrin
bac1003	BAS hell (kovászpótló világos) Backaldrin
bac1004	Kaisermeister (sütőszer) Backaldrin
bac1005	Kornmix direk Backaldrin
bac1006	Maxima (sütőszer) Backaldrin
bac1007	PurPurMix Backaldrin
bac1008	Wiener Brotgewürz (Kenyérfűszer bécsi) Backaldrin
bac1009	Zitrobella (aroma) Backaldrin
bac1010	AlpenkraftMix (előkeverék) Backaldrin
bac1011	Anifarin dunkel (kovászpótlószer) Backaldrin
bac1012	Anifarin hell (kovászpótlószer) Backaldrin
bac1013	BAS Búzakenyerekhez Backaldrin
bac1014	BibelMix (előkeverék) Backaldrin
bac1015	Brotmax (sütőszer) Backaldrin
bac1016	Brotmeister (univerzális sütőszer) Backaldrin
bac1017	Chiemgauer Mix (előkeverék) Backaldrin
bac1018	Ciabatta Mix 5% Backaldrin
bac1019	Concord (speciális sütőszer) Backaldrin
bac1020	Cortina hidegkrémpor Backaldrin
bac1021	CrispyMix (előkeverék) Backaldrin
bac1022	Drinkemix 33 (előkeverék) Backaldrin

Fontosabb adatok

Cikk-kód	
Cikknév	
Cikktípus	
Cikkcsoport	
Mennyiségi egység	
Nettó elszámoló ár	
Bruttó elszámoló ár	
Állapotjelző	

Rendben [Vissza](#)

Üzenet: OK

Alapanyag felvétel

parMan (Gyártmánylap) :: TÖRZSADATOK :: Új cikk felvétele - EOQ bemutató

Norma Törzsadatok Szerviz funkciók

Cikk-kód

Cikk megnevezés 1

Alapadatok **Kép adatok**

Cikk típus

Mennyiségi egység Súly (kg/me) Minőség megőrzési idő nap

Norma szerinti ár Ft Fogyasztói ár Ft

Állapotjelző 1 - Használatban

Összetevők

Megjegyzés

Súgó Felvesz Újat kér Vissza

Üzenet: OK

Összetevők felsorolása

Egyszerűen működik

parMan (Gyártmánylap) - EOQ bemutató

Norma Törzsadatok Szerviz funkciók

Cikkek Anyagok Gyártmánylap

Gyártmánylap Hírek

EGYSZERŰEN MŰKÖDIK.

1. Alapanyag felvétel
2. Késztermék felvétel
3. Norma felvétel
4. Tápérték felvétel
5. Gyártmánylap felvétel

ALAPANYAG FELVÉTEL
FÉLKÉSZ FELVÉTEL
KÉSZTERMÉK FELVÉTEL
MÓDOSÍTÁS
NORMA
FELVÉTEL LÉTEZŐ ALAPJÁN MÓDOSÍTÁS
GYÁRTMÁNYLAP FELVÉTEL MÓDOSÍTÁS NYOMTATÁS
NORMA SZERINTI ÁR MEGVÁSÁRLÁS
MEGVÁSÁRLÁS

Kérdése van?
Használja az F12-t

Telephelyváltás Súgó Kilépés Vissza

Üzenet: OK

Késztermék felvétel

parMan (Gyártmánylap) :: TÖRZSADATOK :: Új cikk felvétele - EOQ bemutató

Norma Törzsadatok Szervíz funkciók

Cikk-kód

Cikk megnevezés 1

Alapadatok **Kép adatok**

Cikk típus

Mennyiségi egység

Norma szerinti ár Ft

Súly (kg/me)

Fogyasztói ár Ft

Minőség megőrzési idő nap

Állapotjelző 1 - Használatban

Összetevők

Megjegyzés

Súgó Felvesz Újat kér Vissza

Üzenet: OK

Egyszerűen működik

parMan (Gyártmánylap) - EOQ bemutató

Norma Törzsadatok Szerviz funkciók

Cikk Arnyagszámok Gyártmánylap

Gyártmánylap Hírek

EGYSZERŰEN MŰKÖDIK.

1. Alapanyag felvétel
2. Késztermék felvétel
3. Norma felvétel
4. Tápérték felvétel
5. Gyártmánylap felvétel

ALAPANYAG FELVÉTEL
FÉLKÉSZ FELVÉTEL
KÉSZTERMÉK FELVÉTEL
MÓDOSÍTÁS
NORMA
FELVÉTEL LÉTEZŐ ALAPJÁN MÓDOSÍTÁS
GYÁRTMÁNYLAP
FELVÉTEL MÓDOSÍTÁS NYOMTATÁS
NORMA SZERINTI ÁR MEGVÁSÁRLÁS
TÁPÉRTÉK
MEGVÁSÁRLÁS

Kérdése van?
Használja az F12-t

Telephelyváltás

Súgó

Kilépés Vissza

Üzenet: OK

Norma felvétel

parMan (Gyártmánylap) :: NORMA :: Anyagnorma felvétele adatbevitellel - EOQ bemutató

Norma Törzsadatok Szerviz funkciók

Fejdatok

Összesen 0,00 Ft 0,000 kg Cikk-kód pek3069 ?

Fő adatok **Technológia**

Cikk pek3069 ? Kisuglóf 30-32 g

Megnevezés

Osztószám Érvényes 2013.01.30. -tól/-től . . . -ig

Tételek

Cikk-Kód	Megnevezés	Mennyiség	Mee	Normaár	An. csoport

Osztószám

Alapanyagok/Félkésztermékek **kód, megnevezés** szerint

Mennyiség megadása

Normaár, Anyagnorma csoport

Nyomtatás Sűgő Felvesz Újat kér Vissza

Üzenet: OK

Norma felvétel/Technológia

parMan (Gyártmánylap) :: NORMA :: Anyagnorma felvétele adatbevitellel - EOQ bemutató

Norma Törzsadatok Szerviz funkciók

Fejradatok

Összesen Ft kg Cikk-kód

Fő adatok Technológia

Alapanyagok előkészítése: Mérés, Hőmérséklet beállítása.
 Dagasztás: dagasztógép típusa-spirál karú dagasztógép, dagasztási idő: 3 perc lassú+8 perc gyors fokozat.
 Tészta: hőmérséklet-28-30 C°, érési idő-25-30 perc.
 Feldolgozás: osztás-kettős osztás-2040 g (30*68), 5 perc pihentetés után tovább osztás géppel, formázás: zsemle osztó gömbölyítő géppel.

Tételek db

Cikk-Kód	Megnevezés	Mennyiség	Mee	Normaár	An. csoport
<input type="checkbox"/>					

Nyomtatás [Súgó](#) Felvesz [Újat kér](#) [Vissza](#)

Üzenet: OK

Norma felvétel/Súgó

parMan (Gyártmánylap) :: F1 Súgó – EOQ bemutató

Anyagnorma felvétele Anyagnorma módosítása Anyagnorma törlése Anyagnorma megtekintése Anyagnorma nyomtatása Feldolgozás Vezetői

Parola - Egyszerűen Működik **SÚGÓ** Kérdése van? Használja az F12-t

NOMRA JEGYZÉK NÉZET

Ezen a képernyőn lehetősége van megtekinteni az összes normát, amely a rendszerbe rögzítve, van. Továbbá lehetősége van új normát felvenni, módosítani vagy akár törölni is.

A KÉPERNYŐ LEÍRÁSA

A képernyő 5 részre van bontva:

- 1. felső menü**

parMan (Gyártmánylap) :: NORMA :: Anyagnorma jegyzék megtekintése – Fő telephely

Anyagnorma felvétele Anyagnorma módosítása Anyagnorma törlése Anyagnorma megtekintése Anyagnorma nyomtatása Feldolgozás Vezetői

Anyagnorma

Új Módosítás Törles Megtekintés Nyomtatás Feldolgozás

Cikk: [] ? -től/-től
[] ? -ig

Cikk státusza 1 - Használatban 2 - Megszűnőben 3 - Szünetel 4 - Megszűnt

Érvényes: [] -től/től [] -ig

Eredmény: 0 db

Cikk-Kód:V.sz.	Megnevezés	Mee	Normaár	Érv.kezd.	Érv.vége	Osztószám	Ü.kód	A.

Üzenet: OK

Egyszerűen működik

parMan (Gyártmánylap) - EOQ bemutató

Norma Törzsadatok Szerviz funkciók

Cikk Anyagok Gyártmánylap

Gyártmánylap Hírek

EGYSZERŰEN MŰKÖDIK.

1. Alapanyag felvétel
2. Késztermék felvétel
3. Norma felvétel
4. Tápérték felvétel
5. Gyártmánylap felvétel

C ALAPANYAG FELVÉTEL
I FÉLKÉSZ FELVÉTEL
K KÉSZTERMÉK FELVÉTEL
K MÓDOSÍTÁS
NORMA
 FELVÉTEL LÉTEZŐ ALAPJÁN
MÓDOSÍTÁS
GYÁRTMÁNYLAP
 FELVÉTEL
 MÓDOSÍTÁS
 NYOMTATÁS
NORMA
 SZERINTI ÁR
 MEGVÁSÁRLÁS
TÁPÉRTÉK
 MEGVÁSÁRLÁS

Kérdése van?
Használja az F12-t

Telephelyváltás Súgó Kilépés Vissza

Üzenet: OK

Gyártmánylap felvétel

parMan (Gyártmánylap) :: NORMA :: Gyártmánylap kézi felvétele - EOQ bemutató

Norma Törzsadatok Szerviz funkciók

Fő adatok

Cikk-kód / V.sz. ? ?

Cikk ?

Változatszám

Érvényes -tól/-től -ig Felvétel / Módosítás dátuma /

Szerző

I II III IV V VI VII VIII IX

I. Az élelmiszer-előállító

1. A vállalkozó neve, székhelyének címe

2. Az előállító hely(ek) neve, címe

Mentés Törlés Betöltés

Mentés Törlés Betöltés

Nyomtatás Felvesz

Üzenet: OK

Érvényesség kezdete

Felvétel/Módosítás dátuma

Cikk megadása

Változatszám

Gyártmánylap felvétel

parMan (Gyártmánylap) :: NORMA :: Gyártmánylap kézi felvétele - EOQ bemutató

Norma Törzsadatok Szerviz funkciók

Fő adatok

Cikk-kód / V.sz. ? ?

Cikk ?

Változatszám

Érvényes -tól/-től -ig Felvétel / Módosítás dátuma /

Szerző

I II III IV V VI VII VIII IX

I. Az élelmiszer-előállító

1. A vállalkozó neve, székhelyének címe

2. Az előállító hely(ek) neve, címe

Mentés Törlés Betöltés

Mentés Törlés Betöltés

Nyomtatás Súly Felvesz Újat kér Vissza

Üzenet: OK

Gyártmánylap pontok az új
82/2012. (VIII. 2.) VM rendelet
 szerint

Mezők

parMan (Gyártmánylap) :: NORMA :: Gyártmánylap kézi felvétele - EOQ bemutató

Norma Törzsadatok Szerviz funkciók

Fő adatok

Cikk-kód / V.sz. ? ?

Cikk ?

Változatszám

Érvényes -tól/-től . . -ig Felvétel / Módosítás dátuma / . .

Szerző

I II III IV V VI VII VIII IX

I. Az ételmszer-előállító

1. A vállalkozó neve, székhelyének címe

I.1. Ételmszer-előállító vállalkozás neve, címe

2. Az előállító hely(ek) neve, címe

I.2. Ételmszer-előállítási telephely(ek) neve, címe

Nyomtatás Felvesz

Üzenet: OK

„Betöltés” gomb

parMan (Gyártmánylap) :: NORMA :: Gyártmánylap kézi felvétele - EOQ bemutató

Norma Törzsadatok Szerviz funkciók

Fő adatok

Cikk-kód / V.sz. [] ? [] ?

Cikk [] ?

Változatszám [] []

Érvényes 2013.01.30. -tól/-től [] -ig Felvétel / Módosítás dátuma 2013.01.30. / []

Szerző []

I II III IV V VI VII VIII IX

II. Az ételkészítés leírása

1. Megnevezés

2. A termék egységnyi mennyiségéhez felhasznált összetevők felsorolása előállításkori tömegük csökkenő sorrendjében a mennyiség megadása nélkül. Összetett összetevők összetevői. 2% alatti összetevő jelölése

3. Az alkalmazott technológiai segédanyagok felsorolása

Nyomtatás Súly Felvesz Újat kér Vissza

Üzenet: OK

II.2. Összetevők felsorolása tömegük csökkenő sorrendjében, *2% alatti összetevők

„Betöltés” gomb

parMan (Gyártmánylap) :: NORMA :: Gyártmánylap kézi felvétele - EOQ bemutató

Felvétel Gyártmánylap módosítása Gyártmánylap törlése Megtekintés Nyomtatás

Gyártmánylap

Fő adatok

Cikk-kód / V.sz. ? ?

Cikk ?

Változatszám

Érvényes -tól/-től -ig Felvétel / Módosítás dátuma /

Szerző

I II III IV V VI VII VIII IX

II. Az ételmszer leírása

1. Megnevezés

2. A termék egységnyi mennyiségéhez felhasznált összetevők felsorolása előállításkori tömegük csökkenő sorrendjében a mennyiség megadása nélkül. Összetett összetevők összetevői. 2% alatti összetevő jelölése

Tripato 50 tejes alap ; Gelatop choco fagyaltpor Stamag; Gelatop crema volumina Stamag*;
* 2% alattiak

3. Az alkalmazott technológiai segédanyagok felsorolása

Mentés Törlés **Betöltés**

Mentés Törlés **Betöltés**

Mentés

Nyomtatás **Súgó** Felvesz Újat kér Vissza

Üzenet: OK

Mintaszövegek

parMan (Gyártmánylap) :: NORMA :: Gyártmánylap kézi felvétele - EOQ bemutató

Felvétel Gyártmánylap módosítása Gyártmánylap törlése Megtekintés Nyomtatás

Gyártmánylap

Fő adatok

Cikk-kód / V.sz. ? ?

Cikk ?

Változatszám

Érvényes -tól/-től -ig Felvétel / Módosítás dátuma /

Szerző

I II III **IV** V VI VII VIII IX

IV. Az élelmiszer minőségi jellemzői

1. Összetételei jellemzők (fizikai, kémiai stb. jellemzők)

Összetételei jellemzők (fizika, kémiai stb. jellemzők)

2. Érzékszervi jellemzők

3. Az élelmiszer átlagos tápértéke (amennyiben a termék jelölésén tápértékadatok is feltüntetésre kerülnek)

Nyomtatás Felvesz

Üzenet: OK

Mintaszövegek

parMan (Gyártmánylap) :: NORMA :: Gyártmánylap kézi felvétele - EOQ bemutató

Felvétel Gyártmánylap módosítása Gyártmánylap törlése Megtekintés Nyomatás

Gyártmánylap

Fő adatok

Cikk-kód / V.sz. ? ?

Cikk ?

Változatszám

Érvényes -tól/-től -ig Felvétel / Módosítás dátuma / Szerző

I II III **IV** V VI VII VIII IX

IV. Az élelmiszer minőségi jellemzői

1. Összetételei jellemzők (fizikai, kémiai stb. jellemzők)

A szárazanyagra vonatkoztatott:
 Konyhasótartalom: legalább 1,2 % (m/m)
 legfeljebb 2,1 % (m/m)
 Homoktartalom, érzékszervileg nem észlelhető: legfeljebb 0,04 % (m/m).

2. Érzékszervi jellemzők

3. Az élelmiszer átlagos tápértéke (amennyiben a termék jelölésén tápértékadatok is feltüntetésre kerülnek)

< 1 >
 Mentés
 ✕ Törlés
 < >
 Mentés
 ✕ Törlés
 < >
 Mentés

Nyomatás Felvesz

Üzenet: OK

Nyomtatási nézet

parMan (Gyártmánylap) – EOQ bemutató

Felvétel Gyártmánylap módosítása Gyártmánylap törlése Megtekintés Nyomtatás

1 75%

Gyártmánylap

Érvényesség kezdete: 2013.01.01. Felvétel dátuma: 2013.01.01.
 Érvényesség vége: Utolsó módosítás dátuma:

I. Az élelmiszer előállító

1. A vállalkozó neve, székhelyének címe
 Nagy Kenyér Kft.
 1082 Budapest, Kossuth u. 273.

2. Az előállító hely(ek) neve, címe
 Nagy Kenyér Kft.
 1082 Budapest, Kossuth u. 273.

II. Az élelmiszer leírása

1. Megnevezés
 Graham kenyér 0,75 kg-os

2. A termék egységnyi mennyiségéhez felhasznált összetevők felsorolása előállításakor tömegük csökkenő sorrendjében a mennyiség megadása nélkül
 Graham liszt; Víz; Élesztő; Liszt BL 55; Só*; Kóménymag*; Aszkorbinsav*;
 * 2% alattiak

3. Az alkalmazott technológiai segédanyagok felsorolása
 -

3a. Géntechnológiával módosított szervezet vagy az abból előállított termék összetevőként történő használata esetén a géntechnológiával módosított szervezet neve és az azt tartalmazó összetevő neve
 -

4. Az előállítási eljárás lényeges, a késztermék biztonsága, minősége szempontjából meghatározó lépéseinek és paramétereinek rövid leírása
 A kenyér 40 % kovász vagy 1 % folyékony kovász (Beckaldrin) adagolásával készül.
 Degasztási idő: Lassú fordulaton 6 perc, gyors fordulaton 4 perc. Tészta hófok 28-30 C*, kézi feldolgozás.
 Kelesztési hőmérséklet: 34 C*. Páratartalom: 75-80 % rpt. Kelesztés idő_ 55-60 perc.
 Sütési idő- 1 kg-os kenyér esetén 40 perc. Sütési hőmérséklet 210 C*.

Page 1 of 2

Vissza

Üzenet: OK

F12 – gyors segítség

parMan (Gyártmánylap) – EOQ bemutató


Norma Törzsadatok Szerviz funkciók

Gyorsüzenet adatai

Küldő	fehera@parola.hu
Címzett	f12@gyartmany lap.hu
Másolatot kap	fehera@parola.hu
Titkos másolatot kap	
Tárgy	EOQ bemutató F12 BROWSER
Csatolt fájl	BROWSER_ED9BC4F0-OFDA-F3E4-4234-64CCEF3852F3_F12.jpg; BROWSER_ED9BC4F0-OFDA-F3E4-4234-64CCEF3852F3 <input type="checkbox"/> Visszaigazolást kérek
Levél szövege	Tisztelt Fejlesztők! Üdvözléssel, EOQ bemutató

Sorváltás: SHIFT + ENTER

Nyomtat

Elküld  Vissza

Üzenet: OK

Csatolt fájl-
Adott képernyő

Köszönöm megtisztelő figyelmüket!

Kácsor András

Parola Kft – üzleti szervező

kacsora@parola.hu

+36 20 569 8005

+36 1 208 06 52