

# Compad Bakkerij

---

## Recept beheer – kwid

### Document beheer

Versie	Datum	Status	Auteur(s)	Opmerking
1.0	20 november 2014	concept	Carol Esmeijer	
1.1	10 december 2014	Definitief	Carol Esmeijer	Kwid eigen grondstof

---

### Inleiding

In sommige gevallen is het noodzakelijk dat u van een bepaald ingrediënt het percentage vermeld dat in het eindproduct zit. Neem bijvoorbeeld roomboter cake dan moet u het percentage roomboter vermelden op uw ingrediënt declaratie vermelden. In bakkerstermen wordt dit het kwid-en genoemd. Het kwid-en van een ingrediënt is alleen noodzakelijk als u als het ingrediënt ook in de artikelnaam claimt. Sterker nog het kwid-en van de roomboter in bijvoorbeeld een vruchten kortschelp is doorgaans niet wenselijk, want in dergelijke gevallen zou het percentage roomboter rond de 3% liggen. Het kwid-en van de vruchten is dan wel belangrijk. Binnen Compad Bakkerij kunt u aangeven welke ingrediënten uw wilt kwid-en. Tevens kunt u bij het vastleggen van het recept aangeven of de ingrediënten van een bepaalde grondstof gekwid moeten worden.

In ons voorbeeld van de roomboter cake moet het percentage roomboter op het etiket worden vermeld en daarom is het noodzakelijk om de ingredienten van de grondstof verse roomboter te kwid-en. Maar bij de grondstof verse roomboter in het korstschelp recept is het kwid-en uitgeschakeld.

In dit document wordt beschreven hoe u in de software het kwid-en kunt vastleggen

### Ingrediënten

Compad Bakkerij werkt met de normaliturenlijst van Specsplaza, dit is een standaard overzicht van alle mogelijke ingrediënten. Deze lijst wordt automatisch bij het synchroniseren met SpecsPlaza bijgewerkt. In deze lijst kunt u aangeven voor welke ingrediënten gekwid moeten worden. Dit kunt u op de volgende wijze aanpassen:

1. Ga naar **Receptuur | Ingrediënten**
2. Lokaliseer in de lijst het ingrediënt dat gekwid moet worden
3. Klik op de opdrachtknop **Wijzigen**
4. Schakel de optie **Percentage afdrukken op etiket** in

Compad Bakkerij - Receptbeheer kwid

Document versie : 1.1

Document datum : 10 december 2014

5. Klik op de opdrachtknop **Ok**

### Kwid-en op recept niveau inschakelen

Compad Bakkerij biedt u de mogelijkheid om het kwid-en op recept niveau in of uit te schakelen. Dit doet u middels de volgende procedure:

1. Ga naar **Receptuur | Recept**
2. Lokaliseer het recept waarvan u geen enkele ingrediënt wilt kwid-en
3. Klik op de opdrachtknop **Wijzigen**
4. Klik op de rubriek **kwaliteit**
5. Middels de keuzelijst **kwid methode** kunt u de gewenste methode kiezen, u heeft hierbij de mogelijkheid om te kiezen uit:
  - a. Kwid percentage ingrediënt afhankelijk waarbij de optie percentage afdrukken op etiket bij de ingrediënt instelling van belang is.
  - b. Geen kwid percentages vermelden waarbij voor geen enkel ingrediënt een percentage wordt vermeld ook al is deze optie op ingrediënt niveau ingeschakeld.
  - c. Altijd kwid percentage vermelden waarbij voor alle ingrediënten in de product declaratie het percentage wordt vermeld.
6. Klik op de rubriek **Berekening**
7. Klik op de opdrachtknop **Berekenen** om de product declaratie opnieuw te berekenen
8. Klik op de opdrachtknop **Ok**

### Kwid-en op receptregel niveau inschakelen

Compad Bakkerij ondersteund ook het in of uitschakelen van kwid-en op receptregel niveau. In dat geval volgt u de volgende procedure:

1. Ga naar **Receptuur | Recept**
2. Lokaliseer het recept waarvan u de productdeclaratie wilt aanpassen
3. Klik op de opdrachtknop **Wijzigen**
4. Lokaliseer in uw recept de grondstof waarvoor u het kwid-en wilt aanpassen en klik op de opdrachtknop **Wijzigen**
5. Middels de keuzelijst **kwid methode** kunt u de gewenste methode kiezen, u heeft hierbij de mogelijkheid om te kiezen uit:
  - a. Kwid percentage ingrediënt afhankelijk waarbij de optie percentage afdrukken op etiket bij de ingrediënt instelling van belang is.
  - b. Geen kwid percentages vermelden waarbij voor geen enkel ingrediënt van deze grondstof een percentage wordt vermeld ook al is deze optie op ingrediënt niveau ingeschakeld.
  - c. Altijd kwid percentage vermelden waarbij voor alle ingrediënten van deze grondstof een in de product declaratie het percentage wordt vermeld.
6. Klik op de opdrachtknop **Ok**
7. Klik op de rubriek **Berekening**
8. Klik op de opdrachtknop **Berekenen** om de product declaratie opnieuw te berekenen
9. Klik op de opdrachtknop **Ok**

### *Kwid eigen grondstof zonder procentuele samenstelling*

---

Wanneer u een grondstof heeft vastgelegd waarvan u de procentuele samenstelling niet kent, dan kunt u deze wel kwid-en al een samengestelde grondstof. U doet dat bij de receptregel middels de keuzelijst **kwid methode** te kiezen voor de optie ***Altijd kwid percentage vermelden***

### **Samenvattend**

Om de roomboter te kwid-en moet bij Receptuur | Ingredient bij de ingrediënt roomboter de optie **Percentage afdrukken op etiket** worden ingeschakeld. Omdat bij het invoeren van een recept op zowel recept als op receptregelniveau de kwid methode standaard op ***Kwid percentage ingrediënt afhankelijk*** is hoeft u voor de Roomboter cake standaard geen actie te ondernemen.

Echter voor een product als de vruchtenschelp wilt u de roomboter dat verwerkt is in de korstschelp niet procentueel vermelden om zo laag is dat het niet relevant is en in de artikelnaam claimt u ook geen roomboter. In dat geval laat u de kwid methode voor het recept staan op de standaard waarden ***Kwid percentage ingrediënt afhankelijk*** maar stelde de kwid methode voor de grondstof verse roomboter in op ***Geen kwid percentage vermelden***. Op deze manier wordt bij de roomboter geen percentage vermeld en bij de vruchten wordt wel het percentage vermeld.