

Menu Cadastro

Cadastro de Receitas

Conhecer e utilizar corretamente as ferramentas do sistema é fundamental para o sucesso da sua empresa. Cadastrar as receitas significa determinar a quantidade de cada ingrediente que entrará na formulação da massa, recheio ou qualquer etapa, segundo as características desejadas para o produto final.

- **Vantagens do cadastramento da receita**

Controle de qualidade: estabelecer padrões de qualidade para os produtos e processos, assegurando uniformidade na produção e permitindo identificar possíveis falhas no processo e suas causas;

Normalização e registros: descrição completa do processo. Isso permite que todos os funcionários desenvolvam as receitas da mesma forma, auxiliando na solução de imprevistos e criando uma identidade para o estabelecimento;

Controle de estoque: proporciona redução de custos pelo uso correto das matérias-primas, evitando desperdício;

Controle da produção: possibilita avaliação financeira do negócio através do dimensionamento da produção, dos custos e lucros.

CADASTRO DE ETAPAS

Acesse o menu cadastro \ Receitas \ Cadastro de Etapa

Menu Cadastro

Cadastro de Etapas

Editar Pesquisar

+ [Save Icon] [Edit Icon] [Delete Icon] [Search Icon] ★

Etapa:

Código do Etapa Descrição do Status

1 MASSA

Drag a column header here to group by that column

Código	Descrição
1	Massa
2	1ª etapa
3	1ªEtapa
4	2ª etapa
5	2ªEtapa

[Esc = Sair] [Enter para mudar de campo]

Cadastre todas as etapas da sua receita, ao incluir os ingredientes de sua receita informe qual etapa aquele ingrediente pertence.

Veja alguns exemplos de etapas que as receitas podem utilizar. (Massa, Cobertura, Recheio)

CADASTRO DE RECEITAS

Acesse o menu cadastro \ Receitas \ Cadastro de Receita

Menu Cadastro

Cadastro de Receitas

Editar Pesquisar Relatório

+ [Ícone de salvar] [Ícone de deletar] [Ícone de lupa] [Ícone de estrela]

Código 1 Descrição PAO FRANCES 25 GR Departamento PADARIA 1 a 700 UN/KG/LT KG

Produção Ingredientes Embalagens Modo de fazer

Total Produzido Após Assado 2

Unidade 10 Kg. 0,35 Peso UN 0,035

Capacidade do Equipamento 3

Mínimo 0 Máximo 0

Dias de Produção 4

☒ Segunda-feira
☒ Terça-feira
☒ Quarta-feira
☒ Quinta-feira
☒ Sexta-feira
☒ Sábado
☒ Domingo

Tempo de Preparo 5

Minutos 0

Peso Total 6

Ingredientes 0,36

Perda em % 7

(KG) 0,35 (%) 3,89

Preço Unitário 8

Preço Unid. 0,10 Preço KG. 3,01

Preço Total da Receita 9

Embalagem 0,00 Geral 1,04

Etiqueta 10

Título PAO FRANCÊS 25G

Ingred.:
FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, SAL REFINADO, MELHORADOR, AÇÚCAR CRISTAL, GORDURA HIDROSSOLÚVEL E FERMENTO SECO E GERGELIM BRANCO

Campos da Tela Receitas:

Guia Produção:

1. Localizar: busca todas as receitas já cadastradas.
2. Total Produzido Após Assado: Quantas unidades rendem essa receita e em kilo o quanto isso representa.
3. Capacidade do equipamento: Imagine o equipamento principal desta receita, coloque a capacidade máxima e mínima deste equipamento. Servirá como parâmetro para fracionar a receita quando necessário.
4. Para ter um calendário semanal da produção Informe os dias de produção desta receita.
5. Informe em minutos o tempo de preparo da receita.

Alguns campos são calculados durante a inserção de matérias-primas e embalagens.

Menu Cadastro

6. Peso Total de ingredientes cadastrados a receita.
7. Cálculo do % de perda em relação aos ingredientes crus e ao Peso total da receita assada.
8. Cálculo do preço de custo da receita em KG e UN. (Sistema atualiza o custo do produto de acordo com a unidade de venda do produto).
9. Preço total dos ingredientes e Embalagens da receita.
10. As informações inseridas no campo etiqueta podem ser enviadas direto para o programa de conexão da sua balança.

Cadastro de Receitas

Editar Pesquisar Relatório

+ - 🔍 ☆

Código 27 Descrição PAO DE QUEIJO KG Departamento PADARIA 1 a 700 UN/KG/LT KG

Produção **Ingredientes** Embalagens Modo de fazer

Código **11** Descrição produto MP FECULA MANDIOCA kg UN/KG/LT KG Custo 2,4

Qtde 7,000 % 100,00 Valor 16,80 Etapa 13

12 **13**

MP FECULA MANDIOCA kg

Drag a column header here to group by that column

Código	Produto	Qtde	%	Valor	Etapa	Prod. Principal
4010	MP AGUA kg	2,300	32,86	1,38	Escalda	14
4074	MP CREME VEGETAL SOYA CREMOSY kg	1,300	18,57	5,18	Escalda	
4092	MP FECULA MANDIOCA kg	7,000	100,00	16,80	Massa	%
4169	MP OLEO DE SOJA kg	1,300	18,57	3,63	Escalda	
4171	MP OVOS kg	3,250	46,43	15,35	Massa	
4201	MP POLVILHO AZEDO KG	1,000	14,29	3,14	Massa	
4205	MP QUEIJO COALHO kg	3,200	45,71	11,80	Massa	

Campos da Tela Receitas:

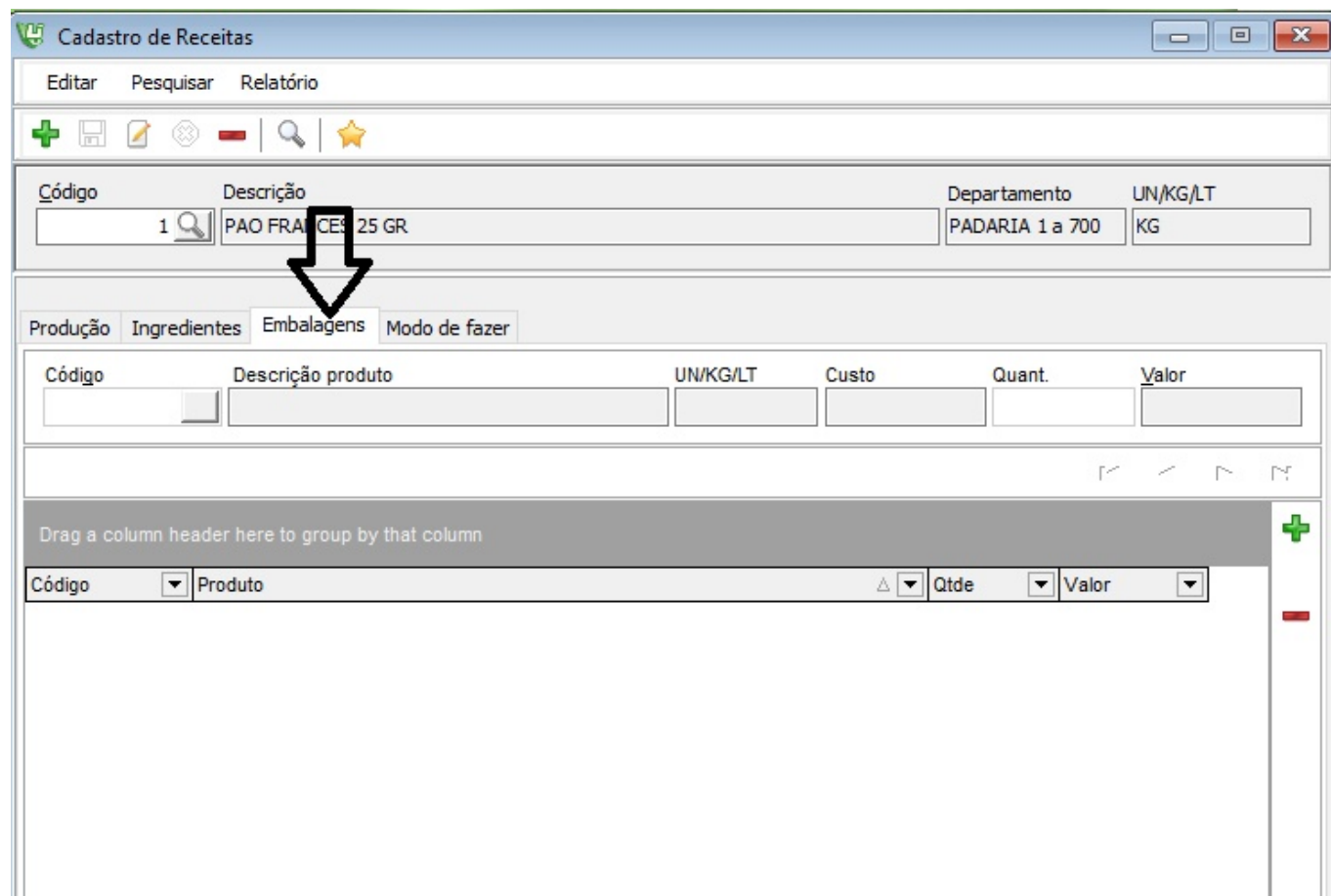
Guia Ingredientes:

11. Clique no Sinal de mais da tela ingredientes e escolha o código do produto, se clicar na lupa e localize pela descrição.
12. Informe a Quantidade padrão do ingrediente para esta receita.
13. Etapa: Para inserir a etapa de cada ingrediente escolha a etapa cadastrada.

Menu Cadastro

14. Coluna Produto Principal: A coluna determina qual o ingrediente deve ser o principal, dê um duplo clique na coluna P do ingrediente escolhido.

Clique no ícone sinal de mais ao lado para incluir um novo ingrediente preencha a quantidade, a etapa e clique no ícone de gravar para concluir a inserção do ingrediente.



Guia Embalagens:

- Após a inserção de cada embalagem, o sistema executa a gravação automaticamente.
- É permitido inserir embalagens mais de uma vez na mesma receita.

Guia Modo Fazer:

- Apenas inicie a digitação do modo de fazer, da forma e na estrutura que for.
- Este campo permite livre digitação, sem restrições.

Menu Cadastro

Acesse no cadastro de receitas > menu relatório > visualizar.

Cadastro de Receitas

EditarPesquisarRelatório

Visualizar

Código

1

Descrição

PAO FRANCES 25 GR

Departamento

PADARIA 1 a 700

UN/KG/LT

KG

Produção

Ingredientes

Embalagens

Modo de fazer

Porção de:0,35

COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES NA MASSEIRA, BATA ATÉ HOMOGENIZAR A MASSA, DIVIDA NA DIVISORA, PASSE NA MODELADORA, DEIXE FERMENTAR O ARMÁRIO FECHADO POR APROXIMADAMENTE 1 HORA E DEPOIS LEVE PARA ASSAR POR 15 MI. À 180°.

REVISADA EM 08/04/14
IZAURA

PANIFICADORA NOVA ROMA LTDA

Relatório de Receitas

Pag. 1

Produto : 000010 PAO DE QUEIJO

Total Produzido após assado: 60,000

7,980 KG

Peso Unitário: 0,133

Ingrediente	Percent.[%]	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
Etapa: <u>Massa</u>				
4171 MP OVOS kg	31,92	1,165	R\$ 4,72	5,50
4201 MP POLVILHO AZEDO KG	9,59	0,350	R\$ 3,14	1,10
4205 MP QUEIJO COALHO kg	32,88	1,200	R\$ 14,00	16,80
4213 MP SAL REFINADO kg	2,19	0,080	R\$ 0,92	0,07
4092 MP FECULA MANDIOCA kg	100,00	3,650	R\$ 2,40	8,76
Etapa: <u>Escalda</u>				
4010 MP AGUA kg	30,55	1,115	R\$ 0,60	0,67
4074 MP CREME VEGETAL SOYA CREMOSY kg	17,81	0,650	R\$ 3,99	2,59
4169 MP OLEO DE SOJA kg	16,08	0,587	R\$ 2,79	1,64
5801 LEITE PASTEURIZADO TIPO C 1000 ML	13,97	0,510	R\$ 2,10	1,07

Total Matéria Prima: 38,20

Preço Unitário: 0,64

Total Embalagem: 0,00

Preço Kg: 4,79

Total Geral: 38,20

Total Perda: 14,26%

Quantidade Total Ingredientes: 9,307

Modo de Fazer

LEVE AO FOGO O ÓLEO, O LEITE, O CREME VEGETAL E A AGUA ATE FERVER, COLOQUE NA MASSEIRA OS INGREDIENTES SECOS MENOS O QUEIJO E OS OVOS. QUANDO FERVER, MISTURE COM OS OUTROS INGREDIENTES SECOS, POR APROXIMADAMENTE 5 MIN. COLOQUE O QUEIJO E POR ULTIMO OS OVOS AOS POUCOS ATE CHEGAR AO PONTO DE MODELAR.

RECEITA NOVA ROMA/ANGEL O

Menu Cadastro

Ou pelo Menu Produção > Receitas é possível também emitir um relatório das receitas cadastradas.

ID de solução único: #1288

Autor: : Márcio

Última atualização: 2015-12-02 15:36