

Menu Produção

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 Produção

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 Produção

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 Produção

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

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 Produção

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.

Cadastro de Receitas

Editar Pesquisar Relatório

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

Código Descrição Departamento UN/KG/LT

1 PAO FRANCÊS 25 GR PADARIA 1 a 700 KG

Produção Ingredientes Embalagens Modo de fazer

| Código | Descrição produto | UN/KG/LT | Custo | Quant. | Valor |
|--------|-------------------|----------|-------|--------|-------|
| | | | | | |

Drag a column header here to group by that column

Código Produto Qtde Valor

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 Produção

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 Produção

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