



« A vous de jouer sur la V4 ! »

Connectez-vous sur votre espace de test et réalisez cet exercice 'découverte' en quelques minutes !

Avant de démarrer

L'exercice proposé n'a pas pour objet de vous faire renseigner les différents champs du cahier des charges mais de vous faire découvrir les nouvelles fonctionnalités et la nouvelle ergonomie de création des spécifications. Il n'est donc pas utile de renseigner tous les champs des onglets.

Des supports vidéos : Presque toutes les nouveautés sont illustrées par des vidéos didactiques très courtes. Il vous suffit de cliquer sur le lien pour les visionner (votre ordinateur doit être équipé d'enceintes ou d'un casque audio).

Une Hotline : Nous vous rappelons qu'à tout moment vous pouvez contacter la hotline pour vous aider dans la prise en main de la V4 :

Par tél : +33 1 56 90 24 34

Par email : hotline@traceone.fr

Comment se connecter ?

Tous les utilisateurs actuels du Portail Qualité Trace One disposent dès maintenant d'un accès à un portail de test V4 ! Il sera accessible pendant toute la durée de la mise en place afin de vous permettre de vous y familiariser.

Pour vous connecter, suivez les instructions suivantes :

- Munissez-vous de carte à puce Trace One et insérez-la dans le lecteur,
- Démarrez Internet Explorer 7 et connectez-vous à l'adresse <https://www.traceone.net/pmsv4cert> en utilisant votre code PIN habituel.
Attention : Vérifiez que vous disposez de la version 7 d'Internet Explorer. Dans le cas contraire, vous pouvez la télécharger à l'adresse ci-dessous :
<http://www.microsoft.com/france/windows/downloads/ie/getitnow.mspx>
- Cliquez ensuite sur portail « Quality », puis l'espace « A vous de jouer sur la V4 », puis validez... Vous êtes connecté !



Place à la pratique !

Création d'une spécification

Sur l'écran de liste du module Spécification, cliquez sur « nouveau » puis :

- Créer une spécification de type alimentaire avec la référence produit « Cookies »
- La rattacher au dossier produit correspondant
- Validez en cliquant sur « ok »
- Cliquez sur la spécification pour l'ouvrir

Pour plus d'informations, [reportez-vous à la vidéo](#).

Chapitre « Généralités »

Dans l'onglet « Sites » du chapitre « Généralités », activez la saisie en cliquant sur « SAISIR ». Cliquez sur la petite loupe à droite pour importer un site de fabrication. Cette fonctionnalité vous permet de gérer la liste de vos sites dans une bibliothèque appelée « Master Data ».

Si la liste des sites est vide, vous pouvez la compléter en sortant de la spécification et en cliquant sur l'onglet « Master Data », puis « Sites ». Attention cependant aux données que vous saisissez : elles seront utilisées ultérieurement pour alimenter vos spécifications.

Pour plus d'informations, [reportez-vous à la vidéo](#).

Chapitre « Composition »

Nous allons élaborer la recette « Cookies Natures » à partir des **Matières premières** ci-dessous :

- Sucre 10%
- Beurre 20%
- Farine 50%
- Œufs 20%

Placez-vous sur la section « Recette » dans l'arborescence. Ouvrez le tableau de saisie et créez les matières premières en y associant le pourcentage d'incorporation correspondant.

Pour plus d'informations, [reportez-vous à la vidéo](#).

Chapitre « Conditionnement et emballage »

Placez-vous sur le chapitre « Conditionnement » puis créez dans le tableau « Emballage » les sections emballages ci-dessous. Pour insérer une nouvelle ligne dans le tableau, positionnez-vous sur la ligne « Emballage », puis appuyez sur la flèche « Bas » (pavé déplacement du curseur).

- Primaire : 200g sachet
- Primaire : 300g sachet



Préciser dans l'onglet « **FT associées aux références commerciales** » du chapitre « **Généralités** » quelles sections concernent les formats 200g et 300g.

Pour plus d'informations, [reportez-vous à la vidéo](#).

Chapitre « **Etiquetage** »

Saisissez les éléments de packaging suivants dans l'onglet « **Généralités** » de la section « **Etiquetage** » :

- Etiquetage : Cookies Natures
- Nom commercial : CookiesMiam.
- Dénomination légale : Biscuits secs

Saisissez les éléments suivants dans l'onglet « **Nutritionnel** » :

- Protéines : 3g pour 100g
- Glucides : 30g pour 100g
- Lipides : 19g pour 100g
- Acides gras trans trace, non étiqueté

Saisissez les éléments suivants dans l'onglet « **Vitamines et Minéraux** » :

- Vitamine A (µg) : 400 µg / 100g

Chapitre « **Process** »

Ajoutez un fichier en annexe pour la liste des contrôles réalisés en cours de fabrication.

Pour plus d'informations, [reportez-vous à la vidéo](#).

Chapitre « **Produit fini** » : Cookies

Dans l'onglet « **Caractéristiques** » du chapitre « **Produit fini** », ouvrez le tableau de saisie et complétez-le à partir des éléments ci-dessous :

- **Physico-chimie** : Mesure du pH à la fabrication avec un pHmètre. Valeur cible : 7.
- **Organoleptique** : Goût : à la fabrication Cibles = Caractéristique du beurre, Défauts = rance
- **Microbiologie** : Salmonella à 37° C à la fabrication. Valeur cible : absence.

Pour plus d'informations, [reportez-vous à la vidéo](#).

Dans la section « **Plan de contrôles** », procédez comme suit pour créer le Plan de contrôles produit fini :

- Dans le menu déroulant, sélectionnez « **Importer éléments contrôlés d'une FT** » et cochez parmi les caractéristiques saisies précédemment celles à importer.
- Dans la colonne « **type de contrôle** » cliquez sur « **saisie de modalité** » pour déclarer les modalités de contrôle comme indiqué ci-dessous :



	Goût	Salmonella à 37° C
Type de contrôle	Externe	Interne
Fréquence	1 fois par an	1 fois par lot
Taille échantillon	1 UVC	100 g
Contrôle libératoire, enregistré	Oui	oui
Criticité	Majeure	majeure

Pour plus d'informations, [reportez-vous à la vidéo](#).