

HACCP & TRAÇABILITÉ DIGITALISÉS

Nous vous proposons 2 solutions, fonction de la taille de votre entreprise.

QUALIPAD

Pour les petites et moyennes unités de production agroalimentaire.

Un outil 100% made in France qui vous accompagne dans la maîtrise de votre traçabilité et de votre HACCP.



Traçabilité des produits

Conservez, archivez et classez l'ensemble des étiquettes de vos produits avec une simple prise de photos.



Relevé de température

Effectuez les relevés de température de vos enceintes réfrigérées. Définissez la fréquence souhaitée des relevés et soyez alertés en cas de dépassement des seuils.



Des enregistreurs automatiques peuvent être installés dans vos frigos et autres enceintes réfrigérées pour vous remonter en temps réel les températures.

+ **Bien d'autres fonctions à découvrir !**

NOUVEAU

49,00 € HT / mois



Contrôle à réception

Garantissez la qualité des produits entrant dans votre entreprise en effectuant vos contrôles à réception.



Suivi du nettoyage

Créez, éditez, modifiez et imprimez facilement vos plans de nettoyage. Chaque jour, le système vous présentera de manière automatique des tâches à accomplir, que vous n'aurez qu'à valider.



Alertes & suivi des anomalies



Un système d'alerte est intégré à la solution pour prévenir les utilisateurs des retards ou des oublis de tâches.



Étiquetage

Disposez d'un outil simple pour l'étiquetage de vos produits (réglementation INCO, présence des allergènes, liste des ingrédients, calcul automatique de vos DLC/ DDM...)

zest HACCP

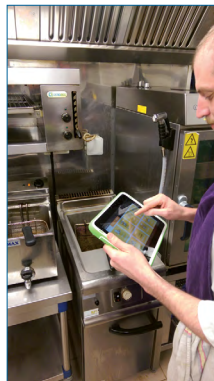
39,00 € HT / mois

Pour les moyennes et grandes unités de production agroalimentaire, les GMS...

2 formules : Access (39,00 € HT / mois) ou IAA (79,00 € HT / mois).

79,00 € HT / mois

Gestion de la réception des marchandises et des stocks. Lit et gère les code-barres.



Gestion des fiches techniques, fabrications, recettes...

Gestion des auto-contrôles : livraisons, températures, huiles de friture...



Gestion des allergènes et des valeurs nutritives.

Gestion du plan de nettoyage et de désinfection.



Stockage dématérialisé de l'ensemble des étiquettes produits : prenez-les en photo.

Tableaux de bord, alertes, exports sous divers formats, partage de documents entre utilisateurs...



Créez et imprimez vos étiquettes de traçabilité interne (DLC...) : fabrication, produits entamés...