



Software-Unterstützung bei der

IFS-Zertifizierung

und im

Qualitätsmanagement

mit

PDG food*Solution*



**Bärenstarke Produktivitätstools
für Ihre Geschäftsprozesse
in der Lebensmittelbranche**

Wir denken Lösungen

Lebensmittelhersteller müssen neben den grundlegenden gesetzlichen Sicherheits- und Hygieneanforderungen noch einer Vielzahl von Qualitätsforderungen und die rechtlichen Rahmenbedingungen, die die Herstellung und Vertrieb von Lebensmitteln regeln, erfüllen.

Bereits bei der Produktentwicklung, im Herstellungsprozess, beim Einkauf der Rohstoffe, beim Wareneingang, bei der Herstellung und der Distribution muss kontrolliert werden, ob alle Sicherheits- und Qualitätsstandards eingehalten wurden.

Neben der Rückverfolgung von Lebensmitteln und Packmitteln muss ein eigenes Kontrollsystem zur Analyse und Minimierung von Gefahren bzw. Risiken etabliert werden.

Viele Lebensmittelunternehmen organisieren diese Aufgaben im Rahmen ihres **betrieblichen Qualitätsmanagementsystems**, um damit effiziente betriebliche Abläufe zu organisieren, Fehler bzw. Reibungsverluste zu vermeiden und die definierten Anforderungen inklusive der Einhaltung bestehender gesetzlicher Regelungen zu gewährleisten.

Um erfolgreich **ISF-zertifiziert** zu werden, müssen eine Vielzahl von Anforderungen und 10 KO-Kriterien erfüllt werden. Die in **IFS Food Version 6** genannten K.O.-Kriterien werden wie folgt von PDG foodSolution unterstützt:

KO-Nr.	Ko-Kriterium	Unterstützung durch PDG foodSolution
1.2.4.	Verantwortung der Unternehmensleitung	---
2.2.3.8.1	Überwachung der CCPs	(X)
3.2.1.2.	Personalhygiene	---
4.2.1.2.	Rohwarenspezifikationen	X
4.2.2.1.	Einhaltung der Rezeptur	X
4.12.1.	Fremdmaterialien-Management	(X)
4.18.1.	Rückverfolgbarkeit	X
5.1.1.	Interne Audits	(X)
5.9.2.	Verfahren zum Produktrückruf/Produktrücknahme	X
5.11.2	Korrekturmaßnahmen	X

Legende: X = wird voll unterstützt, (X) = wird zum Teil unterstützt, --- = wird derzeit nicht unterstützt

Folgende IFS-Anforderungen werden von PDG foodSolution unterstützt:

Nummer	IFS Anforderungen
4.12.9	Bruch von Glas und zerbrechlichen Materialien wird aufgezeichnet.
4.14	Wareneingang und Lagerhaltung
4.18	Rückverfolgbarkeit (inklusive GVO und Allergene)
4.19	Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)
4.20	Allergene, besondere Herstellungs- und Behandlungsmethoden
4.2	Spezifikationen und Rezepturen inkl. Haltbarkeitsfrist
4.3	Produktentwicklung/Produktänderung/Änderungen der Produktionsprozesse
4.4	Einkauf
4.4.1.4	Lieferantenbewertungen
4.4.2	Handel von Fertigerzeugnissen (zugekaufte Produkte)
4.5	Produktverpackung
5.7	Produktspernung und Produktfreigabe
5.6.	Produktanalysen
5.7	Produktspernung und Produktfreigabe
5.8.	Umgang mit Beanstandungen/Reklamationen von Behörden und Kunden
5.9	Umgang mit Vorfällen, Produktrücknahme, Produktrückruf
5.10	Umgang mit Nichtkonformitäten und nichtkonformen Produkten

In vielen mittelständischen Unternehmen werden immer noch die Rezepturen, Nährwerte und Allergene von verschiedenen Mitarbeitern in getrennten Excel-Tabellen verwaltet.

Dies bedeutet, dass Daten meist redundant geführt werden und damit z.B. Änderungen in der Rezeptur nicht automatisch zu einer Neuberechnung der Nährwerte, Allergenen führen. Auch bei den Produktspezifikationen besteht die Gefahr, dass die Daten nicht aktuell gehalten werden.

Dadurch wird auch die Einhaltung der IFS-Anforderungen **4.2 Spezifikationen und Rezepturen inkl. Haltbarkeitsfrist** und **4.3 Produktentwicklung / Produktänderung / Änderungen der Produktionsprozesse** erschwert.

Im Folgenden erhalten Sie einen kurzen Überblick, wie **PDG foodSolution** Ihr Unternehmen bei der IFS-Zertifizierung und im Qualitätsmanagement unterstützen kann.

In **PDG foodSolution** gibt es QS-Funktionalitäten, die vollständig in die Prozesse des Warenwirtschaftssystems integriert sind und somit z.B. eine Chargenrückverfolgung über alle Ebenen ermöglicht.

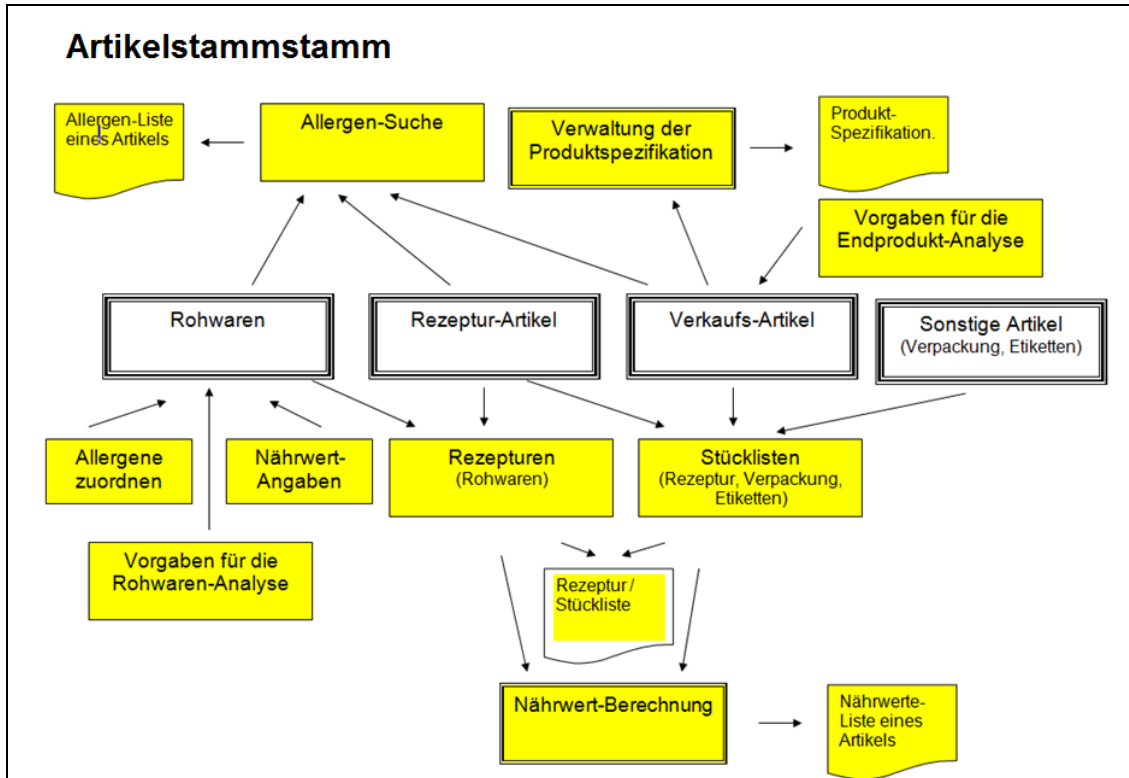
Darüber hinaus gibt es QS-Funktionalitäten, die unabhängig von den Geschäftsprozessen genutzt werden können (Produktentwicklung, Rezepturmanagement, Nährwertberechnung, Allergenverwaltung, Bio-Kennzeichnung etc.).

Um diese zu nutzen zu können, wird nur die Stammdatenverwaltung, das Modul „Nährwertberechnung“ und das Modul „Produktspezifikation“ benötigt.

Funktionalitäten, die unabhängig von der Warenwirtschaft PDG foodSolution genutzt werden können:

Produktentwicklung

Bei der Entwicklung eines neuen Produkts können im Artikelstamm sukzessiv sämtliche Artikeldaten erfasst und aktualisiert werden.



PDG foodSolution bietet die Möglichkeit, vielfältige lebensmittelspezifische Angaben zu erfassen. So z.B.

Lebensmittelangaben					
Datum der letzten Langzeitlieferantenerklärung:	28.01.2013	Chargen-Nachweis:	<input checked="" type="checkbox"/> Allergen-Pflicht:	<input checked="" type="checkbox"/>	
GVO-Datum:	01.01.2013	Dt.d.l.Spez.:	01.01.2013	Fettgehalt berücksichtigen:	<input checked="" type="checkbox"/> Nitrat-Analyse: <input type="checkbox"/>
Fütterungsmonat:	1 ab 3.Monat	Demeter_Anteil:		landw.Zutat:	<input checked="" type="checkbox"/>
koscher/halal:		MH-Tage:		ECO-ID:	
Micro-Bioklasse:		Steril/Past.:		ECO-Stand (Datum):	
BIO-Merkmal:	1 bio	Backverlust:			
Gewichte			Hinweis		
Bruttogewicht:	0,280 [2] kg				
Nettogewicht:	0,250 [2] kg				
Abtropfgewicht:	0,195 [2] kg				
einglegt in:	1 in Olivenöl Extra				
Diätinweise					
Vegan:	<input type="checkbox"/>	Vegetarisch:	<input checked="" type="checkbox"/>	Ungesüßt:	<input type="checkbox"/>
Eiweißarm:	<input type="checkbox"/>	Salzarm:	<input checked="" type="checkbox"/>	Fettarm:	<input type="checkbox"/>
				Rohstoff nicht Jodiert:	<input checked="" type="checkbox"/>
				Natriumarm:	<input checked="" type="checkbox"/>

Zusätzlich können weitere Angaben zur Produktbeschreibung, Verwendung/Eignung für Ernährungsweise, Zubereitung und Zutatenliste erfasst werden, die für die Erstellung von Produktspezifikationen und **Ecoinform** genutzt werden können.

Allgemeine Daten	
Kontrolle:	Bio-Siegel
Betriebsnummer:	44234242342
Herkunft:	Deutschland
Ursprungsländer der Hauptzutaten:	Deutschland, Italien
Produkt-Marke:	
Qualität:	Bio
Ermittlung der Nährwerte durch:	Analyse
Wärmebehandlung:	
Haltbarmachung:	pasteurisiert
Lagerhinweis:	kühl lagern
Garmethode:	kochen
Sensorik	
Geschmack:	kräftig
Aussehen:	frisch
Konsistenz:	bissfest
Geruch:	frisch
Farbe:	hell
Texte	
Herstellung:	Angaben zur Herstellung
Verarbeitungs hinweis:	Angaben zum Verarbeitung
Rezeptvorschlag:	Tortellini mit Salbeibutter und Parmesan servieren
Produkt beschreibung:	Produktbeschreibung: frischer Teig mit Ricottakäse-Füllung
Besonderheiten:	keine
Zutatenliste für Zutaten-Etikett:	Mehl, Ricotta, Spinat,Eier, Salz etc.
Verwendung / Eignung für	enthält Gluten, nicht geeignet für Allergiker
Zubereitung:	10 Minuten in kochendem Wasser mit Salz kochen

Rezepturen werden i.d.R. von der Produktidee bis Freigabe des Verkaufsprodukts mehrfach modifiziert. Mit **PGD foodSolution** können alle Rezepturen, von dem ersten Versuch bis zur endgültigen Freigabe, mit dem Änderungsdatum gespeichert werden.

Bei Unternehmen, die Produkte in verschiedenen Bio-Qualitäten (konventionell, Bio, Demeter etc.) herstellen, wird sichergestellt, dass in den Rezepturen nur Rohstoffen mit den gleichen Bio-Qualitäten eingetragen werden können.

Rezepturverwaltung

PDG foodSolution bietet eine mehrstufige Rezepturverwaltung mit Rezeptur-Historie an.

Für das Verkaufsprodukt wird eine Stückliste angelegt, die das Produkt mit den Verpackungsmaterialien umfasst.

In dem folgenden Beispiel handelt es sich um ein Bio-Buttergebäck, dass in einem Beutel abgepackt wird.

Rezeptur										
Var.	Folge-Nr.	BIO	Artikel-Nr.	Bezeichnung	Eigen/ Fremd	Freigabe (Artikel)	Menge	Roh-Menge	Lager-ME	Einsatz EUR
0	10	1 bio	PG100	Bio-Buttergebäck	ET	9 Serie	0,200		kg	0,3885
	20	2 neutral	9067	PP-Klotzbodenbeutel transparent Größe 200 65x45x210 mm für 200g	FT	9 Serie	1,0		Stück	5,4000
	30	2 neutral	9876	Verschlussstreifen goldfarben 110 mm lang	FT	9 Serie	1,0		Stück	0,0230
							2,200			5,8115
							2,200			

Für das Produkt, hier Bio-Buttergebäck, wird eine Rezeptur mit den Rohstoff-Anteilen angelegt. In Spalte *Roh-Menge* kann die Menge eingetragen werden, die für ein Fertigungslos benötigt wird. In Spalte *Menge* wird die Roh-Menge automatisch auf 1 kg umgerechnet.

Rezeptur												
Var.	Folge-Nr.	BIO	Artikel-Nr.	Bezeichnung	Typ	Eigen/ Fremd	Basis- Rezeptur	Freigabe (Artikel)	Menge	Roh-Menge	Lager-ME	Einsatz EUR
0	10	1 bio	N305	Mehl Typ 550 Bio		FT	<input type="checkbox"/>	9 Serie	0,507	72,000 kg		0,4432
	20	1 bio	N303	Volleipulver		FT	<input type="checkbox"/>	9 Serie	0,141	20,000 kg		0,2254
	25	1 bio	N302	Butter		FT	<input type="checkbox"/>	9 Serie	0,141	20,000 kg		0,7887
	30	1 bio	N327	Zucker fein, lose		FT	<input type="checkbox"/>	9 Serie	0,211	30,000 kg		0,1162
									1,000	142,000		1,5735
									1,000	142,000		

Wenn bei den Rohstoffen die Einkaufspreise hinterlegt sind, werden automatisch die Materialkosten errechnet und in der Rezeptur angezeigt.

In der Artikelverwendung kann nachgeprüft werden, in welchen Rezepturen ein bestimmter Rohstoff enthalten ist. Dies kann genutzt werden, um z.B. einen Rohstoff in allen Rezepturen durch einen anderen zu ersetzen.

Artikelverwendung			
Artikelnr	Bezeichnung	Menge	Hinweis
P1	Pizzateig	0,011	
PG100	Bio-Buttergebäck	0,211	

Nährwert-Berechnung

Basis für die Nährwertberechnung ist die Rezeptur und die, bei den einzelnen Rohstoffen, hinterlegten Nährwertangaben pro 100g.

Bei Artikeln mit einer Rezeptur erfolgt die Nährwertberechnung automatisch anhand der Rezepturbestandteile. Auf Wunsch können die Daten des **Bundeslebensmittelschlüssels** übernommen werden.

In **PDG foodSolution** ist eine mehrstufige **Nährwert-Berechnung** für Rohwaren, Zwischenprodukte und Verkaufsprodukte mit der Berücksichtigung des Koch-/Backverlusts möglich.

Nährwerte zusammengefasst (Energiewerte)										
Nr.	Reihenf.-Nr.	Nährwert-Beschreibung	ME	Nährwert Rohstoff pro 100gr	kcal	kJ	gr. pro 100 kcal	Gewicht pro 125 gr.	kcal pro 125 gr.	kJ pro 125 gr.
→ 1	10	Eiweiß	[5] g	0,043	0,170	0,723	0,605	0,053	0,213	0,903
3	20	Fett	[5] g	0,073	0,653	2,683	1,032	0,091	0,816	3,353
2	30	Kohlenhydrate	[5] g	1,425	5,700	24,225		1,781	7,125	30,281
24	240	Ballaststoffe	[5] g	0,253	0,505	2,020		0,316	0,631	2,525
					7,028	29,650			8,784	37,063

Zusätzlich ist die Berechnung der Trockensubstanz, des Protein aus Eiweißquelle und des Gramm-Gewichts pro 100 kcal für Eiweiß und Fett möglich.

Für jede Rezeptur kann eine **Brennwerte-Liste** ausgedruckt werden.

Allergen-Verwaltung

Die EU-Richtlinie 2003/89/EG schreibt vor, dass ab 25. November 2005 Lebensmittel und Zutaten, die als Auslöser von Allergien bekannt sind, auf dem Etikett von verpackten Nahrungsmitteln angeführt werden müssen.

Allergenliste für

PDG Systemhaus
Stuttgarter Str. 41
75179 Pforzheim

Tortellini Ricotta Spinat 250 g

Artikel-Nr. **2018**

Art	LeDa-Code	GS1-Code	Bezeichnung	ja	nein	in Spuren möglich	unbekannt
10	1.0	AW	Glutenhaltiges Getreide	x			
11	1.1	UW	Weizen	x			
12	1.2	NR	Roggen		x		
13	1.3	GB	Gerste			x	
14	1.4	GO	Hafer		x		

In **PDG foodSolution** können die Allergenkennzeichnungen bei einem Artikel entweder mit der Klassifizierung **Nein**, **in Spuren möglich**, **Ja** oder **unbekannt** hinterlegt werden. Zusätzlich können Die Codes der **Alba-Liste** und von **GS1** verwaltet werden.

Bei Artikeln mit einer Rezeptur werden die Allergenkennzeichnungen automatisch von allen Rezepturbestandteilen übernommen. Für Kunden kann eine Allergenliste für einen Artikel gedruckt werden.

Die Allergene können zusätzlich in der Produktspezifikation und auf dem Fertigungsauftrag als Info für die Reinigung von Produktionsmitteln ausgewiesen werden.

Bio-Kennzeichnung

Es können verschiedene Bio-Kennzeichnungen verwaltet werden (konventionell, bio, Demeter, Alnatura etc.). Bei den selbst hergestellten Bio-Produkten können nur Rohstoffe mit der zulässigen **Bio-Kennzeichnung** in die Rezeptur eingetragen werden.

Berechnung des Demeter-Anteils innerhalb einer Rezeptur

Für Demeter-Artikel wird der Anteil der Demeter-Rohwaren innerhalb einer Rezeptur errechnet, um zu prüfen, ob eine Ausnahmegenehmigung notwendig, nicht notwendig oder nicht möglich ist. Bei dem Demeter-Anteil werden nur Demeter-Rohstoffe, die als landwirtschaftliche Zutat gekennzeichnet sind, berücksichtigt.

Koscher/halal-Produkte

Koscher/halal-Produkte können von der Bestellung der Rohwaren bis zum Verkauf der Fertigprodukte auf allen Stufen verwaltet werden. Es wird sichergestellt, dass bei der Produktion nur Chargen mit dem kosher/halal-Merkmal verwendet werden können. Dies ist vor allem dann wichtig, wenn eine Rohware von verschiedenen Lieferanten geliefert wird, aber nicht jeder Lieferant kosher/halal-Rohware liefert.

Rezeptur											
Var.	Folge-Nr.	Artikel-Nr.	Bezeichnung	Menge	Roh-Menge	koscher/halal	BIO	Landw.	Landw.Zutat	Demeter	
						Rezeptur		Zutat	Roh-Menge	Anteil	
→ 0	10	R32001	Apfelsaft	0,281	45,000	2 halal	3 Demeter	<input checked="" type="checkbox"/>	45,000	45,000	
	20	R32002	Birnensaft	0,219	35,000	2 halal	3 Demeter	<input checked="" type="checkbox"/>	35,000	35,000	
	30	40054-9	Trinkwasser	0,500	80,000		2 neutral	<input type="checkbox"/>			
				1,000	160,000				80,000	80,000	
				1,000	160,000					100,0 %	

Mikrobiologische Belastung

In **PDG foodSolution** können die als Schlüssel eingetragenen **mikrobiologische Belastungsgruppen** im Artikelstamm eingetragen und in einer Lieferantenbestellung in der beim Lieferanten hinterlegten Sprache ausgewiesen werden.

Micro-Bioklasse-Nr.	Sprache	Micro-Bioklasse-Bezeichnung	Micro-Bioklasse-Zusatztext	Hinweis
→ 1	deutsch	GR1	Aerobe Gesamtkeimzahl max. 10.000 E. Coll < 10, Coliforme Keime <10 Schimmel <100, Hefen <100 Bac. Cereus <10, Staph. aureus <10	
2	deutsch	GR2	Aerobe Gesamtkeimzahl max. 10.001 E. Coll < 10, Coliforme Keime <10 Schimmel <102, Hefen <100 Bac. Cereus <10, Staph. aureus <10	

Produktspezifikation für Verkaufsartikel



Produktspezifikationen sind in vielen Betrieben integraler Bestandteil des Qualitätsmanagements.

Lebensmittel-Hersteller geben in der Produktspezifikation Auskunft über alle relevanten Daten hinsichtlich der technischen und funktionalen Aspekte eines Produkts.

Produktspezifikationen stellen somit kritische Qualitätsstandards dar, die vom Hersteller zu einem vereinbarten Datum festgelegt und von dem Kunden akzeptiert worden sind. Je nach Produkt müssen in einer Produktspezifikation die unterschiedlichsten Informationen bereitgestellt werden.

So enthalten Produktspezifikationen neben den Artikelstammdaten weitere Informationen, die zur besseren Übersicht, u.a. nach folgenden Kriterien gegliedert werden: logistische Daten, Nährwerte, Allergene, mikrobiologische Belastungen, Haltbarkeit, Sensorik, chemische Daten, Rückstände, Zubereitungen, Zutaten, Verwendung für die Ernährung etc.

PDG Systemhaus bietet ein vollständig integriertes Modul „Produktspezifikation“ an, mit dem Produktspezifikationen mehrsprachig erstellt, gedruckt, verwaltet und archiviert werden.

PRODUKTSPEZIFIKATION		 <small>Stuttgarter Str. 41 75179 Pforzheim</small>	
Artikel-Bez.:	Tortellini Ricotta Spinat 250 g	Artikel-Nr.:	2018
EAN:	4003185191347		
1. ALLGEMEINE DATEN			
Artikelbezeichnung	Tortellini Ricotta Spinat 250 g		
Artikel-Nummer	2018		
			
Bio-Merkmal	bio		
Fütterungsmonat	ab 3.Monat		
EAN Verkaufseinheit	4003185191347		
EAN Verpackungseinheit (VPE)	4003185191323		
Produktbeschreibung	Produktbeschreibung: frischer Teig mit Ricottakäse-Füllung		
Verwendung/Eignung für Ernährungsweise	enthält Gluten, nicht geeignet für Allergiker		
Herstellung	Angaben zur Herstellung		
Rezeptvorschlag	Tortellini mit Salbeibutter und Parmesan servieren		
Besonderheiten	keine		
Verarbeitungshinweis	Angaben zum Verarbeitung		
Zutatenliste	Mehl, Ricotta, Spinat,Eier, Salz etc.		
Haltbarmachung	pasteurisiert		
Lagerhinweis	kühl lagern		
Garmethode	kochen		
Gentechnische Angaben	01.01.2013		
Datum letzte Langzeit-Lieferantenerklärung	28.01.2013		
Datum der letzten Spezifikation	01.01.2013		
Zubereitung	10 Minuten in kochendem Wasser mit Salz kochen		
Kontrolle	Bio-Siegel		
Herkunft	Deutschland		
Ursprungsländer	Deutschland, Italien		
Betriebsnummer	44234242342		
Qualität	Bio		
Doc-Nr.:	110119	Freigabe:	30.01.2014
Artikel:	2018	Tortellini Ricotta Spinat 250 g	Seite 1 von 4
Kunde:			

Im Artikelstamm befinden sich bereits die meisten der benötigten Daten, die daher nur noch in die Produktspezifikation übernommen werden müssen.

Als zusätzliche Information wird für jede Produktspezifikation das Anlagedatum, das Datum des letzten Ausdrucks und das Datum der endgültigen Archivierung gespeichert. Ändern sich die Daten eines Artikels kann jederzeit eine neue Produktspezifikation erstellt werden.

Das Modul „Produktspezifikation“ unterstützt somit auf effiziente Weise das Qualitätsmanagement und eignet sich für alle Lebensmittel-Hersteller, die den bisherigen Verwaltungsaufwand signifikant reduzieren wollen.

Funktionalitäten, die in Verbindung mit der Warenwirtschaft PDG foodSolution genutzt werden:

Rohwaren-Analyse beim Wareneingang

Bei der Rohwaren-Analyse können nach dem Wareneingang für die Rohwaren-Chargen verschiedene Analysen durchgeführt werden. Erst nach Freigabe der Charge durch die QS steht diese der Produktion zur Entnahme zur Verfügung.

Rückstellmuster beim Wareneingang

Rückstellmuster können beim Wareneingang in ein Kontroll-Lager gebucht werden.

Artikelfreigabe der produzierten Ware durch die QS-Abteilung

In diesem Zusatz-Modul werden für jede Charge die Ergebnisse der Kochprotokolle, der Pasteurisation-/Sterilisationswerte, der MIBI, der Nitrate etc. erfasst und entschieden, ob die Charge freigegeben wird. Erst nach erteilter Gesamtfreigabe steht die Ware zum Verkauf zur Verfügung.

Artikel-Nr.	Artikel-Bez.	Produktionsdatum	Status	Qualität	Steril./Pasteur.	Hinweis	Neu-Datum	Änderungs-Datum
19003-330	Verkaufs-Artikel 10000	10.10.2010	1 Neu	1 bio				

Freigabe	Charge	Stagnöse	AK	Programm	1. Logger	2. Logger	Durchschnitt	kleinster Wert	größter Wert	Aufkollvenschreiber	MIBI	Sensorik	Hinw
Ja	B1230C	0,190	2	12	6	8	7,00	5,00	8,00	OK	NOK	OK	
Nein	B123A	0,190	2	12	7	13	10,00	7,00	13,00	OK	OK	NOK	
					Niedrigster Wert		8,00						
					Höchster Wert		13,00						
							11	5	8,00	5,00	11,00	NOK	OK
					Niedrigster Wert		5,00						
					Höchster Wert		11,00						

Endprodukt-Analyse

Bei der Endprodukt-Analyse kann bei jedem Artikel festgelegt werden, in welchen Intervallen Analysen für Pestizide, Aflatoxine, Ochrotoxine, Chlormequat, Patulin etc. durchgeführt werden sollen.

Für jede Charge wird u.a. die Prüf-Nummer und das Prüfergebnis eingetragen und archiviert.

Alle durchgeführten Prüfungen werden protokolliert und es ist ersichtlich, bis wann die nächste Prüfung erfolgen muss.

Artikel-Nr.	Auslaufmodell	Matchcode	Artikelbezeichnung	Intervall (Monate)	30.04.	30.06.	30.09.	31.12.	Hinweis
557-D	<input type="checkbox"/>	REZEPTUR	Rindfleisch Zubereitung	4	08.03.2011				

Chargen-Rückverfolgung

Für die **IFS-Zertifizierung** wird eine Rückverfolgbarkeit innerhalb von 2 Stunden gefordert. **PDG foodSolution** unterstützt Unternehmen effizient bei der Rückverfolgung, angefangen bei dem Wareneingang chargenpflichtiger Produkte, über alle Produktionsstufen bis hin zur Auslieferung an Kunden. Chargenpflichtige Produkte werden chargenrein eingelagert und nach der Rohwarenanalyse für die Produktion freigegeben. Die Entnahme und Ablieferung in der Produktion erfolgt ebenfalls chargenrein. Für die Kundenaufträge erfolgt eine chargengenaue Kommissionierung.

Wird eine Rückverfolgung bzw. ein Rückruf gelieferter Ware notwendig, gibt **PDG foodSolution** auf Knopfdruck Auskunft, wer die Charge erhalten hat und welche chargenpflichtigen Produkte in dem Verkaufsartikel enthalten sind. Zusätzlich werden umfangreiche Auswertungen angeboten.

Reklamations-Management

Das Modul Reklamations-Management umfasst sowohl Kunden- als auch interne Reklamationen.

Allgemein	Produktion	Aktionen
Datum Reklamationseingang: 05.01.2012 KW: 01/2012 Artikel-Nr.: 10000-002 Artikel-Bezeichnung: Apfel-Banane Fruchtbecher nach dem 4. Monat Match-Code: 11000-1 Rezeptur: 11000-B Artikel-Info-Kz 1: 2 fest2 Reklamations Art: 1 Kunden-Reklamation Kunde: 10001 PDG Systemhaus, 75179, Pforzheim Mitarbeiter Kunde: Zeitaufwand: 2,00 Std. Kostensatz: 12,00 EUR Bearbeitungskosten: 24,00 EUR Kosten entsorgte Gläser: 200,00 EUR Retourenkosten: 300,00 EUR Untersuchungskosten: 200,00 EUR Gutschrift: 50,00 EUR Reklamationskosten ges.: 774,00 EUR	Charge: 200395A Produktionsdatum: 08.03.2011 MHD: 07.03.2013 Produzierte Menge (Charge): 3.672 Reklamierte Menge: 500 Entsorgte Menge: 500 Produktions-MA 1: 1001 Manfred Müller Produktions-MA 2: Produktions-MA 3: Maschine/Gerät/Rohware: Text Reklamation gerechtfertigt: ? JIN? Rückruf erforderlich: N JIN? Lager sperren: J JIN? Behörde informieren: N JIN?	Reklamations Kategorie: 2 Fremdkörper physik. Reklamations Kategorie Detail: 1 Holz Erfasst am: 05.01.2012 Erledigt von: hecht Erledigt am: 05.01.2012 Erledigt von: 1002 Hans Klein Muster erhalten: N JIN? Fremdkörper erhalten: J JIN? Bilder erhalten: J JIN? Rückstellmuster angefordert: N JIN? Tagesmappe geprüft: J JIN? Protokoll Lagerstab geprüft: J JIN? NU Mibi durchgeführt: J JIN? CCP betroffen: J JIN? CCP verletzt: J JIN? Gesundheitsgefährdung: N JIN? Sperrung am: Sperrung Ort: Umbuchung Lagernr.: Umbuchung Buchhaltung: Entsorgung am: 05.01.2012
Problembeschreibung	Bemerkung Fehlerursache / Grund der Reklamation	Massnahme
Textzeile Textzeile Textzeile Textzeile	Textzeile Textzeile Textzeile	Textzeile Textzeile Textzeile Textzeile Textzeile Textzeile Textzeile