

DLCBOX Imprimante sur papier adhésif

Solution d'étiquetage clé en main sur papier adhésif !

Imprimez vos étiquettes
des produits finis en vente à emporter
et des ingrédients en laboratoire.

Calcul de la date limite de conservation (DLC) automatique !

ÉTIQUETAGE DES INGRÉDIENTS

DLC secondaires :

- ✓ Suivi des ingrédients utilisés pour vos préparations, pour une hygiène alimentaire optimisée.
- ✓ Indication de la **DLC** accompagnée de la **date de sortie** ou de **préparation** ou **d'ouverture** de l'ingrédient ou encore de sa **date et heure de décongélation** et à partir de laquelle il est utilisable.

Format Ingrédients
ht 25 x lg 38 mm

pain de mie complet

	DATE	HEURE
Décongéle le:	18/10/23	13:01
Utilisable:	18/10/23	17:01
D.L.C. :	20/10/23	17:01

Simplicité d'utilisation :

L'écran tactile couleur 17.8 cm « type smartphone » permet une utilisation simple et intuitive !

Temps minimum de formation.

Affichage des produits en image pour faciliter la sélection tactile.

Solution autonome, l'imprimante n'a pas besoin d'être connectée à un ordinateur.

Données à saisir sous Excel (tableaux préremplis fournis avec exemples produits). Chargement des fichiers Excel sur la clé USB (fournie). Mise à jour des données via la connexion de la clé USB directement sur l'imprimante.

Multi-usage :

Étiquetage de l'ensemble de la chaîne de préparation :

Petit format dédié aux ingrédients en laboratoire

Grand format dédié aux produits finis en vente à emporter.

ÉTIQUETAGE DES PRODUITS FINIS (emballés)

Norme INCO

✓ Vente facilitée par une présentation lisible de vos produits finis.

✓ Respect des réglementations: Indication du **nom du produit**, de la liste d'**ingrédients** avec les **allergènes** clairement identifiés en gras, les **valeurs nutritionnelles**, la **date et l'heure d'emballage**, la **DLC**, le **poids net**, le **prix au Kg**, le **prix de vente** ainsi que le **code-barres** produit. Vous pouvez également faire apparaître vos **coordonnées et logo** et la **température de conservation**.



Format produits finis
ht 90 x lg 58 mm

Avantages de la solution :

Solution économique, impression en direct thermique (sans rouleau encreur).

Impression instantanée (15 cm par seconde) en série ou à l'unité.

Calcul automatique des DLC grâce à une horloge interne intégrée.

Utilisation instantanée, sec en sortie d'impression.

Meilleure image de marque pour une présentation soignée des produits en vitrine libre-service en VAE.

Sécurité d'hygiène alimentaire grâce à la réduction des risques d'erreurs humaines.

En conformité avec les normes en vigueur.

Faible encombrement.

Compact et portable avec batterie (non fournie)

Pour Rappel :

La déclaration nutritionnelle est rendue obligatoire à compter du 13/12/2016 :

La déclaration nutritionnelle obligatoire vise à permettre aux consommateurs de comparer les denrées entre elles et à choisir les aliments adaptés. La valeur énergétique et les quantités de lipides, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel doivent apparaître, ensemble dans le même champ de vision, dans un tableau lisible placé sur l'emballage. Faute de place suffisante, les informations sont présentées sous forme linéaire. L'ensemble de ces informations doit être exprimé pour 100 g ou 100 ml. Ces valeurs peuvent être également exprimées par portion et être accompagnées de repères nutritionnels journaliers (RNJ), par 100 g ou 100 ml ou par portion.

Les informations nutritionnelles obligatoires peuvent être accompagnées, sur une base volontaire, d'informations complémentaires sur d'autres nutriments (acides gras mono-insaturés, poly-insaturés, polyols, amidon, fibres, vitamines et minéraux). Cependant ces informations volontaires ne peuvent être ajoutées au détriment de l'espace réservé à l'information obligatoire.

La liste des ingrédients mis en œuvre par ordre d'importance pondérale décroissante (y compris les additifs et les arômes).

Les ingrédients allergènes doivent être indiqués en gras.