

# PrePack, l'application pour la traçabilité alimentaire

## Description:

PrePack V3.1 permet de tracer les lots de production. C'est un système simple et performant composé d'une balance, d'une étiquetteuse et d'un lecteur barcode. Vous pouvez utiliser l'application sans connaissances informatiques. Prepack V3.1 répond aux critères de traçabilité et est développé en collaboration avec l'Abattoir d'Ettelbruck.

## Points forts:

- Flexibilité du design de vos étiquettes.
- Faible coût de mise en production et de maintenance.
- Supporte plusieurs types de papiers et rubans en thermique directe ou transfert thermique.
- Résolution d'impression élevée (possibilité d'ajouter votre logo pour la personnalisation de vos étiquettes).
- Encodage facile de vos articles dans le système (ajout, suppression, modification)
  - code article
  - désignation
  - température de conservation
  - date limite de consommation calculée par rapport à la date de fabrication.
- Incrémentation automatique du numéro de lot.
- Récupération automatique du poids stabilisé sur la balance.
- Possibilité d'impression d'un rapport journalier d'activité de production.
- Compatible avec plusieurs modèles de balances.
- Support technique rapide et compétent.
- Sur demande, nous pouvons faire fonctionner le système avec votre balance de pesée spécifique.
- Sur demande, pré-importation d'une liste de données standard dans le système avant la mise en production.
- Différents types de barcodes.

## Exemple d'étiquette boucher expliquée

The diagram shows a meat label with the following fields and callouts:

- 1: Logo of the producer (ABATTOIR ETTTELBRUCK)
- 2: Agrément éventuel (LUXEMBOURG 3 CEE)
- 3: Coordonnées de la société productrice (ABATTOIR ETTTELBRUCK, Société coopérative des patrons bouchers du nord, Z.A.E. & Comm., L-9085 Ettelbruck)
- 4: Désignation de l'article (description)
- 5: Ingrédients contrôlés par l'institut vétérinaire ou par l'institut des denrées alimentaires (Line1, Line2, Line3, Line4, Line5)
- 6: Prix de référence de l'article au kilo (PRIX / KG)
- 7: Poids de l'article (POIDS NET)
- 8: Prix de l'article (PRIX)
- 9: Barcode avec lecture de prix ou de données techniques pour la traçabilité
- 10: Date limite de consommation (Tenir au frais + 15 C°)
- 11: Date de fabrication (Fabriqué le : 29.06.07, A consommer avant le : 01.07.07)
- 12: Condition de conservation (Tenir au frais + 15 C°)
- 13: N° du lot de production du jour (Lot: 1234)

www.rms.lu

1. Logo de la société productrice
2. Agrément éventuel
3. Coordonnées de la société productrice
4. Désignation de l'article
5. Ingrédients contrôlés par l'institut vétérinaire ou par l'institut des denrées alimentaires
6. Prix de référence de l'article au kilo
7. Poids de l'article
8. Prix de l'article
9. Barcode avec lecture de prix ou de données techniques pour la traçabilité
10. Date limite de consommation
11. Date de fabrication
12. Condition de conservation
13. N° du lot de production du jour

Développé par RMS.LU en collaboration avec l'Abattoir d'Ettelbruck  
Société coopérative des patrons bouchers du nord  
Z.A.E. & Comm.  
L-9085 Ettelbruck