

Leiko-palvelu, ohje

YLEISTÄ

Palveluun kirjaudutaan yrityskohtaisella käyttäjätunnuksella ja salasanalla osoitteessa:
<https://palvelu.leiko.fi>

Jokaisella yrityksellä on käytössä yksi yrityskohtainen käyttäjätunnus/salasana. Lisäksi leipomokäyttäjillä on mahdollisuus luoda rinnakkaiskäyttäjiä. Pääkäyttäjätunnuksen asetuksissa on määritelty yksi sähköpostiosoite, johon mm. tiedot muuttuneista raaka-aineista lähtevät.

Käyttäjätunnukset ovat joko tyyppiä ”Leipomo” tai ”Raaka-ainetoimittaja”. Raaka-ainetoimittajan käytössä on vain omien raaka-aineiden hallintaan liittyvät toiminnot. Leipomo voi hakea kaikkien raaka-ainetoimittajien raaka-aineita, hallinnoida omia reseptejään ja niiden pakkausselosteita. Leipomo voi lisäksi luoda ja hallinnoida omia raaka-aineitaan.

Palvelun päävalikko on vasemmassa reunassa.

The screenshot shows the user interface for 'Testi Leipomo'. On the left is a dark sidebar with navigation options: 'Reseptit', 'Raaka-aineet', 'Ilmoitukset', and 'Kuvat ja dokumentit'. The main content area is titled 'Tervetuloa Testi Leipomo' and contains three sections: 'Viimeisimmät ilmoitukset' (empty), 'Viimeksi muokatut reseptit', and 'Viimeksi muokatut raaka-aineet'. The recipe list includes items like 'Nimetön resepti' and 'Banaanitesti'. The raw material list includes 'Nimetön raaka-aine', 'Yrttisekoitus', and 'Tuorejuusto yrteillä'.

RAAKA-AINEIDEN HALLINTA

Raaka-aineet -näkylässä raaka-aineita voi hakea raaka-aineen nimen tai tuotekoodin perusteella.

The screenshot shows the 'Raaka-aineet' management interface. It features a search bar at the top with the text 'Etsi raaka-ainetta nimeillä tai tuotekoodilla'. Below the search bar is a table listing raw materials with columns for 'Raaka-aineen nimi / toimittaja', 'Tuotekoodi', and 'Muokattu nim.'. The table contains several entries, including 'Nimetön raaka-aine' (TEST003), 'ACTOFA marenkijauhe', 'Aihven', 'Alto maustouutteen 35 % Ivory Coast', 'Alto maustouutteen 38% Grönitz', and 'Alto sulfaattumma Callebé 54,3%'. At the bottom, there is a note: 'Tulokissa yhteensä: 2060. Näytetään: 20 raaka-ainetta. Näet kaikki raaka-aineet nimelläsi ja tuotekoodilla.' The interface also includes a sidebar on the left and buttons at the top right for 'Lisää uusi raaka-aine', 'Tuo raaka-aineita', and 'Vie raaka-aineita'.

RAAKA-AINEEN TIETOJEN KATSELU

Klikkaamalla raaka-aineen nimeä pääsee katsomaan ko. raaka-aineen tarkempia tietoja.

The screenshot shows a web interface for a product page. The main content area is titled 'Aito maitosuklaa 35 % Ivory Coast' by Finnabakels Oy. It includes a product image, a description in Finnish, and various data fields. On the right, there is a detailed table of nutritional values per 100g. At the bottom, there are sections for allergens and ingredients.

Product Information:

- Product Name:** Aito maitosuklaa 35 % Ivory Coast
- Declaration:** Hienostuneen makuinen maitosuklaa jossa kaakaopitoisuus vähintään 35 %.
- Product Code:** 771112
- EAN:** Ei EAN-koodia
- Synonyms:** Puuttuu
- Ingredients:** sokeri, kaakaovoit, TRYSMAITOUUJUE, kaakaomassa, emulgointiaine SOJAJALESITIINI, vaniljajuute

Allergens:

- Sisältää: Soija, Maito
- Saattaa sisältää: Pähkinät

Nutritional Information (per 100g):

Ravintoarvo	per 100 g
Energia	2390 kJ / 571,2 kcal
Rasva	36 g
josta tyydyttyynyttä	22 g
josta kertatyydyttämätöntä	Ei tiedossa
josta monitydyttämätöntä	Ei tiedossa
Hiihihydraatit	54 g
josta sokereita	53 g
josta polyoleja	Ei tiedossa
josta tärkkelystä	Ei tiedossa
Ravintokuitu	2,5 g
Proteiini	6,5 g
Suola	0,2 g
Laktoosi	7,8 g
Natrium	Ei tiedossa
Riikkioksidit ja sulfiitit	Ei tiedossa

Ingredients:

- Sisältää soijaa sekä maitoa. Saattaa sisältää mantelia ja hasselpähkinää.
- Väriaineet: Ei väritettä.
- Lisäaineet: Ei lisäaineita.

Footer: Raaka-aineeseen ei ole liitetty yhtään dokumenttia!

YLEISTÄ RAAKA-AINEEN TIETOJEN SYÖTTÄMISESTÄ

Palvelun tarkoitus on, että leipomot saavat luotua pakkausselosteet automaattisesti. Pakkausselosteelle tarvitaan tiedot mm. tuotteiden ainesosista, allergeeneista ja ravintoarvoista. Automatisointi edellyttää, että kaikki pakolliset tiedot löytyvät järjestelmästä. Osa tiedoista tulee syöttää sekä suomeksi että ruotsiksi.

Pakolliset tiedot on merkitty tähdellä. Pakollisia tietoja käytetään pakkausselosteella joko sellaisenaan tai osana ravintoarvojen laskentaa. Siksi on ensiarvoisen tärkeää, että kyseiset tiedot on syötetty oikein palveluun.

Lisäksi palvelussa on vapaaehtoisia kenttiä. Kyseisten kenttien tarkoitus on helpottaa tuotteiden löydettävyyttä muiden samankaltaisten tuotteiden joukosta sekä auttaa leipomoa valitsemaan reseptiin mahdollisimman sopiva tuote.

HAETTAVUUS

Leipomot voivat hakea tuotteita seuraavien tietojen perusteella: Tuotekoodi, GTIN-koodi, Nimi, Yleisnimi (deklarointiin), Muut nimet / synonyymit. Mitä kattavammin toimittaja täyttää nämä tiedot, sitä helpompi leipomon on löytää kyseinen tuote.

UUSI RAAKA-AINE

Voit luoda käyttöliittymässä raaka-aineita yksi raaka-aine kerrallaan käyttäen toimintoa ”Lisää uusi raaka-aine”. Toiminto löytyy Raaka-aineet –näkyvästä. Lue huolellisesti kenttäkohtaiset ohjeet, kun syötät raaka-aineiden tietoja.

RAAKA-AINEEN TIETOJEN MUOKKAUS KÄYTTÖLIITTYMÄSSÄ

Voit muokata oman yrityksesi raaka-aineita klikkaamalla kynä-symbolia.

RAAKA-AINEEN TIETOJEN KÄSITTELY EXCELIN AVULLA

Raaka-aineita voi tuoda järjestelmään excel-muodossa ”Tuo raaka-aineita” -toiminnolla. Lataa ensin itsellesi raaka-aineiden Excel-pohja, syötä tiedot Excel-pohjaan (katso ohjeet ”Ohjeet”-välilehdeltä) ja tuo Excel-tiedosto palveluun. Mikäli haluat täydentää olemassa olevien raaka-aineiden tietoja, valitse käyttöliittymässä toiminto ”Vie raaka-aineita” -toiminnolla. Saat ladattua palvelusta Excel-tiedoston, jossa ovat kaikki yrityksesi raakaaineet. Voit täydentää tietoja Excelissä ja tuoda tiedoston täydennettynä palveluun käyttäen ”Tuo raakaaineita”-toimintoa.

RAAKA-AINEIDEN TUONTI SYNKKA/XML –TUONTINA

Mikäli haluat tuoda raaka-aineet tietoiheen Synkka-sanomilla, ole yhteydessä Leipuriliittoon, jotta saat FTP-tunnukset käyttöösi. Saat samalla lisäohjeita sanomien lataamista varten.

RESEPTIEN HALLINTA

Leipomokäyttäjät näkevät ”Reseptit” -näkyvässä oman yrityksensä reseptit. Reseptejä voi hakea näkyviin reseptin nimen perusteella.

ILMOITUKSET RAAKA-AINEIDEN MUUTOKSISTA

Leipomokäyttäjät saavat järjestelmästä tiedon omiin resepteihinsä liittyvien raaka-aineiden muutoksista. Uusimmat ilmoitukset näytetään palvelun etusivulla, ja kaikki ilmoitukset on nähtävillä ”Ilmoitukset” - näkyvässä. Kukin ilmoitus pitää reseptikohtaisesti merkitä käsitellyksi, jolloin ilmoitus häviää näkyvistä. Jos sama ilmoitus liittyy useaan reseptiin, on ilmoitus mahdollista merkitä käsitellyksi kaikilta resepteiltä kerralla.

UUSI RESEPTI

Reseptit-näkyvässä pääset luomaan uusia reseptejä. Seuraa kenttäkohtaisia ohjeita, kun luot uutta reseptiä. Kun olet valinnut reseptille raaka-aineet ja syöttänyt muut reseptin tiedot, pääset luomaan pakkausselosteen.

Reseptin raaka-aineet -osiossa voit määrittellä mitkä raaka-aineet ovat määrääviä (M), vilja-raaka-aineita (V) tai haihtuvia raaka-aineita (H).

M ja V -valinta tuovat lisätietoja pakkausselosteen ainesosaluetteluun. Haihtuvien raaka-aineiden merkitseminen vaikuttaa ainesosaluettelon järjestykseen (esim. vesi näkyy ainesosaluettelossa haihtumisen jälkeisen painon mukaisella paikalla.)

Voit valita reseptille toimittajien raaka-aineita tai Fineli-tuotetietopankin raaka-aineita. Tarvittaessa voit myös luoda omia raaka-aineita palveluun. Katso ohjeet raaka-aineiden luomiseen kohdasta ”Uuden raaka-aineen luominen”.

Toisinaan on hyödyllistä luoda itselle kopio olemassa olevasta raaka-aineesta. Katso ohjeet alta.

RAAKA-AINEEN KOPIOIMINEN

Raaka-aineesta voi luoda omaan käyttöön kopion. Tästä on hyötyä, jos alkuperäisessä raaka-aineessa tiedot ovat puutteelliset tai haluat esim. muokata raaka-aineen deklarointinimen omalle yrityksellesi sopivammaksi. Esimerkiksi Fineli-tuotteista puuttuvat allergeenitiedot, jolloin voit halutessasi kopioida tuotteen itsellesi ja täydentää allergeenitiedot tuotteelle.

Raaka-aineen kopioiminen tapahtuu käyttämällä ”Kopioi raaka-aine”-painiketta.

Syötä raaka-aineelle uusi koodi. Tämän jälkeen voit muokata raaka-aineen tietoja vapaasti. Tekemäsi muutokset eivät muuta alkuperäisen raaka-aineen tietoja. Huomioithan, että myöskään alkuperäiseen raaka-aineeseen tehdyt muokkaukset eivät päivity kopioituun raaka-aineeseen. Järjestelmä näyttää kuitenkin ilmoituksen, jos alkuperäisen raaka-aineen tietoja on muutettu.

Kopioidulla raaka-aineella säilyy tieto alkuperäisestä raaka-aineesta.

PAKKAUSSELOSTE

Pakkausselosteella näytetään ns. automaattinen ehdotus pakkausselosteesta oikealla palstalla ja lopullinen pakkausseloste vasemmalla palstalla. Leipomon pitää käydä läpi pakkausselosteen ehdotus, ja kopioida haluamansa kentät varsinaiselle selosteella klikkaamalla ehdotuksen ja varsinaisen selosteen välissä olevaa nuoli-symbolia. Vastuu tietojen oikeellisuudesta on viime kädessä leipomolla.

Raaka-aineiden tiedot eivät ole välttämättä täydellisiä. Raaka-aineilta saattaa puuttua mm. vapaaehtoisia ravintoarvoja tai allergeenitietoja. Tietoja on mahdollista täydentää pakkausselosteen luontinäkyymässä klikkaamalla ruudun vasemmassa palstassa ko. kenttää.

Mikäli käytät samaa raaka-ainetta usealla reseptillä, voi olla hyödyllisempää täydentää tiedot itse raaka-aineelle pakkausselosteen sijaan. Tällöin täydennetyt tiedot ovat käytettävissä kaikilla resepteillä. Täydentäminen tapahtuu luomalla leipomon omaan käyttöön kopio raaka-aineesta. (Ks. erillinen kohta)

Pakkausselosteen luontinäkyymässä näet myös informatiivista tietoa, kuten listan raaka-aineista, joilta puuttuu allergeenitietoja tai tiedon, mitkä raaka-aineet olet valinnut vilja-raaka-aineiksi, tai määrääväksi raaka-aineeksi.

RAVINTOARVOJEN LASKENTA

Kunkin ravintoarvon määrä lopputuotteessa lasketaan siten, että lasketaan yhteen ravintoarvon määrä kussakin raaka-aineessa samalla suhteuttaen kunkin raaka-aineen määrä suhteessa kypsäpainoon.

Laskentakaavana tämä tarkoittaa:

Ravintoarvon määrä raaka-aineessa 1 * (Raaka-aineen 1 määrä / kypsäpaino) + Ravintoarvon määrä raaka-aineessa 2 * (Raaka-aineen 2 määrä / kypsäpaino) ... Ravintoarvon määrä raaka-aineessa n * (Raaka-aineen n määrä / kypsäpaino)

Huom. Loppupaino tarkoittaa sitä painoa, jossa on huomioitu paistossa haihtuvan nesteen määrä. Kun luot reseptiä, sinun tulee valita, mistä raaka-aineista (esim. vesi, maito) neste haihtuu.

ALLERGEENIT

Mikäli yhdessäkin raaka-aineessa on tiettyä allergeenia, ko. allergeeni tuodaan pakkausselosteelle. Mikäli yksikin raaka-aine "saattaa sisältää" tiettyä allergeenia, ko. allergeeni tuodaan

pakkausselosteelle merkinnällä "saattaa sisältää". Huom. Kaikissa raaka-aineissa (esim. Fineli-tuotteissa) allergeeneja ei ole ilmoitettu. Pakkausselostetta luotaessa näytetään lista niistä raaka-aineista, joilla allergeenitiedot ovat puutteelliset. Käyttäjän tulee käydä nämä manuaalisesti läpi ja tarvittaessa lisätä tarvittavat allergeenit pakkausselosteelle.

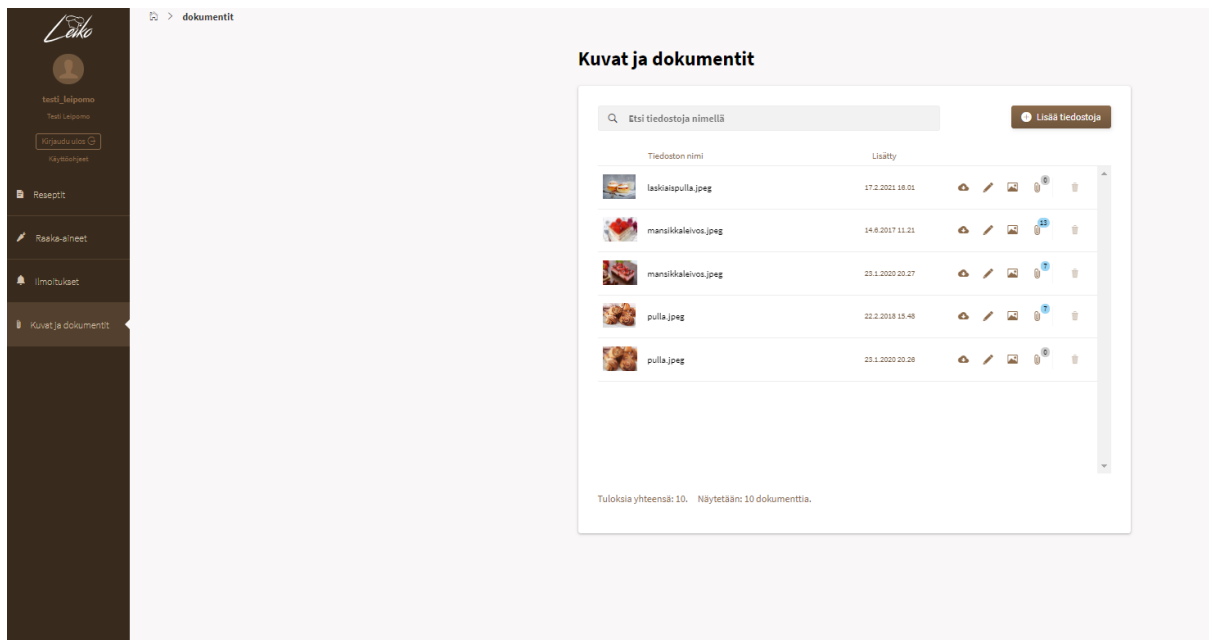
PAKKAUSSELOSTEEN TULOSTAMINEN TAI KOPIOIMINEN

Kun olet tarkistanut ja tarvittaessa täydentänyt pakkausselosteen tiedot, voit tallentaa palveluun ns. julkaistavan version pakkausselosteesta painamalla "Tallenna"-nappia.

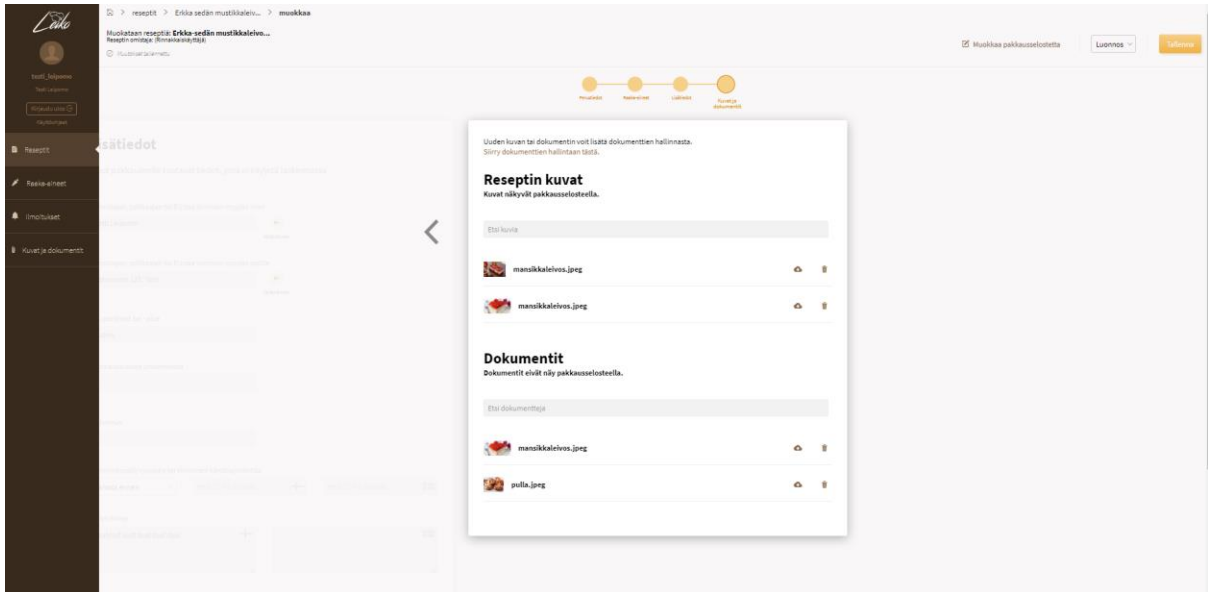
Voit ottaa pakkausselosteen tiedot palvelusta joko tekstimuodossa tai A4-kokoisen pdf-tiedostona. Tekstimuoto on sopivampi, mikäli tarkoituksena on toimittaa tiedot esim. painotalolle tai graafikolle. PDF-muoto sopii esim. jos haluat valmiin pakkausselosteen tulostettavaksi asiakkaan nähtäville myymälään.

KUVIEN LISÄÄMINEN PAKKAUSSELOSTEELLE

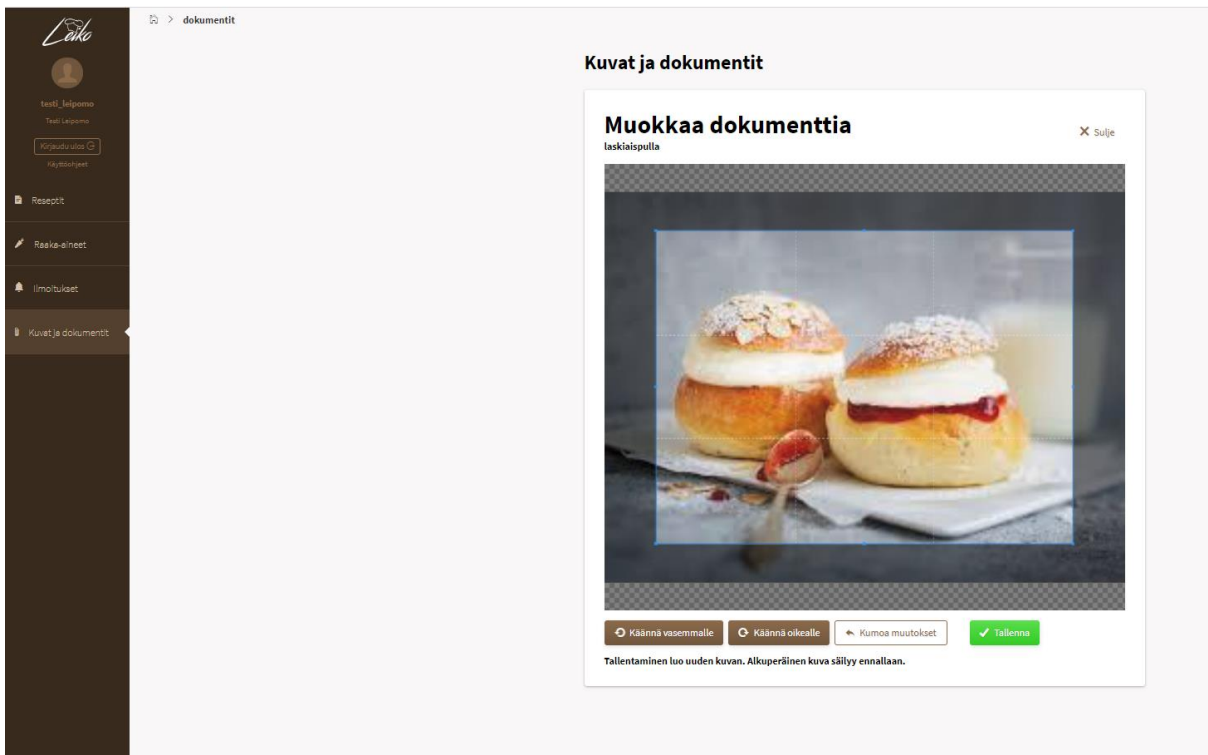
Reseptin pakkausselosteelle pystyy lisäämään kuvan tai kuvia joko dokumenttien hallinnassa tai reseptin kuvat ja tiedostot -välilehdellä



Tiedoston nimi	Lisätty
laskiaispulla.jpeg	17.2.2021 18:01
mansikkaleivos.jpeg	14.8.2017 11:21
mansikkaleivos.jpeg	23.1.2020 20:27
pulla.jpeg	22.2.2018 15:48
pulla.jpeg	23.1.2020 20:28



Kuvia pystyy myös muokkaamaan, kuten rajaamaan haluamansa kokoon. Kuvat pystyy palvelusta myös lataamaan itselleen.



Kuvat näkyvät pakkausselosteen yläreunassa ja tulostuvat myös pdf-tiedostoon

reseptit > Erikka-sedän mustikkaleivos... > pakkausseloste

Muokkaa reseptiä | Tulostus | Lataa PDF | Lataa TXT

Pakkausseloste

Muokkaa pakkausselostetta

Erikka-sedän mustikkaleivos 150g (test2233)

RESEPTIN KUVAUS

NYKINEN VERSIO | EHDOTETTU VERSIO

AINESOSAT:

Erkkövehkojauho (VEHNA, askorbiinihappo), vesi, sokeri, Täyttyvehkojauho, Kirnuttu meijerivoi (Pastöörinä KE200A ja hapote.), Hienonleikattu Mustikkia 65%, sokeri, vesi, sakeuttamisaaine: pektiiniä (E440), johanneksenleipäjuuha (E410), stabilointiaine: trikaliumfosfaatti (E331), askorbiinihapon natriumsuola (E301), happamuudensäätöaine: askorbiinihappo (E300), askorbiinihappo (E300), Kirnuttu mustikka (mustikka, sokeri, luontainen aromi), Happamuudensäätöaine (E300), kasvivoili (aurinkovoili), Ananaskarkkila (ananas, ananasmehu)

INGREDIENSSEI:

Specialvehkojauho (VEHNA, Askorbiini), vatten, socker, Täyttyvehkojauho, Kirnutt meijerimör (Pastöörinad GRÄDDE och syrningskultur), Jordgubbsmass (Jordgubbar 65%), socker, vatten, Trikaliumfosfaat (askorbiini), Kirnutt meijerivoi

AINESOSAT:

Erkkövehkojauho 25 kg
 Vesi 100 g
 Sokeri 100 g
 Kirnuttu meijerivoi 100 g
 Mustikkia 65% 100 g
 Sokeri 100 g
 Sakeuttamisaaine: pektiiniä (E440) 100 g
 Johanneksenleipäjuuha (E410) 100 g
 Stabilointiaine: trikaliumfosfaatti (E331) 100 g
 Askorbiinihapon natriumsuola (E301) 100 g
 Askorbiinihappo (E300) 100 g
 Kirnuttu mustikka (mustikka, sokeri, luontainen aromi) 100 g
 Happamuudensäätöaine (E300) 100 g
 Kasvivoili (aurinkovoili) 100 g
 Ananaskarkkila (ananas, ananasmehu) 100 g

RAKENTAMISOT / RAKENTAMISOSAT / 100g / 1 Annos

Energia / Energy	1792 kJ / 428.4 kcal	2088 kJ / 497.3 kcal
------------------	----------------------	----------------------

Laajenna

RAKENTAMISOT / RAKENTAMISOSAT / 100g / 1 Annos

Energia / Energy	1792 kJ / 428.4 kcal	2088 kJ / 497.3 kcal
------------------	----------------------	----------------------

RINNAKKAISKÄYTTÄJIEN LUOMINEN

Leipomoyrityksen pääkäyttäjä on palvelun käyttöönotossa ensimmäisenä luotu käyttäjätunnus Leikoon. Pääkäyttäjä voi halutessaan luoda rinnakkaiskäyttäjiä, joilla on joko vain lukuoikeus tai vaihtoehtoisesti muokkausoikeus kyseisen leipomon resepteihin ja raaka-aineisiin.


Rinnakkaiskäyttäjän luominen tapahtuu Leipomon käyttäjätiedot sivulla

profiili

Muokkaa | Rinnakkaiskäyttäjät

testi_leipomo

Testi Leipomo



Pääkäyttäjä

Sähköposti: jenkko.justin@tehtouutied.fi

Käyttäjätunnus: testi_leipomo

Yhtäyshenkilön nimi: jenkko.justin

Yrityksen nimi: Testi Leipomo

Y-tunnus: 7237288-2

Osoite: Katuosoite 123

Postinumero: 12345

Postitoimipaikka: Testi

Reseptijä: Raaka-aineita

Rinnakkaiskäyttäjälle valitaan ”vain lukuoikeus” tai jos valinnan jättää tekemättä niin rinnakkaiskäyttäjällä on muokkausoikeus.



Lisää rinnakkaiskäyttäjä

Täytä seuraavat tiedot:

Käyttäjätiedot

Sähköposti *

Käyttäjätunnus *

Salasana *

Salasana uudestaan *

Vain lukuoikeus

Lisää käyttäjä

Lukuoikeudelliset rinnakkaiskäyttäjät saavat lukuoikeuden leipomon resepteihin ja raaka-aineisiin, sekä mahdollisuuden ladata tuoteselosteet palvelusta. Lukuoikeudelliset rinnakkaiskäyttäjät eivät kuitenkaan pysty muokkaamaan mitään tietoja palvelussa.

Muokkusoikeudelliset rinnakkaiskäyttäjät pystyvät luomaan leipomon Leiko-tilille uusia reseptejä ja raaka-aineita sekä pystyvät muokkaamaan jo olemassa olevia reseptejä ja pakkausselosteita. Kuitenkin niin, että resepteillä näkyy aina sekä reseptin alkuperäinen tekijä että muokkaaja ja muokkauspäivämäärä.

Toiminnallisuus tulee kaikille Leiko-palvelun leipomokäyttäjille ilman erillisiä toimenpiteitä tai erillisiä maksuja. Kannattaa kuitenkin pitää mielessä, että leipomokäyttäjät ovat itse vastuussa luomistaan rinnakkaistunnuksista, eri käyttöoikeuksista näille sekä siitä kenelle rinnakkaistunnukset antavat.