



Producto	Stock	Acciones
Lote	Verdadero	Stock
306	200034	0 kg
202403	250024	0 kg
225	118525	0 kg
Producto	Stock	Acciones
Lote	Verdadero	Stock
306	200034	0 kg
202403	250024	0 kg
225	118525	0 kg

## Trazabilidad



Solución **SmartFood Traza** para la trazabilidad y el etiquetado en cocinas profesionales.

***Control total en tu cocina profesional***

# Solución **SmartFood Traza**

## Control de Stock

Mantén un control preciso del inventario en tiempo real con **TRAZA**. Optimiza la gestión, evita roturas y acumulación innecesaria, recibiendo alertas automáticas.

## Elaboración

Supervisa y gestiona cada etapa de producción con **TRAZA**. Controla la trazabilidad, gestiona materias primas y monitoriza el rendimiento en tiempo real.

## Trazabilidad

Controla en tiempo real la cantidad de materias primas y productos disponibles. Optimiza la gestión y evita roturas de stock.

## No Conformidades

Registra y gestiona No Conformidades de forma rápida y eficaz. Asegura la calidad, reduce riesgos y cumple con normativas mediante acciones correctivas inmediatas.

## Inventario

Optimiza la gestión del stock con un sistema de control preciso y en tiempo real, evitando pérdidas y maximizando recursos.

## Control de Calidad

Garantiza la calidad con un sistema de gestión eficiente. Define puntos críticos y cumple normativas como IFS, BRC e ISO.

## Producción

Desde el inicio hasta la finalización del proceso, registra cada ingrediente y punto de control, optimizando costos y visualizando el rendimiento en tiempo real.

## Etiquetado

Cumple con normativas generando etiquetas con códigos de barras, datos clave y fechas de caducidad. Facilita la trazabilidad y la identificación de productos.

## APPCC

Automatiza registros críticos del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), vinculando datos de producción y asegurando auditorías eficientes.

## Cientes y Producto Terminado

Gestiona la recepción de productos con total visibilidad del stock disponible y las ventas por cliente. Optimiza la relación con clientes y evita quiebres de stock en envíos.

## Proveedores y Materias Primas

Registra la recepción de insumos automáticamente. Controla el historial de cada proveedor, garantizando calidad y stock actualizado para evitar interrupciones.

## Software

Solución ágil y flexible para la industria alimentaria. Configurable, compatible con múltiples dispositivos y accesible 100% en la nube.

The screenshot shows the 'Producción' (Production) section for 'Pan - Lote: 20153' with a quantity of 100 kg. It features a navigation menu on the left with options like 'Configuración', 'Registros', and 'Análisis'. The main area displays 'Parámetros' (Parameters) such as 'Balanza calibrada' (Si) and 'Ingredientes' (Ingredients) including 'Agua' (35.00 kg) and 'Harina 000' (60.00 kg). It also shows 'Levadura' (Yeast) and 'Reprocesos' (Retreatments).

La solución **TRAZA** incluye:

- Impresiones personalizadas
- Adjuntar archivos
- Exportación de ficheros Excel
- No conformidades
- Plantillas personalizadas
- Roles y usuarios
- Peso variable
- Control de temperaturas

This screenshot displays a detailed production log for 'Pan - Lote: 21012025' with a completion date of 03/02/2025. It lists various stages like 'Pesaje' (Weighing) and 'Mezclado, Fermentación y Cocción' (Mixing, Fermentation, and Baking) with columns for 'Nombre' (Name), 'Valor esperado' (Expected Value), 'Valor obtenido' (Obtained Value), and 'Cumplimiento' (Compliance).

The screenshot shows a 'Trazabilidad' (Traceability) report for 'Materia Prima' (Raw Materials). It lists items like 'Agua', 'Harina 000', and 'Levadura' with columns for 'Materia Prima', 'Marca', 'Lote', 'Cantidad', 'Stock', and 'Acciones'.

This screenshot displays an 'APPCC - Temperatura' (HACCP - Temperature) report for the date 10/02/2025. It shows a table with columns for 'Hora' (Time), 'Nombre' (Name), 'Valor esperado' (Expected Value), 'Valor obtenido' (Obtained Value), and 'Cumplimiento' (Compliance).

Con SmartFood Traza vas a poder cumplir con los requisitos para tus certificaciones:



# Etiquetado de caducidades y elaborados

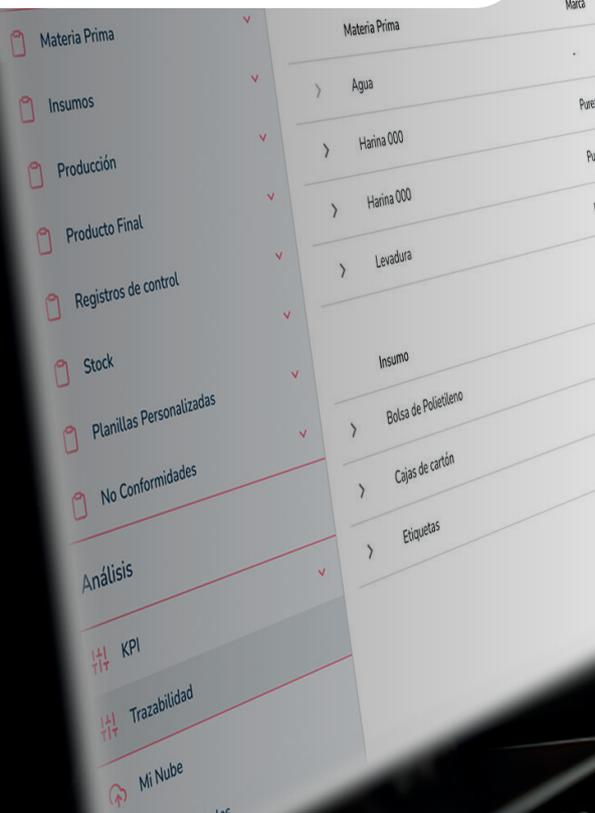
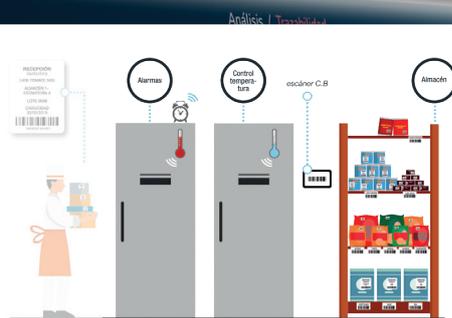
La solución **SmartFood** permite gestionar caducidades secundarias y el etiquetado de productos elaborados.

Optimiza tus procesos con etiquetas que garantizan trazabilidad, seguridad alimentaria y cumplimiento normativo. SmartFood permite identificar fechas de recepción, descongelación, apertura y caducidad con precisión, además de simplificar el etiquetado para entregas y productos elaborados. Todo con una solución integral que mejora la eficiencia operativa y asegura la satisfacción del cliente.



# Control Temperaturas

Con **Smartfood Control de Temperaturas**, podrás realizar un seguimiento eficiente, asegurando que tus productos estén en condiciones óptimas en todo momento. Simplifica la gestión de temperaturas y disfruta de una solución práctica e integral para tu negocio o entorno de trabajo.



Una empresa perteneciente a:



División alimentación