※ 多分ちゃんと動くはずですが、自己責任の下でご利用ください。

<元データの入れ方>

計算 データベース レシピ

1. 「データベース」シートを選ぶ

	A	В	С	
1	品畫	品名	比重 kg/L	
2	906661125	牛乳	1.032	1.
3	912225661	小麦粉	1.000	1.
4	824512298	マヨネーズ	1.000	1.
5	708895120	ベーキングパウダー	1.000	1.
6	912225660	上白塘	1.000	1.
7	708895121	バニラエッセンス	1.000	1.
8	906661356	サラダオイル	1.000	1.
9	912225665	コーンスターチ	1.000	1.
10	906662000	液全卵	1.036	1.
11				

- 2. 品番、品名を入れていきます
 - 生産システムなどの品番を入れておくことを想定しています
 - 他の原料とかぶらない番号であれば、独自に設定しても問題ありません
 - 空行から下は読み取らないので、上詰めで登録してください
- 3. 比重を入れる
 - 重量ではなく、体積で配合を組んでいるものは比重を入力してください
 - 重量で配合を組んでいるものは「1」を入力してください



4. 各原料の直近の規格書日付を入力します



5. 各原料のアレルゲンに「●」を入力します

٩H	AI	AJ	AK	AL	AM	AN	AO	AP	AQ	AR	AS	AT	
ゼラチン	原料①		AL 原料②		原料③		原料	¥@	原料	¥\$	原料©		
	牛乳	100.000%											
	小麦粉	100.000%											
	植物油脂	52.000%	卵黄	30.000%	醸造酢	15.000%	食塩	2.000%	■調味料(フ	1.000%			
	■膨張剤	100.000%											
	砂糖	100.000%											
	■香料	100.000%											
	植物油脂	100.000%											
	でんぶん	99.900%	▲酸化防止	0.100%									
	鶏卵	100.000%											
1													

6. 各原料の変換名と%を入れていきます

- 食品素材はそのまま入れます
- 添加物は■のあとに変換名を入れます
- キャリーオーバーの添加物は▲のあとに変換名を入れます
- 左詰めで入れてください

1. 「レシピ貼付け」シートを選ぶ



2. A1 に製品名を入れる

- 21	A	В			C	D	
1	特選本	ットケーキ					
2			計算	保存			
4	品番	品名			使用数	使用単位	規
5	912225661				100.000	kg	
6	708895120				4.000	kg	
7	912225660				20.000	kg	
8	906661125				100.000	L	
9	708895121				0.010	kg	
10	906661356				0.100	kg	
11	912225665				10	kg	
12	906662000				20	L	
13							

- 3. 品番と配合量を入れます
 - 上詰めで入力します
 - 単位は kg・lまたは g・ml にそろえます
 - 体積の場合はデータベースシートの比重欄が正しく入力されている必要があります



4. 「計算」ボタンを押します

Microsoft Excel X	
変換完了	
ОК	

5. 変換完了が出たら「OK」を押します

	品番	品名	使用数	使用単位	
	912225661		100.000	ke	2
	708895120	ベーキングバウダー	4.000	ke	2
	912225660	上白塘	20.000	kg	2
	906661125	牛乳	100.000	L	2
	708895121	バニラエッセンス	0.010	kg	2
)	906661356	サラダオイル	0.100	kg	2
	912225665	コーンスターチ	10	ke	2
2	906662000	液全卵	20	L	2
2					

- 6. 原料名が手元のレシピと一致しているか確認します
 - 品番が間違っていると違う品名が表示されています

-	G	Η	Ι	J	K	L	M	Ν	0	Р	Q	R	S	Т	U	V	W	Х	Y	Z	AA	AB	AC	AD	AE	AF	AG	AH	AI	
	卵	乳成分	小麦																		大豆									
]書 付	纲	乳成分	小麦	そば	落花生	えび	かに	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュトナッツ	キウイフルトッ	牛肉	くるみ	ごま	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	も も	やまいも	りんこ	ゼラチン	
3/04			٠																											小麦
0/08																														■勝
2/25																														砂糖
4/01		٠											_		\bigcirc)													•	牛乳
9/15															(■≉
9/22																					٠		1			-				植物
4/26																														с ,
5/07	•																													鶏卵

7. アレルゲンが表示されています

アッチノ	原料(D	原料(9	
	小麦粉	38.755 %			
	■膨張剤	1.550 %			
	砂糖	7.751 %			
*	牛乳	39.995 %			
	■香料	0.004%			
	植物油脂	0.039%			
	でんぶん	3.872 %	▲酸化防止 剤	0.004%	
	鶏卵	8.030 %			

- 8. 各原料が変換されています
 - 全部足すと100%になります

食品素材	配合割合
牛乳	39.995%
小麦粉	38.755%
鶏卵	8.030%
砂糖	7.751%
でんぶん	3.872%
植物油脂	0.039%
水	0.004%
添加物	配合割合
膨張剤	1.550%
香料	0.004%

- 9. 各変換名ごとにまとめられます
 - キャリーオーバーは水にまとめられます



10.「原材料表示」シートを選びます

- 24	A	В	C	D	E	F	
1	商品名	特選ホッ	トケーキ				
2							
3	作成日	2020/12,	/28				
4							
5	牛乳、小	麦粉 鵄	卵 砂糖	でんぶん	、植物油	1911/11/11/11	
6	対した料		- 씨의 • 조카 박유	ム・小車・	、 市内の面が	107 /130.04(t\)	
7	用水 百杯4	, (—apia	-90-300%	カー小支・	- 시면도 모신	6)	
8							
9							
10							

- 11. 原材料表示ができているので手動で調整します
 - 着色料や調味料(OO等)にまとめたり、原産地表示を入れたりなどは手動で行います



12. 「保存」ボタンを押すとこのエクセルファイルを上書きした上で、デスクトップに名前をつけて保存されます。

<規格書の更新>



- 1. 「計算」ボタンを押したあと、365日以上前のものは規格書日付のセルが黄色くなります
- 2. 新たに規格書を取り直し、データベースシートの内容を確認し、規格書の日付を更新しておきます

<規格書の警告期間>



1. 「開発」タブの「コードの表示」を選びます



2. 標準モジュールの「計算マクロ」を選びます



- 3. この部分の日数を変えると警告が出る期間を変えられます
 - 現状は 365 日以上経った規格書を黄色にするようになっています