

microlide

Traçalide Expert 360

Par Microlide

La solution intelligente pour superviser,
tracer et garantir la qualité





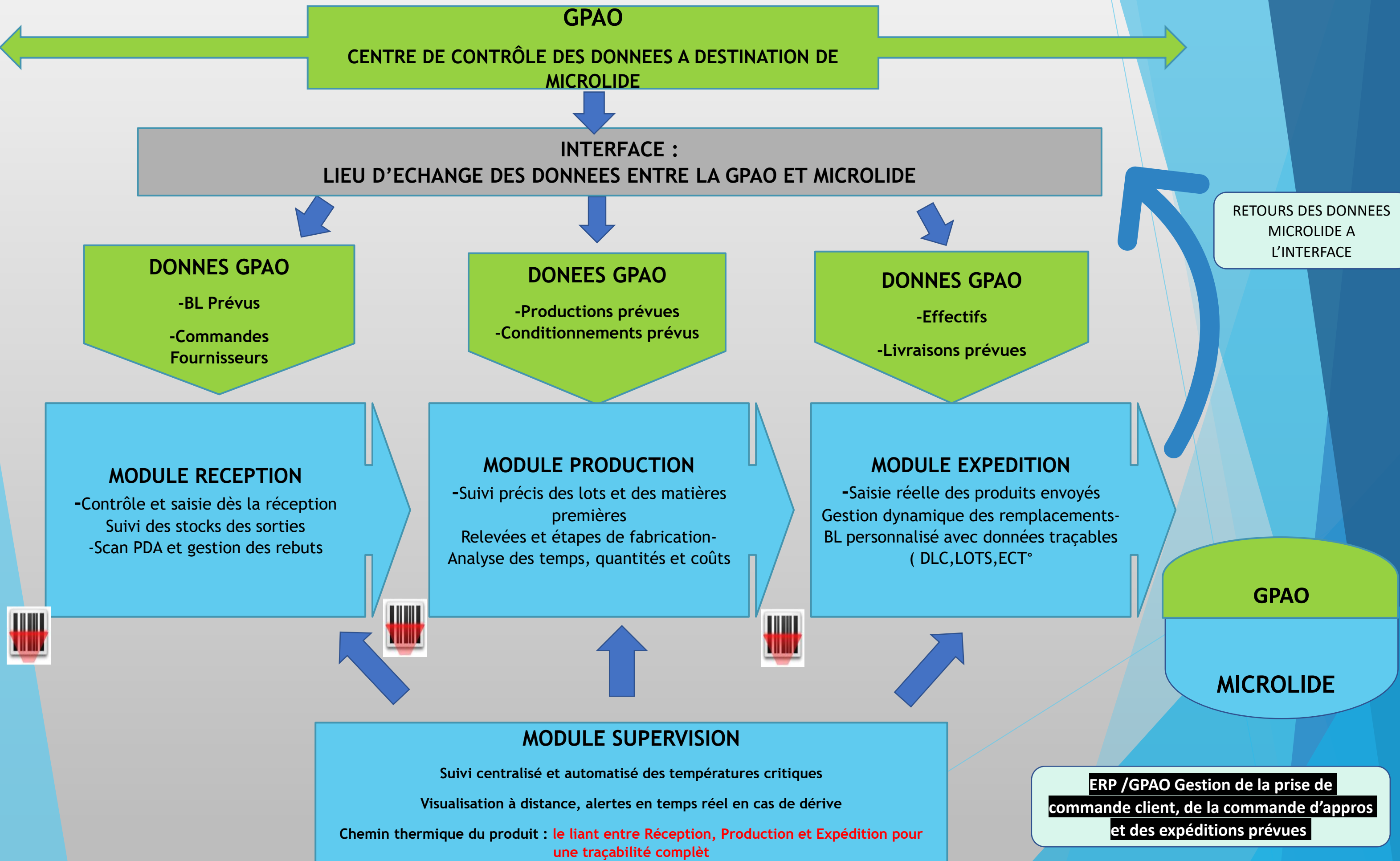
Microlide – Présentation

- 📍 SCOP depuis 2002: Reprise par 6 salariés. L'entreprise appartient à ses collaborateurs
- 📍 Siège social : Limoges (Haute-Vienne)
- 📍 Expertise : Plus de 30 ans d'expérience dans la conception de systèmes de traçabilité, d'enregistrement et de supervision
- 📍 Domaines d'intervention : Agroalimentaire, santé, logistique, restauration collective
- 📍 Produits phares :
 - Systèmes d'enregistrement
 - Solution de traçabilité & supervision
Traçalide Expert 360

Les 5 engagements de valeur clés de notre solution de traçabilité

- ✓ **Enregistrer des données 100 % terrain, en temps réel**
Grâce à l'utilisation de PDA mobiles, chaque étape est tracée au moment où elle est réalisée.
- ✓ **Suivre chaque lot de façon unique et continue**
De la réception à l'expédition, avec identification par code-barres et lien entre les étapes.
- ✓ **Éviter les doubles saisies et les erreurs**
Synchronisation automatique avec la GPAO pour garantir la fiabilité et la cohérence des données.
- ✓ **Faciliter les saisies pour les équipes opérationnelles**
Saisie directe sur le terrain : textes, valeurs, températures, photos, notes manuscrites.
- ✓ **Simplifier l'archivage et gagner du temps en cas de contrôle sanitaire**
Données centralisées, accessibles immédiatement pour répondre aux exigences des audits.

Traçalide Expert 360





**Gestion des
non-conformités
des réceptions**

Traçalide Expert 360

Module réceptions

Caractéristiques

Contrôle camion à la réception

Saisie des éléments de traçabilité : DLC, lots, températures, origines, etc.

Gestion du stock avec traçabilité des sorties

Liaison avec la fabrication et l'allotissement direct

Lecture des codes-barres via PDA

Gestion des mises au rebut

Avantages

Sécurisation des flux dès l'entrée

Conformité réglementaire (Egalim, allergènes), fiabilité des enregistrements

Suivi précis des flux de matières premières, archivage simplifié

Fluidité des opérations, réduction des erreurs manuelles

Gain de temps, réduction des saisies manuelles, traçabilité en temps réel

Suivi des pertes, **analyse des causes**, **maîtrise des coûts**

Exemple d'un lot de réception du mercredi 26 mars 2025

Heure	Lot	Denrée	Qté reçue	Qté prévue	DLC la plus courte	N° de lots	T°C	N/P	Remarques
52731 - PRO A PRO HARRYDIS 860787.1									
07:05	52731-15	118215 - CUBE DE POISSON BLANC 25/30 GR X 5 KG	0 KG	10 KG			-22,3 °C		Conforme
52736 - VALIFRUIT 849757									
07:16	52736-13	131163 - POIRE	120 KG	120 KG	26/03/2025		3,5 °C		Conforme
52745 - ESPRIT RESTAURATION DLG 810168									
07:28	52745-12	118190 - FILET DE HARENG X 3 KG	45 KG	42 KG	16/04/2025	055622	4 °C		Conforme
52780 - DISVAL SURGELE 855181									
09:56	52780-1	130249 - CUBE BUTTERNUT 4 X 2.5	10 KG	10 KG	01/02/2027	5049	-23 °C		Conforme
52782 - SYSCO FRANCE SAS 859733									
08:00	52782-1	106308 - TARTE CITRON 10 PARTS 6 X 750 GR	12 UN	12 UN	16/07/2026	50164691T2	-21,2 °C		Conforme
08:00	52782-3	118239 - FILET POISSON MEUNIERE CUIT 120 GR X 5 KG	10 KG	10 KG	27/06/2026	4362083422	-21,2 °C		Conforme
08:00	52782-2	132947 - TARTE TOM CHEVRE BASILIC EN BANDE 8 X 1 KG	8 UN	8 UN	01/07/2026	A25007	-21,2 °C		Conforme
08:01	52782-4	132964 - TARTE CHEVRE COURGETTE 200 GR X 12 SELF	12 UN	12 UN	04/06/2026	24156	-21,2 °C		Conforme
52807 - SYSCO FRANCE SAS 859733									
08:03	52807-5	106005 - FLAN MAXI 4 X 1.8 KG 10 PARTS SELF	20 UN	24 UN	13/01/2026	50134691T2	-21,2 °C		Conforme mais quantité non soldée
08:05	52807-10	106069 - BISCUIT ROULE CHOCOLAT PRALINE 3 X 750 GR SELF	12 UN	12 UN	21/08/2026	25052	-21,2 °C		Conforme
08:07	52807-16	106072 - CHEESECAKE PREDECOUPE EN 12 CARTON DE 4 X 1.4 KG	92 UN	92 UN	07/08/2026	5038	-21,2 °C		Conforme
08:02	52807-1	106301 - TARTE FLAN PATISSIER PREDECOUPE EN 10 PAR 6 X 1 KG	30 UN	30 UN	04/09/2026	50634691T2	-21,2 °C		Conforme

Rapport de traçabilité

Lot de réception

130218 - CHAMPIGNON EMINCE PARIS X 10 KG

52729-9

Réceptionné le mercredi 19 mars 2025

Informations

Code du lot 130218 250319000100
DLC vendredi 26 février 2027
Allergènes Aucun
Numéros de lot 25065
Quantité réceptionnée 270 KG
Quantité actuelle 7,5 KG
Température à réception -25,3 °C
Lot réceptionné par JEREMIE MONGOLO

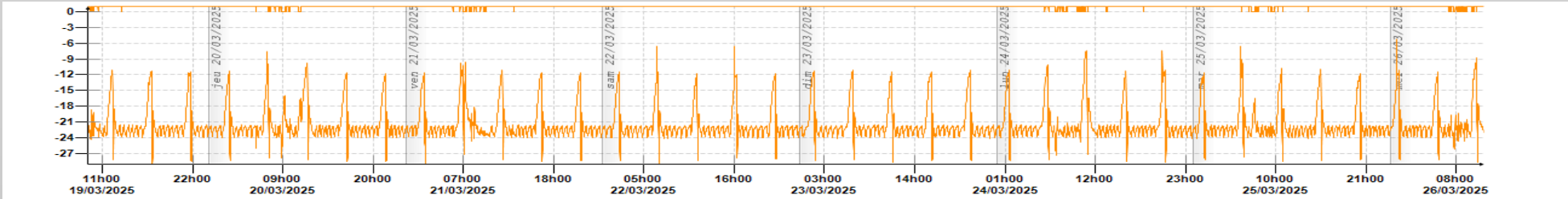
Contrôle du camion de réception

Propreté CONFORME
Tenu du livreur CONFORME
Ponctualité CONFORME
Température du camion -26 °C
Numéro de commande 52729
Fournisseur PASSION FROID 179719
Température d'un produit témoin -25,3 °C
Contrôlé par JEREMIE MONGOLO

Résumé de parcours

TRAITEMENT	MATÉRIEL	DURÉE	DÉBUT	FIN / RÉSULTAT
STOCKAGE POSITIF	CF Négative 1	depuis 7j 2h 3min	19/03/2025 09:18 par Technicien Microlide	

Courbes de mesures



Liaisons

Le lot compose :

Produit / Nom	DLC	Lot	Conformité
SAUCE CHAMPIGNON / P11218526-1	27/03/2025	SRS025 250324000000	A VÉRIFIER
SAUCE MARENGO / P11217378-1	27/03/2025	SRS058 250324000000	NON CONFORME
CHAMPIGNON GRECQUE NOR H.O / P11220011-1	28/03/2025	PRC013 250325000000	NON CONFORME

Le lot est expédié à :

Client/Groupe	Tournée	Date de consommation	Date de liaison
SITE NON RENSEIGNÉ		20/03/2025	20/03/2025 13:46:21
SITE NON RENSEIGNÉ		27/03/2025	25/03/2025 10:15:05



Traçalide Expert 360

Module production

Caractéristiques

Traçabilité par lot

Déconditionnement & lien avec les matières premières et recettes

Étapes de fabrication (cuisson, refroidissement, tranchage, etc.)

Relevés de températures

Analyse des temps $63^{\circ}\text{C} > 10^{\circ}\text{C}$

Comptage des quantités produites

Statistiques, coûts, indicateurs

Avantages

Suivi précis des flux matière, archivage automatique

Visibilité sur les intrants, traçabilité ascendante et descendante

Contrôle qualité, sécurisation du process

Respect des normes HACCP, alertes en cas de non-conformité

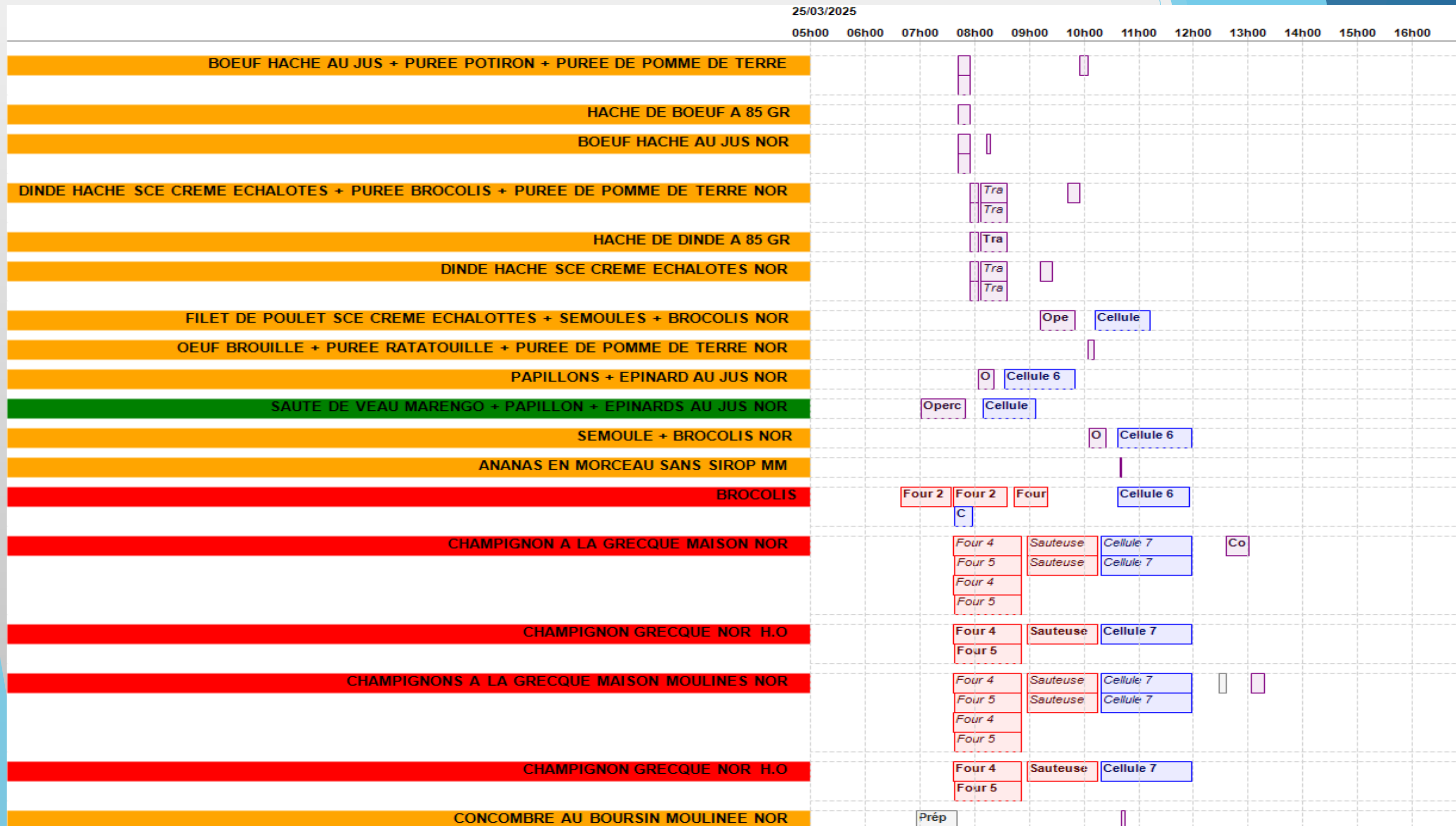
Suivi des seuils critiques, prévention des risques sanitaires

Pilotage des volumes, gestion optimisée des stocks de produits finis

Aide à la décision, maîtrise des performances de production

microlide

Exemple d'un planning de production



Rapport de traçabilité

Lot de fabrication

PRC013 - CHAMPIGNON GRECQUE NOR H.O P11220011-1

Fabriqué le mardi 25 mars 2025

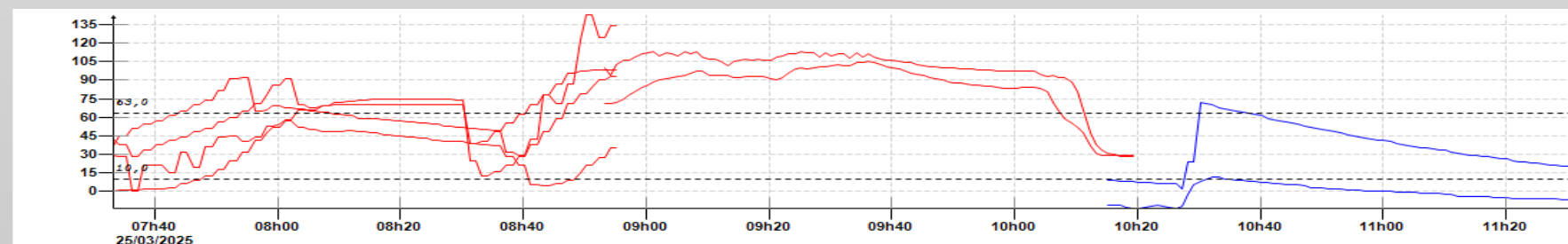
Informations

Code du lot PRC013 250325000000
DLC vendredi 28 mars 2025
Allergènes Aucun
Quantité produite 165,9 KG

Résumé de parcours

TRAITEMENT	MATÉRIEL	DURÉE	DÉBUT
CUISSON	Four 4	1h 13min	25/03/2025 07:37 par PATRICE JACOB
CUISSON	Four 5	1h 13min	07:37 par PATRICE JACOB
CUISSON	Sauteuse 21	1h 16min	08:58 par JEAN-CHRISTOPHE VILLETTE
REFROIDISSEMENT	Cellule 7	1h 38min	10:19 par CLARISSE LINGER

Courbes de mesures



Liaisons

Le lot est composé de :

Produit / Nom	DLC	Lot	Cc
CONCENTRE DE CITRON X 6 / 52705-9 reçu le 13/03/2025	14/02/2026	045	CO
CHAMPIGNON EMINCE PARIS X 10 KG / 52729-9 reçu le 19/03/2025	26/02/2027	25065	CO
ECHALOTES HACHEE 4 X 500 GR / 52734-4 reçu le 21/03/2025	19/11/2026	32424	CO
PETIT OIGNON BLANC X 10 KG / 52729-17 reçu le 19/03/2025	08/07/2027	5008	CO
TOMATE EN DES CRUE X 10 KG / 52729-2 reçu le 19/03/2025	20/02/2027	190325	CO
CONCENTRE DE TOMATE BTE 4/4 X 12 / 52718-28 reçu le 17/03/2025	31/12/2027	30008784	CO

Traçalide Expert 360

Module expedition

Caractéristiques

Saisie des produits réellement envoyés

Gestion des remplacements et des rajouts

Produit direct / Allotissement direct

Bon de livraison (BL) réel et personnalisable

Détails personnalisables : DLC, lots, origines, logo, agrément, etc.

Statistiques : coûts, facturation, etc.

Avantages

Fiabilité des données, écart réduit entre production et expédition

Souplesse opérationnelle, gestion des aléas en temps réel

Optimisation des flux, traçabilité claire des envois

Conformité réglementaire, présentation professionnelle

Transparence client, conformité aux exigences de traçabilité

Pilotage budgétaire, analyse des performances logistiques

CENTRE HOSPITALIER
Service restauration



Tél :

Agrément sanitaire : FR - - CE

BON DE LIVRAISON n°1376-12

Date de consommation : 08/10/2016

Client : CENTRE HOSPITALIER

Tournée : SOIR

Réf	Désignation	Quantité
78309	CREME DESSERT VANILLE	147 PIECE
294 d	ENDIVES BRAISEES	2 GN1/4
294 d	ENDIVES BRAISEES	20 GN1/8
373 g	FLAN S/SUCRE VANILLE	54 RAVIER CARRE
HA7	HACHE FIN DE VEAU	1 GN1/2
HA7	HACHE FIN DE VEAU	3 GN1/4
HA7	HACHE FIN DE VEAU	11 GN1/8
396m	POTAGE A L OSEILLE	124 GN1/4
398 b	PUREE DE TOMATE	1 GN1/2
398 b	PUREE DE TOMATE	6 GN1/4
398 b	PUREE DE TOMATE	4 GN1/8
10	ROTI DE VEAU AU JUS origines: ELEVAGE=FRANCE, DECOUPAGE=FRANCE, ABATTAGE=FRANCE, NAISSANCE=FRANCE	42 GN1/8
10	ROTI DE VEAU AU JUS origines: NAISSANCE=FRANCE, ELEVAGE=FRANCE, DECOUPAGE=FRANCE, ABATTAGE=FRANCE	6 GN1/4
536 a	SALADE D ENDIVES AUX NOIX	20 BOH
536 a	SALADE D ENDIVES AUX NOIX	16 GN1/2
536 a	SALADE D ENDIVES AUX NOIX	6 GN1/4
351	SEMOULE COUSCOUS	1 GN1/8
268	TARTE POIREAUX	8 GN1/2
268	TARTE POIREAUX	3 GN1/4
268	TARTE POIREAUX	8 GN1/8
29357	TOME BLANCHE	1 PIECE
52422	YAOURT NATURE	338 PIECE

Produit témoin : SALADE D ENDIVES AUX NOIX

Température : 3.4°C

Exemple des données tracées liées à la mise au rebut

TOTAUX

Unité	Qté produite	Qté en stock	% en stock	Qté allotie	% alloti	Qté mise au rebut	% mis au rebut
BRQ 1/8 OBL	2007	0	0.00	1812	90.28	254	12.66
BRQ GN 1/2*60	895	0	0.00	748	83.58	27	3.02
BRQ GN1/8	2463	0	0.00	1935	78.56	540	21.92
SACHET	7	0	0.00	32	457.14	0	0.00

TOTAL GÉNÉRAL À LA RATION

Unité	Rations produites	Rations en stock	% en stock	Rations alloties	% alloti	Rations mises au rebut	% mis au rebut
Rations	12040	0	0.00	10577	87.85	1046	8.69

Traçalide Expert 360

Module supervision

Caractéristiques

Suivi des températures (chambres froides, salles, équipements, etc.)

Centralisation des données

Visualisation multi-postes & à distance via le cloud

Transmission d'alarmes (appel, SMS, mail, etc.)

Module transversal : alimentation des modules Réception, Production, Expédition

Avantages

Suivi thermique précis des zones sensibles

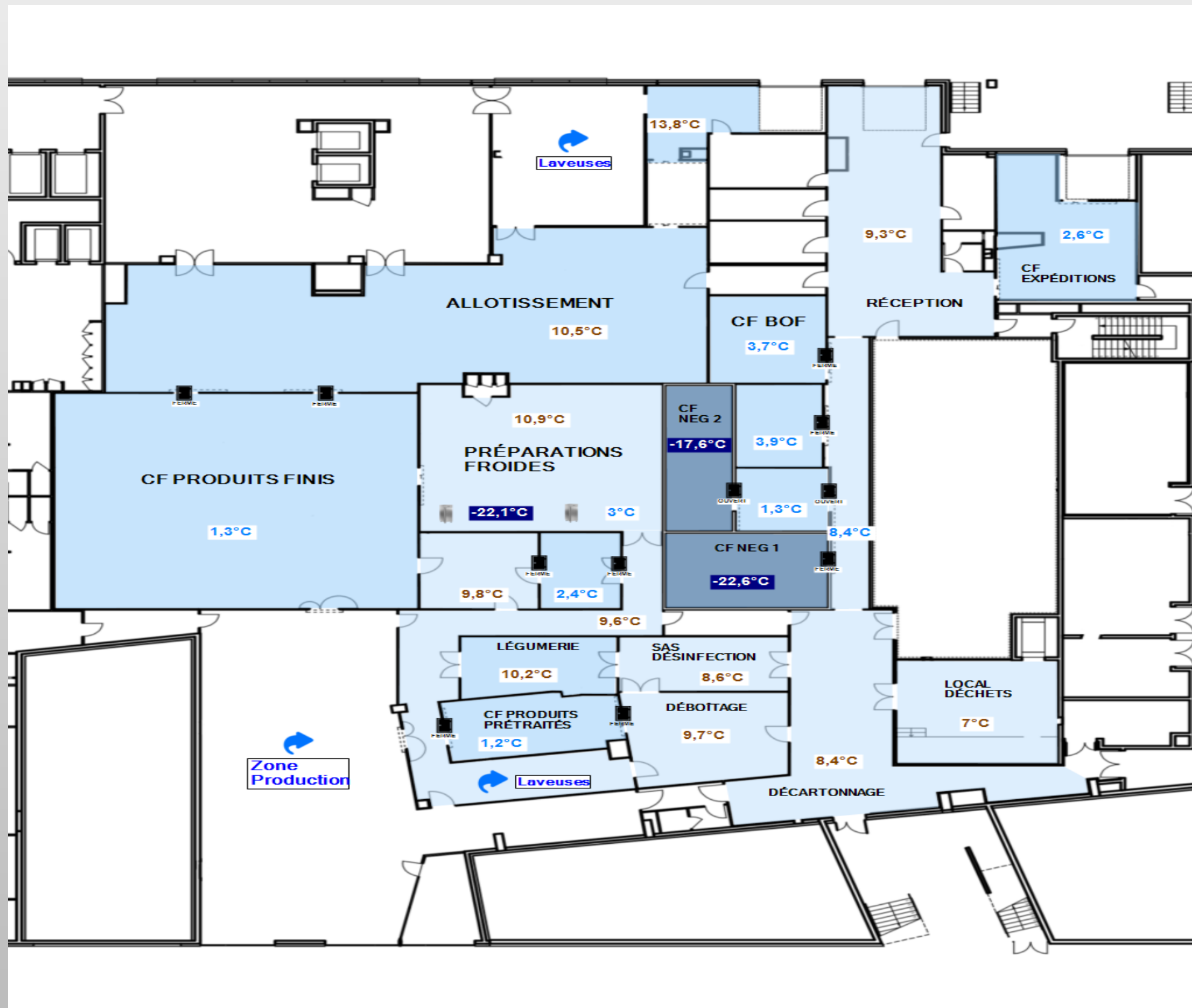
Historique complet, traçabilité des non-conformités

Pilotage en temps réel, continuité de surveillance

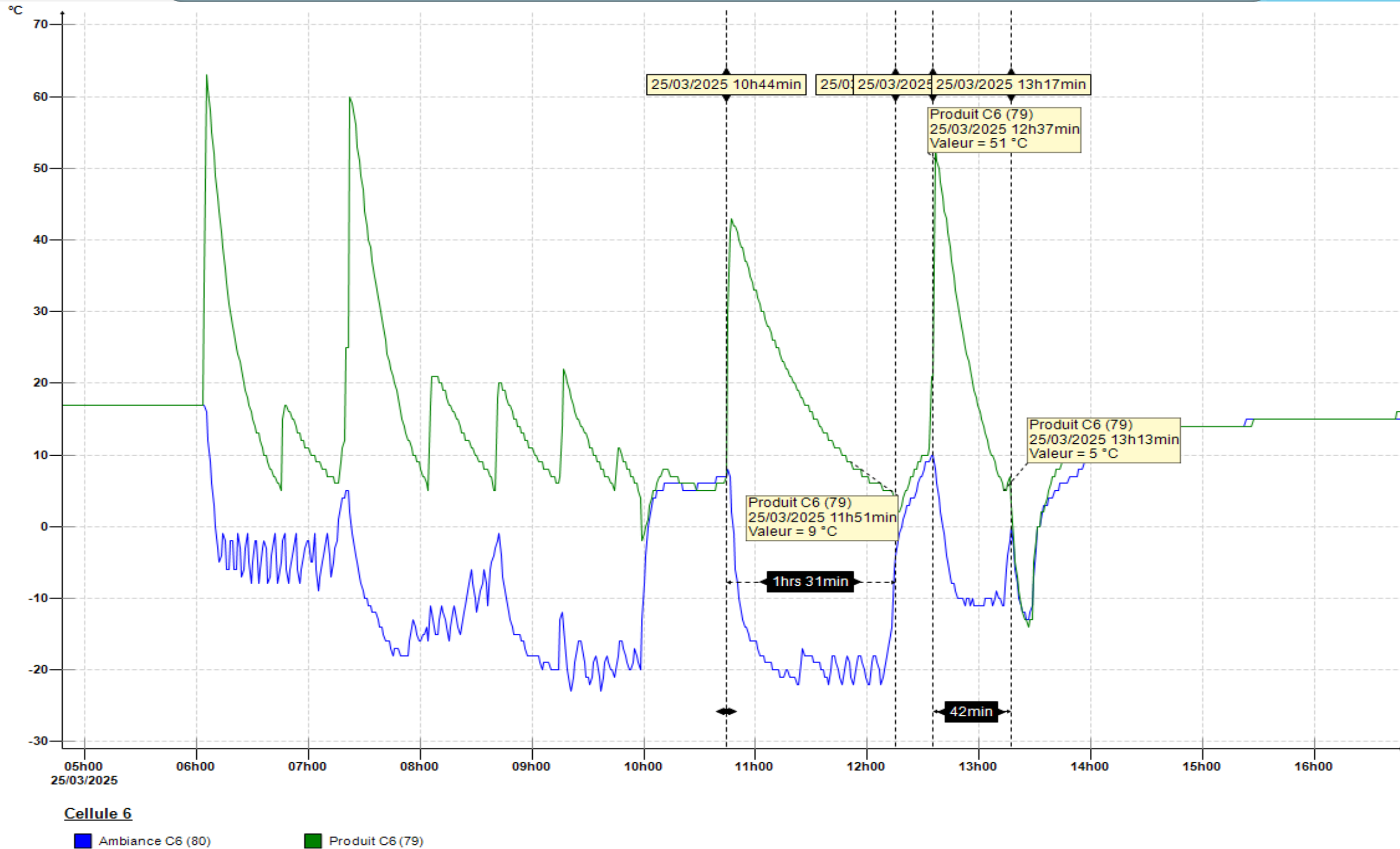
Réactivité immédiate en cas de dérive

Liant indispensable à une traçabilité complète Reconstitution du parcours thermique des produits

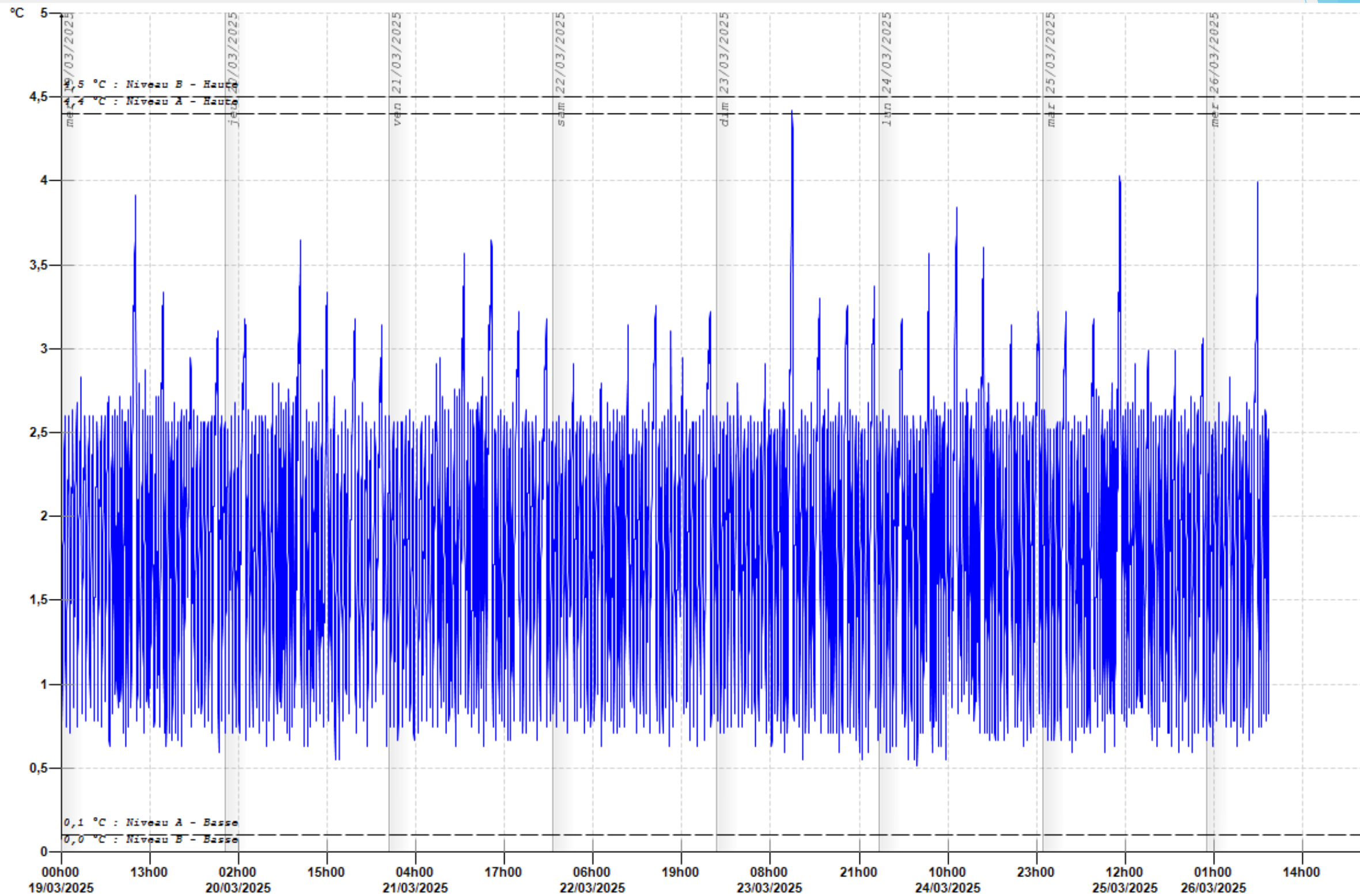
Exemple du plan d'une cuisine équipée d'un système de supervision



Exemple de courbe de cellule



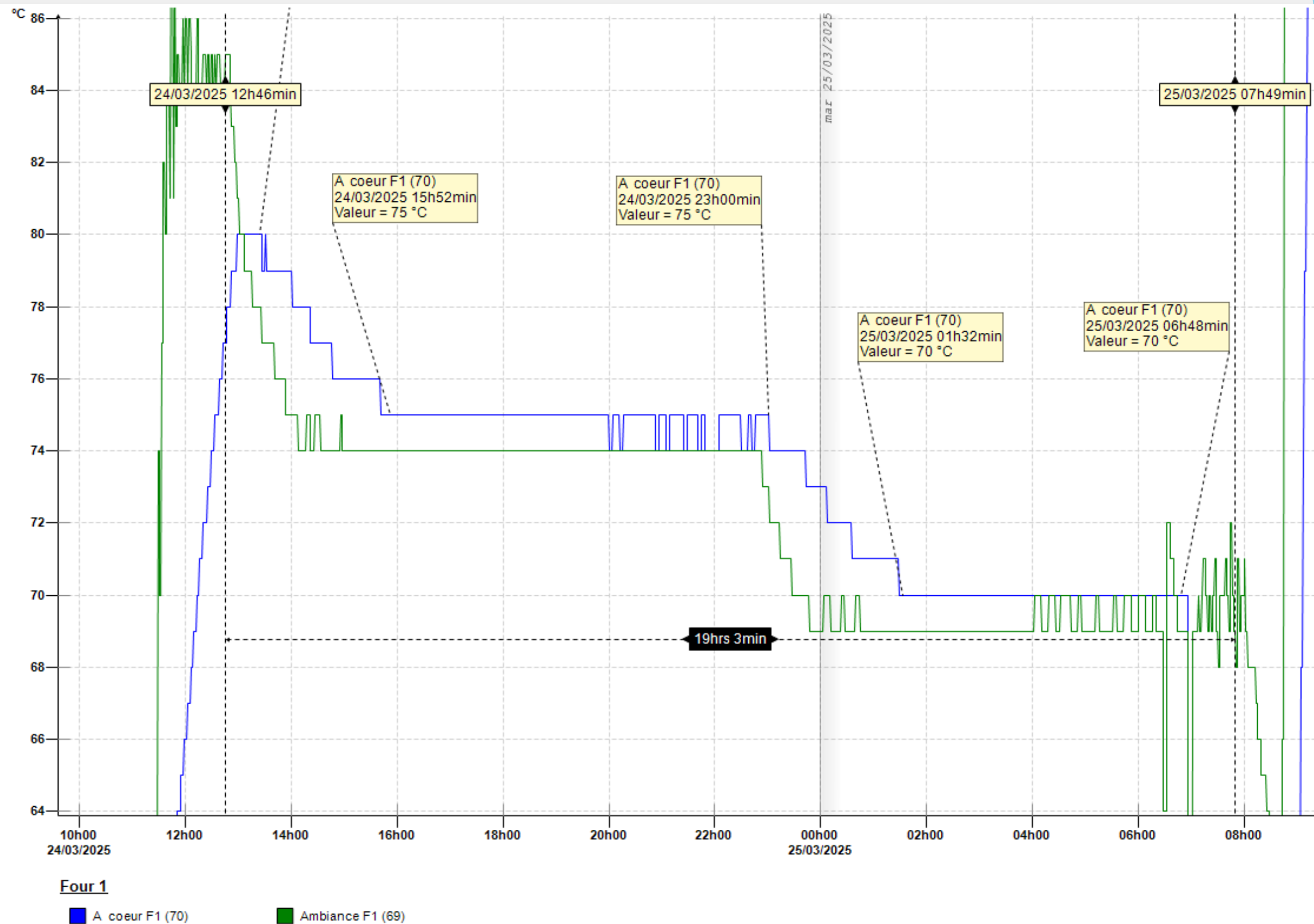
Exemple de courbe chambre froide produits finis



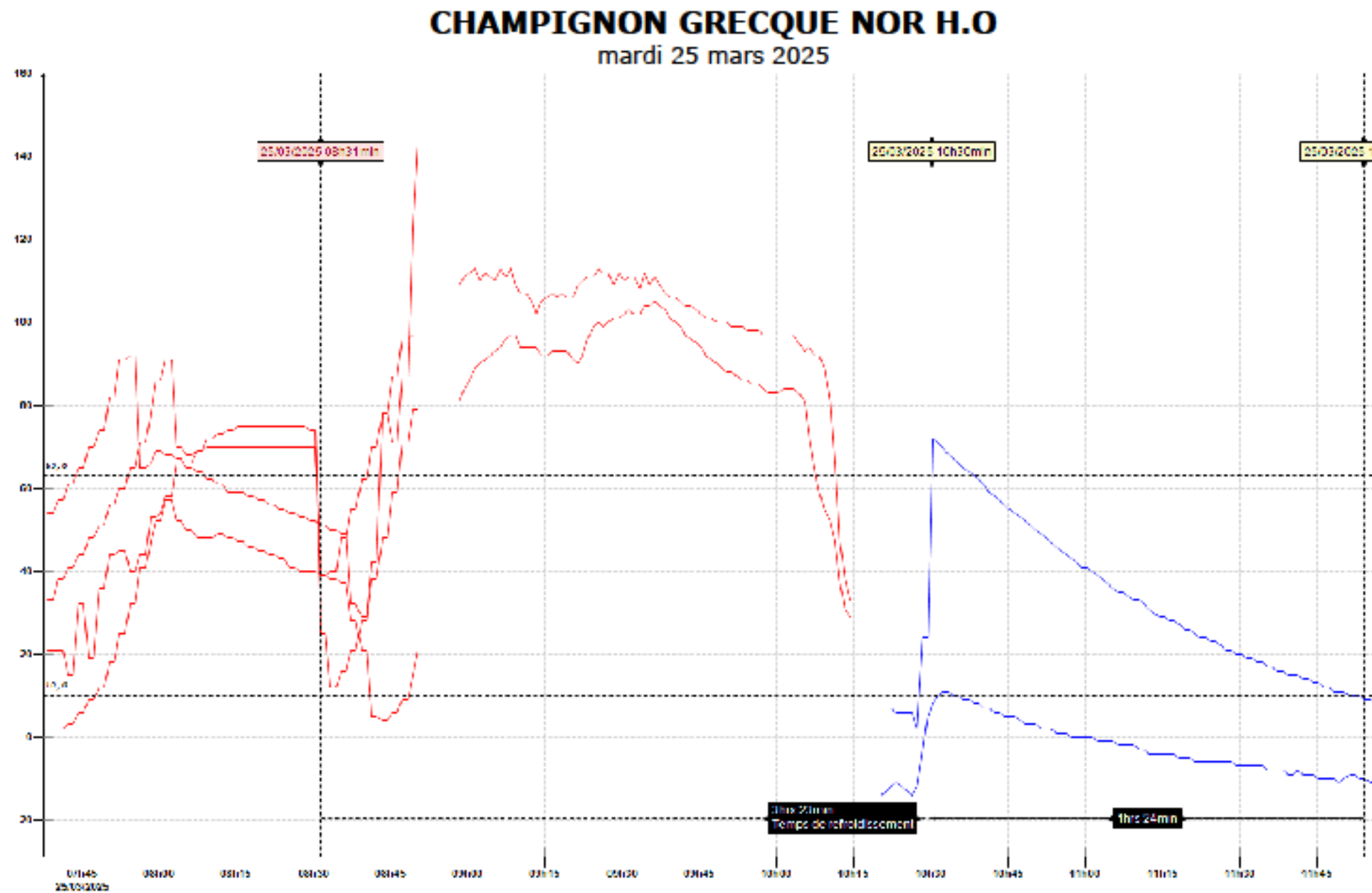
CF Produits finis

■ Température (41)

Exemple de courbe cuisson de nuit au four



Exemple de courbe cuisson refroidissement d'un produit



Cycle allant de 7h37 à 11h58 soit 261 min

CHR ORLEANS | SN MICROLIDE - TRAÇALIDE EXPERT

Rapport de traçabilité

Lot de fabrication

PRC013 - CHAMPIGNON GRECQUE NOR H.O
P11220011-1
Fabriqué le mardi 25 mars 2025

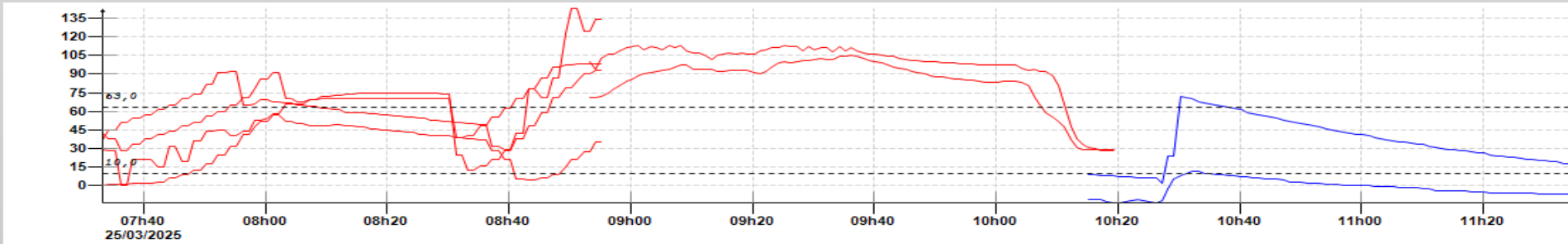
Informations

Code du lot PRC013 250325000000
DLC vendredi 28 mars 2025
Allergènes Aucun
Quantité produite 165,9 KG

Résumé de parcours

TRAITEMENT	MATÉRIEL	DURÉE	DÉBUT
CUISSON	Four 4	1h 13min	25/03/2025 07:37 par PATRICE JACOB
CUISSON	Four 5	1h 13min	07:37 par PATRICE JACOB
CUISSON	Sauteuse 21	1h 16min	08:58 par JEAN-CHRISTOPHE VILLETTE
REFROIDISSEMENT	Cellule 7	1h 38min	10:19 par CLARISSE LINGER

Courbes de mesures



Liaisons

Le lot est composé de :

Produit / Nom	DLC	Lot	Cc
CONCENTRE DE CITRON X 6 / 52705-9 reçu le 13/03/2025	14/02/2026	045	CO
CHAMPIGNON EMINCE PARIS X 10 KG / 52729-9 reçu le 19/03/2025	26/02/2027	25065	CO
ECHALOTES HACHEE 4 X 500 GR / 52734-4 reçu le 21/03/2025	19/11/2026	32424	CO
PETIT OIGNON BLANC X 10 KG / 52729-17 reçu le 19/03/2025	08/07/2027	5008	CO
TOMATE EN DES CRUE X 10 KG / 52729-2 reçu le 19/03/2025	20/02/2027	190325	CO
CONCENTRE DE TOMATE BTE 4/4 X 12 / 52718-28 reçu le 17/03/2025	31/12/2027	30008784	CO

Rapport de traçabilité

Lot de réception

130218 - CHAMPIGNON EMINCE PARIS X 10 KG
52729-9

Réceptionné le mercredi 19 mars 2025

Informations

Code du lot 130218 250319000100
DLC vendredi 26 février 2027
Allergènes Aucun
Numéros de lot 25065
Quantité réceptionnée 270 KG
Quantité actuelle 7,5 KG
Température à réception -25,3 °C
Lot réceptionné par JEREMIE MONGOLO

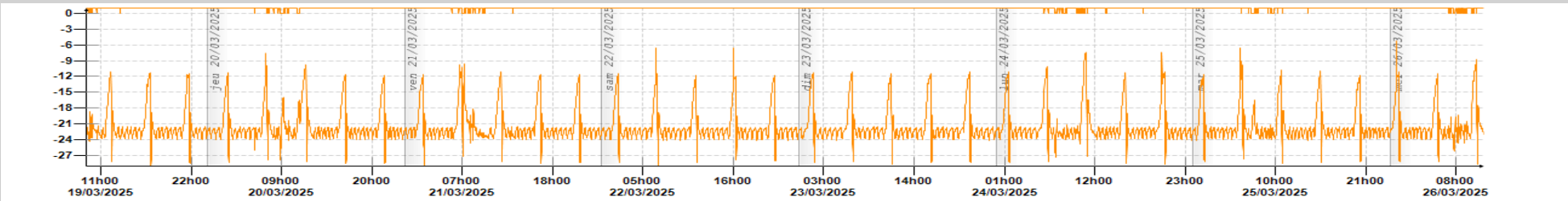
Contrôle du camion de réception

Propreté CONFORME
Tenu du livreur CONFORME
Ponctualité CONFORME
Température du camion -26 °C
Numéro de commande 52729
Fournisseur PASSION FROID 179719
Température d'un produit témoin -25,3 °C
Contrôlé par JEREMIE MONGOLO

Résumé de parcours

TRAITEMENT	MATÉRIEL	DURÉE	DÉBUT	FIN / RÉSULTAT
STOCKAGE POSITIF	CF Négative 1	depuis 7j 2h 3min	19/03/2025 09:18 par Technicien Microlide	

Courbes de mesures



Liaisons

Le lot compose :

Produit / Nom	DLC	Lot	Conformité
SAUCE CHAMPIGNON / P11218526-1	27/03/2025	SRS025 250324000000	A VÉRIFIER
SAUCE MARENGO / P11217378-1	27/03/2025	SRS058 250324000000	NON CONFORME
CHAMPIGNON GRECQUE NOR H.O / P11220011-1	28/03/2025	PRC013 250325000000	NON CONFORME

Le lot est expédié à :

Client/Groupe	Tournée	Date de consommation	Date de liaison
SITE NON RENSEIGNÉ		20/03/2025	20/03/2025 13:46:21
SITE NON RENSEIGNÉ		27/03/2025	25/03/2025 10:15:05

TRAÇALIDE EXPERT 360 L'OUTIL DE TRAVAIL DE VOTRE CUISINE

RÉCEPTION



PRODUCTION



ALLOTISSEMENT

EXPÉDITIONS

TRAÇALIDE EXPERT 360

LA SOLUTION DIGITALE DE VOTRE
CUISINE CENTRALE
ALLOTISSEMENT



PILOTER - GÉRER - CONTRÔLER - TRACER
#RSE #Egalim #Zeropapier #Zeroplastique

microlide



5

**Conditionnement,
emballage,
recette**

- Liaison recettes / recettes
- Impression étiquettes
- Interface chaîne de conditionnement



9

Conditionnement

- Liaison recette contenant / couvercle
- Impression étiquettes conditionnement
- Interface chaîne de conditionnement
- Retour infos recettes, quantité, contenants



10

Contenants

- Traçabilité des contenants
- Suivi et analyse (Quantité, type, identifiant...)

LOI EGALIM



11

**Allotissement,
Expéditions**

- Préparation commandes client
- Liaison denrées / recettes / contenants / client
- Gestion des expéditions
- Édition des bons de livraisons



12

Suivi du transport

- Suivi des T°C CF, produits finis, allotissement, quai d'expédition
- Suivi des T°C de livraisons
- Suivi des livraisons clients (produits/contenants)
- Suivi des reprises contenants

**TRAÇALIDE
EXPERT
360**

L'outil complet de votre
cuisine digitalisée



8

**Conformité de
production**

- Suivi des cycles de cuisson / refroidissement
- Gestion des cuissons basse température / nuit
- Liaison T°C / recette
- Contrôle T°C de conditionnement

**Planning production
dynamique**

- Affichage digitalisé du plan de production sur écran en cuisine
- Suivi en temps réel de l'avancée de la production
- Temps d'utilisation des matériels

TRAÇALIDE EXPERT 360

GESTION, ANALYSE
ET CONTRÔLE
DE VOTRE PROCESS

microlide



**Merci de
votre
attention**