

Funktionen des E-Label Editors im Detail

Produkt editieren

Daten für das E-Label eingeben

Dank der logischen und strukturierten Eingabe-Maske kann ein Produkt in wenigen Minuten einfach und schnell erfasst werden.

Die Felder sind dabei selbstsprechend und laden zum Ausprobieren ein.

Auf der Rechten Seite des Editor-Bereichs sehen Sie immer die Live-Vorschau ihrer Daten, die Sie eingeben, jede Anpassung führt zum Aktualisieren der Vorschau, so können Sie immer verfolgen, wie sich das E-Label entwickelt.

Oft ist es aber immer noch zu viel, ganz unten im Formular gibt es eine Möglichkeit das Formular noch zu vereinfachen, dabei werden die weniger benötigten Felder ausgeblendet und Sie können noch schneller Daten erfassen.

Grundlagen

Produktgruppe *

Rotweine 1

Produktname (intern) *

Acolon 2 3 [Eigener Titel](#)

Art. Nr.

1006 4



Abbildung 1 1. Es beginnt mit der Auswahl Ihrer vorher angelegten Produktkategorie. 2. Der interne Produktname wird automatisch vergeben. 3. Sie können diesen aber auch selbst festlegen. 4. Vergeben Sie eine Artikelnummer. Ganz rechts sehen Sie die Live-Ansicht des Etiketts, welche sich bei Änderungen in Sekunden aktualisiert.

Bild



Bild löschen



+ Choose

Upload

Cancel

Ziehen Sie ein Bild per Drag & Drop hierher, um es hochzuladen.



Abbildung 2 Das Upload Feld für das Produktbild. Sie können das Bild per Drag & Drop reinziehen und dann auf Upload klicken, oder direkt auswählen von Ihrem Computer

Allgemein

Titel *
Acolon Automatische Übersetzung per klick

Beschreibung
Trinkfreudiger, harmonischer Genießerwein mit südländischer Gerbstoffnote. Dieser Wein passt hervorragend zu kräftigen Käse- und Fleischgerichten, wie Wild und Rind, aber auch zu gegrilltem Fisch. Die Trinktemperatur des Weines sollte bei 16-18 Grad Celsius liegen.

Rebsorte
Acolon

Trinkfreudiger, harmonischer Genießerwein mit südländischer Gerbstoffnote. Dieser Wein passt hervorragend zu kräftigen Käse- und Fleischgerichten, wie Wild und Rind, aber auch zu gegrilltem Fisch. Die Trinktemperatur des Weines sollte bei 16-18 Grad Celsius liegen.

Abbildung 3 Dieser Bereich ist für den Nr.1 Titel, Nr.2 Beschreibung und die Nr.3 Rebsorte. Für diese drei Texte gibt es eine automatisierte Übersetzungsfunktion in 20 Sprachen. Einfach rechts auf die Buttons klicken und ganze unten auf Automatische Übersetzung.

Länder
Deutschland

Alkohol Volumen (%)
13,5 Entalkoholisiert

Inhalt (ml)
750

Jahrgang
2022

Trinktemperatur (in °C)
10

Lagerfähigkeit (Jahre)
10

Restsüße (g/Ltr.)
3,9

Säure (g/Ltr.)
5,9

Geschmack *
Trocken

Typ *
Rotwein

Vegan
☒ ☐

PRODUKTANGABEN

Weinart **Rotwein**
Geschmack **Trocken**
Rebsorte **Acolon**
Alkohol **13.5 %Vol. Alk.**
Restsüße **3.9 g/Ltr. RZ.**
Säure **5.9 g/Ltr. Säure**
Inhalt **750 ml**
Jahrgang: **2022**
Lagerfähigkeit: **bis 2032**
Artikelnummer **1006**

BESCHREIBUNG

Trinkfreudiger, harmonischer

Abbildung 4 Dieser Bereich ist für allgemeinen Produktangaben. Hier haben wir weitere nützliche Infos für Weinliebhaber integriert, die Sie bei Bedarf ausfüllen können.

Vegan
☒ ☐

Nährwerte

Art
pro 100ml

Energie *
414,5 KJ
99 kcal

Kohlenhydrate *
3,6 g

davon
Zucker *
3,6 g

Salz
0,001 g

Fett
0,001 g

davon
Gesättigte Fettsäuren
0,0001 g

Eiweiss
0,01 g

Kleine Mengen automatisch zusammenführen
☒

Weitere Merkmale: **Vegan**

NÄHRWERTANGABEN

	100ml
Energie	414.5 kj / 99 kcal
Kohlenhydrate	3.6 g
Zucker	3.6 g

Enthält geringfügige Mengen von:
Salz, Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß

RECYCLING MATERIALIEN

01 PET	Polyethylen/terephthalat Plastik Sammelstelle	1 PET
02 PE-HD	Polyethylen mit hoher Dichte Plastik Sammelstelle	2 HDPE
03 PVC	Polyvinylchlorid Plastik Sammelstelle	3 PVC
04 PE-LD	Polyethylen niedriger Dichte Plastik Sammelstelle	4 LDPE

Abbildung 5 Dieser Bereich ist für die gesetzlich vorgeschriebenen Nährwertangaben, die auch auf dem Weinflaschenetikett stehen müssen. Die Kleinstmengen werden überprüft.

Automatische Berechnung

Der E-Label Editor unterstützt Sie, soweit er kann, bei der Eingabe der Energie-Werte wird der zweite Wert automatisch berechnet und eingefügt.

Auch bei den Kleinmengen unterstützt Sie der Editor, der erlaubte Schwellwert wird berücksichtigt und gegebenenfalls als Satz unter den Nährwerten zusammengefasst.

Nährwerte

Art pro 100ml

Energie * 318,2 KJ

76 kcal

Kohlenhydrate * 1,4 g

davon

Zucker * 1,4 g

Salz 0,001 g

Fett 0 g

davon

Gesättigte Fettsäuren 0 g

Eiweiss 0,2 g

☐ Kleine Mengen automatisch zusammenführen

NÄHRWERTANGABEN

	100ml
Energie	318.2 kJ / 76 kcal
Kohlenhydrate	1.4 g
Zucker	1.4 g
Enthält geringfügige Mengen von:	
Eiweiß, Salz	

ZUTATENVERZEICHNIS:

- Trauben
- Saccharose

KONSERVIERUNGSMITTEL UND ANTIOXIDANTEN:

- Sulfite

STABILISATOREN:

Abbildung 6 Die Kleinstmengen werden auf dem digitalen Weinetikett zusammengefasst

Nährwerte

Art pro 100ml

Energie * 318,2 KJ

76 kcal

Kohlenhydrate * 1,4 g

davon

Zucker * 1,4 g

Salz 0,001 g

Fett 0 g

davon

Gesättigte Fettsäuren 0 g

Eiweiss 0,2 g

☐ Kleine Mengen automatisch zusammenführen

NÄHRWERTANGABEN

	100ml
Energie	318.2 kJ / 76 kcal
Kohlenhydrate	1.4 g
Zucker	1.4 g
Eiweiß	0.6 g
Enthält geringfügige Mengen von:	
Salz	

ZUTATENVERZEICHNIS:

- Trauben
- Saccharose

KONSERVIERUNGSMITTEL UND ANTIOXIDANTEN:

- Sulfite

STABILISATOREN:

Abbildung 7 Beim Überschreiten der gesetzlichen Kleinstmengen bei Weinen, können diese nicht mehr zusammengefasst werden. Der Editor erfasst dies und zeigt den überschrittenen Wert in der Nährwerttabelle an.

Automatische Berechnung des Lagerzeitraumes

Wenn Sie für Ihren Wein den Jahrgang eingeben und die maximale Lagerfähigkeit, dann rechnet der Editor automatisch im Etikett, bis wann der Wein lagerbar ist.

Jahrgang 2020	Restsüße 1.4 g/Ltr. RZ. Säure 6.1 g/Ltr. Säure Inhalt 750 ml Jahrgang: 2020 Lagerfähigkeit: bis 2030 Trinktemperatur: 8 °C Artikelnummer 10000
Lagerfähigkeit (Jahre) 10	
Säure (g/Ltr.) 6,1	

Abbildung 8 Automatische Berechnung des Lagerzeitraumes mit Angabe von Jahrgang und Lagerfähigkeit

Inhaltsstoffe – Zutatenverzeichnis

Inhaltsstoffe

Zutatenverzeichnis			Zutat hinzufügen
Titel *	Zusatz	Alergen	
Trauben	Eigener text	☐	
Titel *	Zusatz	Alergen	
Konzentrierter Traubenmost	Eigener text	☐	
Titel *	Zusatz	Alergen	
Saccharose	Eigener text	☐	
Titel *	Zusatz	Alergen	
Fülldosage	Eigener text	☐	
Titel *	Zusatz	Alergen	
Versanddosage	Eigener text	☐	

Live-Ansicht (scrollbar)

ZUTATENVERZEICHNIS

- Trauben
- Konzentrierter Traubenmost
- Saccharose
- Fülldosage
- Versanddosage

KONSERVIERUNGSMITTEL UND ANTIOXIDANTEN

- Sulfite**
- Lysozym, E1105
- L-Ascorbinsäure, E300
- Dimethyldicarbonat (DMDC), E242
- Kaliumsorbat, E202

STABILISATOREN

- Metaweinsäure, E353
- Kaliumpolyaspartat, E456

Abbildung 9 Bereich Zutatenliste - Exemplarisch alle möglichen Zutaten von Wein sind hier aufgeführt. Schnelle Auswahl durch Auswahlliste.

Konservierungsstoffe und Antioxidantien

Konservierungsstoffe und Antioxidantien

Zutat hinzufügen ▾

Titel *	Zusatz	Alergen	
Sulfite Eigener text		☒	
Lysozym, E1105 Eigener text		☐	
L-Ascorbinsäure, E300 Eigener text		☐	
Dimethyldicarbonat (DMDC), E242 Eigener text		☐	
Kaliumsorbat, E202 Eigener text		☐	

- Trauben
- Konzentrierter Traubenmost
- Saccharose
- Fülldosage
- Versanddosage

KONSERVIERUNGSTOFFE UND ANTIOXIDANTEN

- Sulfite**
- Lysozym, E1105
- L-Ascorbinsäure, E300
- Dimethyldicarbonat (DMDC), E242
- Kaliumsorbat, E202

STABILISATOREN

- Metaweinsäure, E353
- Kaliumpolyaspartat, E456
- Gummiarabikum, E414
- Fumarsäure (E 297)
- Citronensäure, E330

Abbildung 10 Konservierungsstoffe und Antioxidantien - Exemplarisch alle möglichen angezeigt. Auswahl erfolgt über Auswahllisten.

Stabilisatoren

Stabilisatoren

Zutat hinzufügen ▾

Titel *	Zusatz	Alergen	
Metaweinsäure, E353 Eigener text		☐	
Kaliumpolyaspartat, E456 Eigener text		☐	
Gummiarabikum, E414 Eigener text		☐	
Fumarsäure (E 297) Eigener text		☐	
Citronensäure, E330 Eigener text		☐	
Hefe-Mannoproteine zur Weinstabilisierung Eigener text		☐	
Carboxymethylcellulose, E466 Eigener text		☐	

Live-Ansicht (scrollbar)

- L-Ascorbinsäure, E300
- Dimethyldicarbonat (DMDC), E242
- Kaliumsorbat, E202

STABILISATOREN

- Metaweinsäure, E353
- Kaliumpolyaspartat, E456
- Gummiarabikum, E414
- Fumarsäure (E 297)
- Citronensäure, E330
- Hefe-Mannoproteine zur Weinstabilisierung
- Carboxymethylcellulose, E466

SÄUREREGULATOREN

- Calciumsulfat, 516
- Weinsäure (L+), E334
- Äpfelsäure, E296
- Milchsäure, E270
- Citronensäure, E330

Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

NACH OBEN

Abbildung 11 Stabilisatoren - Exemplarisch alle möglichen aufgeführt. Die Auswahl erfolgt über ein Auswahlfeld.

Säureregulatoren und Gasverwendung

Säureregulatoren

Zutat hinzufügen

Titel *	Zusatz	Alergen
Calciumsulfat, 516 Eigener text		☐
Weinsäure (L+), E334 Eigener text		☐
Äpfelsäure, E296 Eigener text		☐
Milchsäure, E270 Eigener text		☐
Citronensäure, E330 Eigener text		☐

Gasverwendung bei der Verpackung

☐ Keine
☒ unter Schutzatmosphäre abgefüllt
☐ Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgt sein

STABILISATOREN

- L-Ascorbinsäure, E300
- Dimethyldicarbonat (DMD), E242
- Kaliumsorbat, E202

SÄUREREGULATOREN

- Metaweinsäure, E353
- Kaliumpolyaspartat, E456
- Gummiarabikum, E414
- Fumarsäure (E 297)
- Citronensäure, E330
- Hefe-Mannoproteine zur Weinstabilisierung
- Carboxymethylcellulose, E466

Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Abbildung 12 Säureregulatoren - Exemplarisch alle möglichen angezeigt. Die Auswahl erfolgt über ein Auswahlfeld. Bei der Gasverwendung können Sie diese per Button auswählen und die Information wird angezeigt

Recycling und QR-Code Bereich

Recycling

Materialien

☒ Polypropylen (5 PP)
 ☒ Papier (22 PAP)
 ☒ Aluminium (41 ALU)
 ☒ Kork (51 FOR)
 ...

QR-Einstellungen



Einstellungen außer Kraft setzen

☐

Hintergrund *

#ffffff

Vorderseite *

#e80000

Speichern
Speichern und veröffentlichen
Schließen

RECYCLING MATERIALIEN

	Polypropylen Plastik Sammelstelle	5 PP
	Papier Papier Sammelstelle	22 PAP
	Aluminium Aluminium Sammelstelle	41 ALU
	Kork Spezielle Sammelstelle	51 FOR
	Braunes Glas Glas Sammelstelle	72 GL

Abbildung 13 Übersicht des Recyclings und QR-Code Bereichs

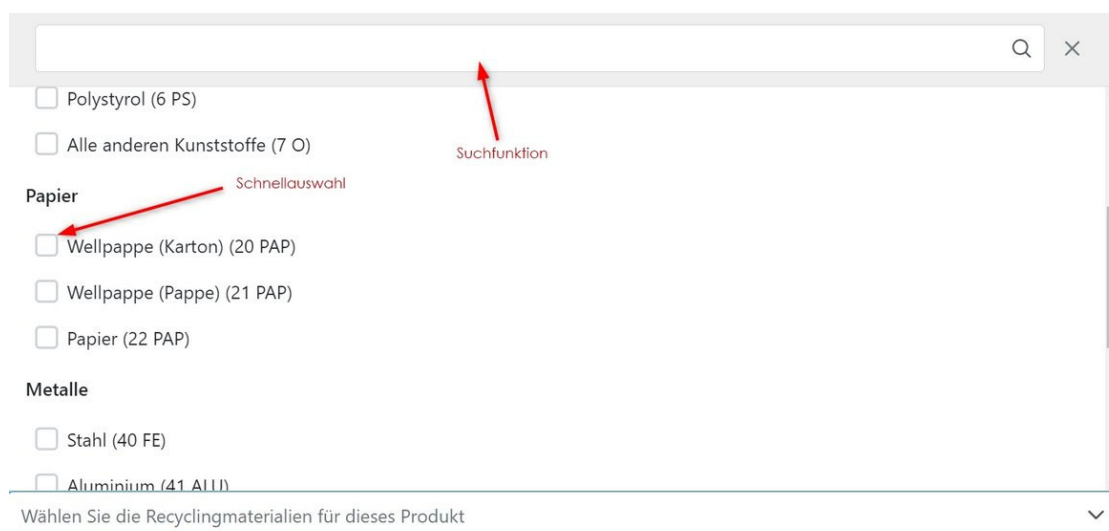
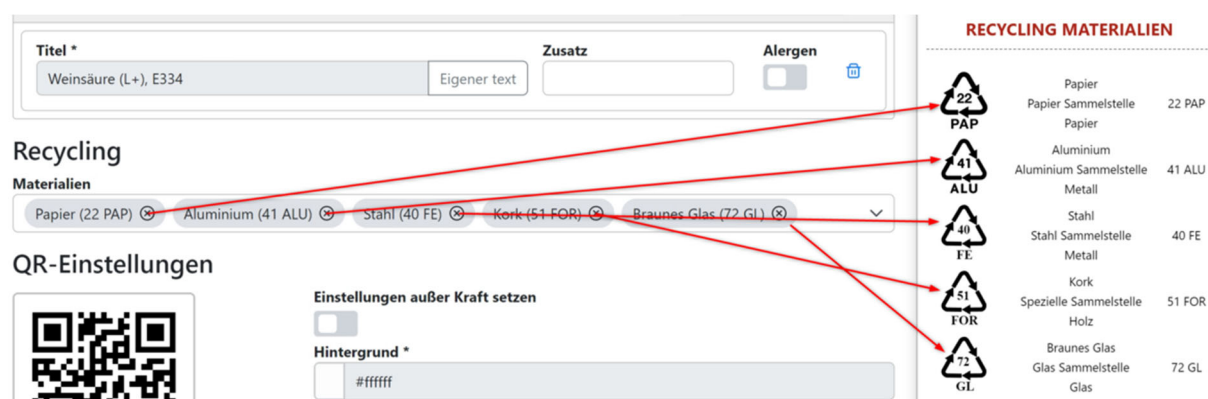


Abbildung 14 Recycling-Informationen per Mausklick auswählen oder danach suchen



RECYCLING MATERIALIEN		
	Papier Papier Sammelstelle Papier	22 PAP
	Aluminium Aluminium Sammelstelle Metall	41 ALU
	Stahl Stahl Sammelstelle Metall	40 FE
	Kork Spezielle Sammelstelle Holz	51 FOR
	Braunes Glas Glas Sammelstelle Glas	72 GL

Abbildung 15 Recycling-Informationen werden direkt in der Liveansicht angezeigt

Produktvideos anschauen unter:

<https://e-label.online/hilfe-infos/e-label-videos-qr-code>