

# Guide de l'utilisateur

## Création des Nutricodes™



**Renforcez votre image de marque**

- V 1.7 - Mai 2024 -

Editeur



03.23.82.32.64 - 06.25.88.36.44  
4 pl des Etats-Unis - 02400 CHÂTEAU-THIERRY



# Introduction

QR-VIN est une application conçue pour créer les QRcodes nutritionnels destinés à l'étiquetage des boissons alcoolisées.

**En plus de la conformité légale** (Tableau nutritionnel et Liste des ingrédients), QR-VIN vous permet de renforcer votre image de marque en affichant des informations complémentaires sur vos cuvées.

- Conformité légale
- Logo du domaine et photo de la cuvée
- Labels qualité sur le Domaine et la Cuvée
- Composition des assemblages
- Information sur la Vinification
- Informations sur le Recyclage
- Rappels sanitaires
- Mentions légales par pays

NB : Les informations dites « *commerciales* » (Accords/mets vin, dégustation, ...) **ne sont pas autorisés pour les consommateurs résidants dans l'UE. Pour les autres nationalités aucune restriction n'est applicable.** Vous pouvez proposer les informations habituelles sur votre cuvée.

- ✓ Description commerciale et lien vers votre site
- ✓ Fiche dégustation (Œil, nez, bouche)
- ✓ Accords mets/vin, tarifs, ...

**Toutes ces informations sont modifiables après création du QRcode.** Le QRcode ne change pas, il renvoie juste vers les informations enregistrées.

Ce guide a pour objet de vous assister dans la création de vos QRcodes. En cas de difficulté notre assistance est à votre disposition 7jours /7 de 9h à 19h, au 03.23.82.32.64.

Pour les moins férus d'informatique nous pouvons créer pour vous l'ensemble des QRcodes de votre gamme sur simple demande.

Nous espérons que notre travail vous donne entière satisfaction.

Dominique FOREST

Responsable du développement

---



## Sommaire

|       |                                  |    |
|-------|----------------------------------|----|
| I -   | Présentation générale.....       | 7  |
| II -  | Créer votre premier QRcode.....  | 8  |
| III - | Informations Entreprise .....    | 9  |
| IV -  | Informations sur la Cuvée .....  | 11 |
| V -   | Information consommateur .....   | 15 |
| VI -  | Déclaration nutritionnelle ..... | 17 |
| VII - | Télécharger votre QRcode .....   | 20 |

---



## I - Présentation générale

Nous avons voulu créer une interface qui soit la plus simple et rapide possible. Tout au long de votre saisie vous disposez d'aides en ligne pour vous guider dans vos choix.

### Aide générale



Située en haut à droite, cette icône vous affiche ou masque une page d'explications sur l'étape en cours.



### Aide sur chaque rubrique



En survolant cette icône vous affichez une aide sur la rubrique en cours.

Certaines rubriques sont facultatives, d'autres obligatoires, et d'autres ne concernent que les consommateurs résidents hors de l'UE. Vous retrouverez cette information en face de chaque rubrique.

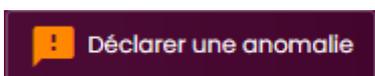


### Assistance téléphonique 7/7



À tout moment vous pouvez appeler notre assistance dont le numéro est affiché en haut à droite dans l'entête de la page.

### Déclarer une erreur



Si vous constatez un dysfonctionnement ou une erreur vous pouvez nous signaler le problème rencontré en utilisant le bouton ci-contre.

## II - Créer votre premier QRcode

Rendez-vous à l'adresse [www.QR-VIN.com](http://www.QR-VIN.com),  
et cliquez sur le bouton

**Créez vos QRVINS maintenant**

Vous arrivez sur la page d'accueil,

*PS : Avant de démarrer assurez-vous d'avoir vos visuels (logo et photos des cuvées) à portée de clic.*

Confirmer en cliquant sur le bouton **[GO]**

## III - Informations Entreprise

Sur cette page, renseigner les informations sur votre entreprise

**Informations Entreprise** ?

Adresse ?

### Ajouter votre logo

**Logo de l'entreprise** ?

Formats acceptés  
JPG, PNG, GIF

Adresse de votre site internet (facultatif)

**Adresse de votre Site internet** ?

Le lien vers votre site internet n'est pas autorisé pour les consommateurs de l'UE. Toutefois il sera actif pour les autres consommateurs (Anglais, ...).

## Certifications

Cochez le(les) label(s) qualité obtenu(s) par votre Domaine

**Certifications** ?

Cochez les certifications obtenues par le Domaine.

|   |   |  |
|---|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> <br><b>Vigneron Indépendant</b>  | <input checked="" type="checkbox"/> <br><b>Haute Valeur Environnementale</b> | <input type="checkbox"/> <br><b>Terra Vitis</b>  |
| <input type="checkbox"/> <br><b>Viticulture Durable en Champagne</b> | <input type="checkbox"/> <br><b>Biodyvin</b>                                 | <input type="checkbox"/> <br><b>Demeter</b>  |
| <input type="checkbox"/> <br><b>Demeter Certifié</b>                 | <input type="checkbox"/> <br><b>AVN Association des Vins Naturels</b>        | <input type="checkbox"/> <br><b>S.A.I.N.S (Sans Aucun Inérant Ni Sulfite (ajouté))</b> |
| <input type="checkbox"/> <br><b>Label Nature &amp; Progrès</b>      | <input type="checkbox"/> <br><b>label Bio Cohérence</b>                     | <input type="checkbox"/> <br><b>Agriculture Biologique</b>                            |

NB : Si certaines de vos certifications ne sont pas affichées, signalez-le nous que nous les ajoutons.

**Cliquez sur [Suivant] pour passer à l'étape 2/5**

**Suivant >**

## IV - Informations sur la Cuvée

Sur cette page nous allons définir les informations générales sur votre cuvées

**NB :** si vous aviez déjà créé des cuvées, vous retrouverez la liste de vos cuvées dans la partie haute de la page

**Sélectionnez une de vos cuvées** pour modifier ses informations.  
**Cliquez sur (+)** pour effacer les informations chargées et démarrer une nouvelle cuvée.

### La Fiche cuvée

**L'image transférée est automatiquement redimensionnée pour un affichage rapide sur téléphone mobile.**

NB : Pour assurer un affichage optimal, il est conseillé de transférer une image ayant un rapport de type largeur 150px / hauteur 400px. Nous vous conseillons aussi d'utiliser le format PNG qui prend en compte la transparence du fond de l'image

## Région viticole

Région viticole / type de vin / ...

Region viticole

...

Le choix de la région viticole va nous permettre d'afficher les informations spécifiques à chaque région viticole (AOC / IGP, ...)

- Sélectionnez votre **région**
- Cliquez sur le **type d'appellation** (AOC, IGP, ...) et choisissez votre appellation dans la liste.

Région viticole / type de vin / ...

Region viticole

Bordeaux

Type d'Appellation (AOC, IGP, VDP ...)

AOC  IGP (liste)  VDP  Sans

AOC

Sélectionnez votre AOC ...

Sélectionnez votre appellation

BARSAC

BLAYE

BORDEAUX

BORDEAUX SUPÉRIEUR

NB : Si le vin n'a pas d'appellation particulière, choisissez « *sans* » une zone de saisie libre sera alors affichée en lieu et place de l'appellation.

- Sélectionnez ensuite Le **type de vin** et sa **catégorie**

Type de vin

Vin rouge

Catégorie (Calcul énergie)

Sec

## Assemblages

**Assemblage / Composition** ?

**Complément sur Assemblage** ?

Informations libres sur la composition (Ajout de vins de réserve, ...)

Dans cette partie, vous pouvez définir les cépages utilisés pour l'élaboration de votre cuvée.

NB : une Zone « Complément sur l'assemblage » vous permet d'y ajouter des informations complémentaires (Ajout de 10% de vin de réserve, liqueur ...)

### Pour saisir vos assemblages

- Dans la zone de recherche, tapez les 3 première lettre du cépage
- Ensuite en face de chaque cépage, saisir le pourcentage utilisé

Indiquer les pourcentages et cliquer sur "Ajouter"

|                     |                                 |   |  |
|---------------------|---------------------------------|---|--|
| Pinot Noir          | <input type="text" value="20"/> | % |  |
| Pineau d'Aunis noir | <input type="text"/>            | % |  |
| Pinot blanc         | <input type="text"/>            | % |  |
| Pinot gris          | <input type="text"/>            | % |  |
| Pinot meunier       | <input type="text" value="10"/> | % |  |
| Pinot de juillet    | <input type="text"/>            | % |  |

**↑ Ajouter à la liste des cépages**

En face de chaque cépage, saisir la valeur en % et cliquer sur ce bouton "Ajouter" pour l'ajouter à votre assemblage.

Cliquez sur [Ajouter à la liste des cépages] pour enregistrer votre choix

**Assemblage / Composition** ?

|               |                                 |   |   |
|---------------|---------------------------------|---|---|
| Pinot Noir    | <input type="text" value="20"/> | % | ✕ |
| Pinot meunier | <input type="text" value="10"/> | % | ✕ |

Refaire la procédure pour ajouter le cépage suivant.

## Informations techniques

**Infos Techniques**

Volume d'alcool  % /vol.      Couleur de la bouteille

N° de lot       Millésime       Année de vendange

Saisir le volume d'alcool

- Couleur de la bouteille (pour le tableau de recyclage italien)
- Numéro de Lot (facultatif)
- Année du millésime (Si nécessaire)
- Année de vendange (facultatif)

## Les labels qualité

**Labels qualité**

|                          |   |                          |   |                          |  |                          |   |
|--------------------------|---|--------------------------|---|--------------------------|--|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> |  | <input type="checkbox"/> |  | <input type="checkbox"/> |  | <input type="checkbox"/> |  |
|                          | Agriculture<br>Biologique   |                          | Label Vin Methode<br>Nature   |                          | Demeter  |                          | Biodyvin  |

Cochez le(s) label(s) qualité associé à la cuvée.

NB : Si certains labels ne sont pas disponibles, signalez-le nous que nous les ajoutons.

Cliquez sur [Suivant] pour passer à l'étape 3/5

Suivant >

## V - Information consommateur

Cette page est entièrement facultative, mais vivement recommandée.

Ils s'agit de fournir au consommateur des informations et des conseils supplémentaires. Les informations doivent rester « techniques » et pas « commerciales »



En cliquant sur le bouton [Remplissage automatique] les différentes zones sont pré-remplies selon votre région viticole. (pas disponible pour toutes les régions).

**Consommateur européen** ?
 **Remplissage automatique**

**Temps de garde**

**Apogée**

**Vinification**

Cuves inox thermo-régulées

**Vinification Complément**

Informations techniques complémentaires (SO2, acidité, ...)

**Conseil conservation**

Le champagne se conserve couché à l'abri de la lumière à une température d'environ 12 degrés.

**Conseil dégustation**

Le Champagne se boit frais non glacé à une température entre 8 et 10 degrés.

**Consommateurs hors UE** 



**Pour le consommateur hors UE** vous disposez d'une « *Fiche sommelier* » ou vous pouvez ajouter des informations dite « commerciales ». Ces informations ne s'afficheront que pour les ressortissant hors UE. (Anglais, japonais, etc ...)

**Cliquez sur le bouton [Consommateurs hors UE]** pour afficher les zones correspondantes.

** valable uniquement pour les ressortissants hors UE..**

Description commerciale de la Cuvée

Une cuvée "Brut zéro" aux arômes intenses.

 Lien vers la Fiche cuvée 

<https://www.viti-web.fr/champagne-vigneron-vallee-marne-cuvee-Champagne-Br>

Commentaires de dégustation

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>Délicat collier de bulles persistant après le service.</p> | <p>Assemblage subtil de 4 cépages champenois, qui développe un nez aux arômes délicats et fruités.</p> | <p>L'attaque en bouche est délicate et déploie ses arômes sur une belle longueur pour finir sur une note rafraichissante.</p> |
|---|--|---|

Accords mets / vin

Escalope de foie gras de canard - Rillettes

NB : Si vous souhaitez des zones supplémentaires, signalez-le nous que nous les ajoutons.

Cliquez sur [Suivant] pour passer à l'étape 4/5

**Suivant >**

## VI - Déclaration nutritionnelle

Sur cette page vous allez déclarer les information légales concernant la **Déclaration nutritionnelle et la Liste des ingrédients.**

### Déclaration nutritionnelle

Pour calculer l'énergie et les glucides, saisir le volume d'alcool et le sucre résiduel ou le dosage.

Ensuite **cliquer sur calculer** pour obtenir le résultat.

Ensuite cliquer sur le bouton **[Mettre à jour la déclaration nutritionnelle]** pour mettre à jour les informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles    |                  |
|----------------------------|------------------|
| Nom                        | pour 100 ml.     |
| Energie                    | 306 kJ / 73 kcal |
| Matière grasse             | 0                |
| - Dont acides gras saturés | 0                |
| Glucides                   | 1 g              |
| - Dont sucres              | 0.3 g            |
| Protéines                  | 0                |
| Sel                        | 0                |

Vous pouvez modifier manuellement ces valeurs pour vous conformer à des analyses fournies par votre fédération, ou un laboratoire d'analyse.

## Liste des ingrédients

- Les produit de type sulfites seront regroupés sous la mentions « *sulfites* » dans préciser le nom du(des) produit(s).
- Les allergène seront présenté en gras avec le type d'allergène '(pas le produit)
- Les gaz d'emballage' seront présentés sous la mention « *Mise en bouteille sous atmosphère protégée* »

### Cochez simplement les produits utilisés lors de la vinification

 **Additifs soumis à étiquetage (Liste des ingrédients)** 

Cochez simplement les produits utilisés pendant la vinification.

| Ingrédient principal                              |             |
|---|-------------|
| Nom   | Pour 100 ml |
| <input checked="" type="checkbox"/> Raisins frais |             |

| Vinification   |                                  |
|--|----------------------------------|
| Nom  | Pour 100 ml                      |
| <input type="checkbox"/> Enrichissement  | <input type="text" value="..."/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> Liqueur de tirage     | <input type="text" value="..."/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> Liqueur d'expédition  | <input type="text" value="..."/> |

| Conservateurs   |             |
|---|-------------|
| Nom   | Pour 100 ml |
| <input type="checkbox"/> Dioxyde de soufre (E220)                  |             |
| <input checked="" type="checkbox"/> Bisulfite de potassium (E228)  |             |
| <input type="checkbox"/> Métabisulfite de potassium (E224)         |             |
| <input type="checkbox"/> Sorbate de potassium (E202)  |             |
| <input type="checkbox"/> Lysosyme (E1105)                          |             |
| <input type="checkbox"/> Acide L-ascorbique (E300)  |             |
| <input type="checkbox"/> Dicarbonate de diméthyle (E242)  |             |

## Régulateurs

| Nom  | Pour 100 ml |
|--|-------------|
| <input type="checkbox"/> Acide citrique (E330)     |             |
| <input type="checkbox"/> Sulfate de calcium (E516) |             |
| <input type="checkbox"/> Acide malique (E296)      |             |
| <input type="checkbox"/> Acide tartrique (E334)    |             |
| <input type="checkbox"/> Acide lactique (E270)     |             |

## Stabilisants

| Nom  | Pour 100 ml |
|--|-------------|
| <input type="checkbox"/> Acide fumarique (E297)            |             |
| <input type="checkbox"/> Polyaspartate de potassium (E456) |             |
| <input type="checkbox"/> Gomme de cellulose (CMC) (E466)   |             |
| <input type="checkbox"/> mannoprotéines de levures         |             |
| <input type="checkbox"/> Gomme arabique (E414)             |             |
| <input type="checkbox"/> Acide métatartrique (E353)        |             |
| <input type="checkbox"/> Acide citrique (E330)             |             |

## Clarifiants ?

| Nom   | Pour 100 ml |
|---|-------------|
| <input type="checkbox"/> Caséine (lait)               |             |
| <input type="checkbox"/> Olvabumine (oeuf)            |             |
| <input type="checkbox"/> Protéines végétales (gluten) |             |

## Autres additifs

| Nom   | Pour 100 ml |
|---|-------------|
| <input type="checkbox"/> Résine de pin d'Alep |             |
| <input type="checkbox"/> Caramel (E150)       |             |

## Gaz d'emballage ?

| Nom   | Pour 100 ml |
|---|-------------|
| <input type="checkbox"/> Argon              |             |
| <input type="checkbox"/> Azote              |             |
| <input type="checkbox"/> Dioxyde de carbone |             |

NB : Si vous saisissez des valeurs (facultatif) elles seront affichées entre parenthèses avec le nom du produit.

Cliquez sur [Afficher le QRcode] pour créer et récupérer vos éléments

[Afficher le QRcode >](#)

## VII - Télécharger votre QRcode

**Votre QR-Vin est prêt !**

Bravo ! vous avez terminé le parcours en 25 mn 19 sec.  
Nous espérons vous avez apprécié la facilité de création.

**Cuvée Harmonie 2018**

**Personnalisez  
votre QRcode**

Ajouter un pictogramme au centre.

Pour une personnalisation plus évoluée (Couleurs, logo, cadre ...) contactez-nous directement.

**Ingrédients & Nutrition**

**E = 306 kJ / 73 kcal**

📄 Tableau nutritionnel (format JPG).

| Ingrédients & Nutrition    |                  |
|----------------------------|------------------|
| Cuvée Harmonie 2018        |                  |
| Energie                    | 306 kJ / 73 kcal |
| Matière grasse             | 0                |
| - Dont acides gras saturés | 0                |
| Glucides                   | 1 g              |
| - Dont sucres              | 0.3 g            |
| Protéines                  | 0                |
| Sel                        | 0                |

| Ingrédients & Nutrition    |                  |
|----------------------------|------------------|
| Cuvée Harmonie 2018        |                  |
| Energie                    | 306 kJ / 73 kcal |
| Matière grasse             | 0                |
| - Dont acides gras saturés | 0                |
| Glucides                   | 1 g              |
| - Dont sucres              | 0.3 g            |
| Protéines                  | 0                |
| Sel                        | 0                |

**Télécharger tout**

### Récupérer votre QRcode

Pour récupérer votre QRcode sous différents formats, ainsi que les éléments additionnels, cliquez sur le bouton **[Télécharger tout]**.



**Vous récupérez alors un fichier « ZIP » contenant tous les éléments**

- QRcodes au format SVG et PNG avec et sans image centrale\*
- Tableau nutritionnel au format JPG fond noir et fond blanc pour la mise à jour des fiches cuvées de votre site de vente en ligne (Obligatoire).
- Ainsi qu'une fiche cuvée au format PDF

**NB : Pour décompresser le fichier ZIP sur votre bureau, faire un clic droit « Extraire tout ... »**

### Ajout d'un pictogramme central

Si vous souhaitez ajouter un pictogramme central, cliquez sur l'un des modèles proposés et recliquez sur le bouton **[Télécharger tout]**.pour récupérer les versions modifiées.

Si vous souhaitez intégrer votre propre logo, contactez-nous nous ferons la mise à jour de vos QRcodes.

## Vérifier en lignes les informations affichées

En dessous du bouton télécharger vous disposez d'une série de liens pour contrôler les informations associées au Qrcode.

**Vérifiez vos informations**

Version en ligne 

Version imprimable 

Fiche cuvée (PDF) 

Pour créer une nouvelle cuvée cliquez sur le bouton ci-dessous

 **Nouvelle Cuvée**

### **En cas de problème, n'hésitez-pas à nous appeler**

Nous sommes à votre disposition au 03.23.82.32.64  
pour toute question, remarque ou demande d'amélioration.