

**Сравнительный анализ программного комплекса «МультиМилк Эксперт»
с решениями на базе «1С:ERP Управление предприятием»**

Функциональность	Базовый	Оптимизация рецептур	Экспертный анализ рецептур	Производственное задание и учёт	Решения на базе «1С: ERP Управление предприятием»
Формирование реестра рецептур молочных продуктов, расчет стоимостных показателей (себестоимость, рентабельность, цена реализации и проч.). Ведение технологических карт. Формирование альтернативных рецептур.	+				+
Расчет показателей качества продукта (содержание белка, жира, влаги, СОМО, сухого вещества, энергетической ценности, показателя титруемая кислотность, аминокислотный состав и проч.).	+				<i>+/- (только: белок, влага, жир, калорийность)</i>
Интеграция с FoodScan - экспресс-анализатор хим. состава сырья.	+				-
Расчет количества воды на гидратацию ингредиентов-гидроколлоидов рецептуры	+				-
Интерактивный обмен рецептурами через XML-файлы.	+				-
Оптимизация и моделирование рецептур молочных продуктов в условиях нестабильности качества исходного сырья, с целью получения продукта заданного качества по минимальной себестоимости.		+			-
Определение оптимальных «заменителей» ингредиентов рецептуры с учетом их свойств и стоимости.		+			-
Моделирование рецептур молочных продуктов для детского питания.		+			-
Минимизация количества пробных выработок для достижения необходимого качества продукта.		+			-
Определение технологической и экономической эффективности применения новых пищевых добавок в рецептурах.		+			-
Рекомендации по применению ингредиентов и контроль над допустимым их содержанием в рецептуре.		+	+		-

Функциональность	Базовый	Оптимизация рецептур	Экспертный анализ рецептур	Производственное задание и учёт	Решения на базе «1С: ERP Управление предприятием»
Экспертная система диагностики и анализа рецептуры продукта (выявляет технологические проблемы и предлагает технологу пути для их решения).			+		-
Определение оптимального набора пищевых добавок в рецептуре продукта, в случае наличия в ней "дефектного" сырья и других технологических проблем.			+		-
Сравнительный графический анализ контрольной и опытной рецептуры по различным критериям.	+	+			-
Складской учёт.	+				+
Определение, с учётом наличия сырья на складе и его цены, оптимальной альтернативной рецептуры продукта ПЗ из списка утверждённых, для его выработки.					-
Формирование производственного задания (ПЗ). Производственный учёт. Определение, с учётом наличия сырья на складе и его цены, оптимальной альтернативной рецептуры продукта ПЗ из списка утверждённых, для его выработки. Формирование журнала продукции (по дням недели ведется вся аналитика о произведенной продукции). Контроль качества выпускаемой продукции. Определение потребности в сырье. Планирование закупки сырья. План-фактный анализа деятельности производства.				+	+/- (имеется лишь часть возможностей)
Монитор контрольных точек (КТ) изготовления продукции - позволяет вести информацию и отслеживать ход процесса производства продукта, а также осуществлять контроль за возникающими потерями.				+	-
Управление финансами (бюджетирование, бухгалтерский и налоговый учёт).	-	-	-	-	+
Управление персоналом, включая расчет заработной платы.	-	-	-	-	+
Управление основными средствами и автотранспортом.	-	-	-	-	+
Управление продажами, управление отношениями с покупателями и поставщиками.	-	-	-	-	+