

Dúvida | Qual Parâmetro Responsável Identificar Perda Quebra Rotina Composição Integral?

Dúvida:

Qual **Parâmetro Responsável** por **identificar Perda e Quebra na Rotina de Composição** no **Sistema Integral**?

Solução:

1- Identificando o Parâmetro de Perda e Quebra

Rotina:	Composição Alteração
Programa:	EST621
Localização:	Controle de Produção / Composição / Alteração / G

Para identificar o campo responsável em informar a quebra e a perda na rotina de Composição, acesse a localização citada acima. Utilize as setas do teclado para selecionar os caminhos e, pressione a tecla **Enter** para confirmá-los.

OBSERVAÇÃO: Para finalidade deste documento, será exemplificado apenas as telas com o campo de perda e quebra na venda e na fabricação. Porém, para obter mais detalhes do funcionamento da rotina consulte o documento "[Como Incluir Composição Produção Integral?](#)", referente a **Composição de Produção**; ou "[Dúvida | Como Incluir Composição Transformação Integral?](#)", referente a **Composição de Transformação**.

Ao acessar a rotina e preencher os dados desejados, aperte a tecla **Enter** para alcançar o campo **Pe%**. No primeiro campo é possível informar o **percentual de quebra sobre a venda do produto** e, no campo à frente é possível informar o **percentual de perda**

sobre a fabricação do produto.

Abaixo segue a primeira tela de exemplo, no qual é exibido o campo **Pe%** correspondente ao **percentual de quebra na venda**.

Informando o Percentual de Quebra

COMPOSICAO Alteracao-EST621						
Produto FINAL: 135/9 GUARNICAO FAROFA KG KG 1.0000 KG						
Cesta/Padrao: N S (S/N) Qt.Un/PMZ...: 0 / Ac%: 85.						
Prod/Tr/Sal.: PNNN(S/N) Qt.Kg/PMZ...: 1.086/ 13.1832 Pe%: PrT:						
Item	Descricao	Pr.Ven	PMZ	Coef.	Quant	Ac%
1120	BACON KG	19.98	3.82	1.086	.290	S
1427	HF CEBOLA EXTRA KG	3.49	0.19	1.086	.086	S
1434	HF CENOURA VERMELHA KG	1.98	0.04	1.086	.043	S
4664	LINGUICA CALABREZINHA PALADAR	12.98	0.89	1.086	.103	S
21524	PADARIA CALDO CARNE KG	10.90	0.10	1.086	.008	N
21975	HORTALICAS CHEIRO VERDE UN	1.50	0.03	1.086	.025	N
49139	FARINHA MANDIOCA TORRADINHA 1K	6.79	0.47	1.086	.099	N
64590	PADARIA OVOS BCO KG	9.00	1.61	1.086	.293	N
103251	PADARIA OLEO SOJA L		0.16	1.086	.068	N
124430	PADARIA UVAS PASSAS KG	11.90	0.23	1.086	.030	N
143011	PADARIA MILHO VERDE KG		0.16	1.086	.036	N

% de QUEBRA na VENDA - Produtos COMPOSTOS - Padaria

Este campo refere-se ao percentual de quebra sobre a venda de um produto, ou seja, **Quebra = (Quantidade Vendida x Percentual) / 100**.

o Exemplo prático:

5% de cada venda de uma receita de pão doce é referente a quebra. Este percentual é utilizado na rotina de emissão de nota de quebra de produtos produzidos automaticamente.

Aplicando na fórmula ficará: $Quebra = (100 \times 5) / 100 = 500 / 100 = 5$

Entendendo o resultado: 5 seria a quantidade emitida na nota fiscal de quebra, no qual corresponde a quantidade de quebra em cima de uma determinada venda do produto.

OBSERVAÇÃO: Se o campo **Pe%** de uma composição não for informado e o sistema for configurado para emitir quebra automaticamente, a rotina não funcionará corretamente. Para mais detalhes de como configurar a emissão de nota fiscal de quebra automaticamente consulte o documento "[Manual | Emitir Nota Fiscal Automática Quebra de Itens Vinculados Integral](#)".

Abaixo segue a segunda tela de exemplo, no qual é exibido o campo correspondente ao **percentual de perda na fabricação**.

Informando o Percentual de Perda

COMPOSICAO Alteracao-EST621					
Produto FINAL: 135/9 GUARNICAO FAROFA KG KG 1.0000 Cesta/Padrao: N S (S/N) Qt.Un/PMZ...: 0 / Ac%: Prod/Tr/Sal.: PNNN(S/N) Qt.Kg/PMZ...: 1.086/ 13.1832 Pe%: 5					
Item	Descricao	Pr.Ven	PMZ	Coef.	Quant Ac%
1120	BACON KG	19.98	3.82	1.086	.290
1427	HF CEBOLA EXTRA KG	3.49	0.19	1.086	.086
1434	HF CENOURA VERMELHA KG	1.98	0.04	1.086	.043
4664	LINGUICA CALABREZINHA PALADAR	12.98	0.89	1.086	.103
21524	PADARIA CALDO CARNE KG	10.90	0.10	1.086	.008
21975	HORTALICAS CHEIRO VERDE UN	1.50	0.03	1.086	.025
49139	FARINHA MANDIOCA TORRADINHA 1K	6.79	0.47	1.086	.099
64590	PADARIA OVOS BCO KG	9.00	1.61	1.086	.293
103251	PADARIA OLEO SOJA L		0.16	1.086	.068
124430	PADARIA UVAS PASSAS KG	11.90	0.23	1.086	.030
143011	PADARIA MILHO VERDE KG		0.16	1.086	.036
% de Perda na FABRICACAO					

Este campo refere-se ao percentual de perda sobre a fabricação de um produto, ou seja, **Perda = (Quantidade fabricada x Percentual) / 100**.

o Exemplo prático:

5% da receita de cada pão doce fabricado é referente a perda. Este percentual é utilizado na rotina de emissão de nota de perda de produtos produzidos automaticamente.

Aplicando na fórmula ficará: $Perda = (100 \times 5) / 100 = 500 / 100 = 5$

Entendendo o resultado: 5 seria a quantidade emitida na nota fiscal de perda, no qual corresponde a quantidade de perda em cima de uma determinada fabricação do produto.

OBSERVAÇÃO: Se o campo **Pe%** de uma composição não for informado e o sistema for configurado para emitir perda automaticamente, a rotina não funcionará corretamente. Para mais detalhes de como configurar a em nota fiscal de perda automaticamente consulte o documento "[Manual | Emitir Nota Fiscal Automática Quebra Pe Vinculados Integral](#)".

O Atendimento para a Avanço Informática é prioridade!

Caso Você tenha alguma dúvida, fique à vontade para entrar em contato com a gente:



[Clique aqui para falar conosco no WhatsApp](#)



Revision #1

Created 2025-10-10 17:11:30 UTC by Bruno Queiroz

Updated 2025-10-10 17:28:41 UTC by Bruno Queiroz