

FOSS



The FoodScan™ Dairy Analyser
– la qualità garantita in 60 secondi



Dedicated Analytical Solutions



Analisi con facilità ed affidabilità

Costi di gestione, efficienza della produzione e controllo della qualità. I tre elementi che, se costantemente ottimizzati, possono mantenere la vostra azienda competitiva.

E non esiste modo migliore del FoodScan™ Dairy Analyser per assicurare tutto questo.

Facile da usare ed estremamente affidabile, il FoodScan può essere messo subito al lavoro aiutandovi a:

- Ottimizzare l'uso delle materie prime costose
- Rendere l'attività del laboratorio più rapida ed efficace
- Incrementare l'efficienza della produzione, ad esempio, riducendone i fermi
- Incrementare il prestigio del marchio attraverso la costanza nella qualità dei prodotti
- Incrementare la qualità in generale

Migliorare, a costi minimi, il controllo della produzione
In produzione, l'analisi rapida in meno di un minuto, consente di controllare durante la fase l'avvio se vi sono eventuali problemi. Inoltre avendo la possibilità di eseguire continue analisi posso essere rapidamente fatti aggiustamenti riducendo costosi errori e sprechi.

Vengono inoltre ridotti, rispetto ai sistemi tradizionali, i costi delle analisi perché il sistema all'infrarosso non utilizza reagenti.

Una calibrazione per molti prodotti

Il FoodScan viene fornito con calibrazioni globali ben sviluppate e verificate. Una singola calibrazione viene utilizzata per tutti i prodotti di un gruppo, ad esempio, burro o formaggi.

Inoltre le calibrazioni coprono l'intero processo fino al prodotto finito. Il software di sorveglianza on-line FOSS Remote Internet Analysis (RINA) assicura che le calibrazioni siano sempre aggiornate.

Assaporate la sicurezza che si prova sapendo di avere sotto controllo la qualità della vostra produzione



Perchè il FoodScan™ non vi abbandonerà

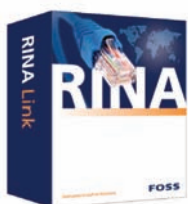
Ovunque voi installiate il FoodScan, sia esso in laboratorio o produzione, potrete sempre contare su risultati affidabili. Alcune ragioni per le quali fidarsi del FoodScan sono:

- Metodologia analitica senza problemi**, in accordo con ISO 21543/IDF standard 201:2006 che regola la Spettrometria all'Infrarosso.
- Calibrazioni pronte ed affidabili**, è necessario solamente analizzare alcuni prodotti per verificare e validare le calibrazioni standard rispetto ai valori di riferimento. L'esperienza dimostra che le calibrazioni standard raramente necessitano di aggiustamenti, ma se necessario, è un'operazione molto semplice da effettuare.
- Interfaccia OPC**, è possibile la connessione con il vostro sistema.

- Facilità di gestione dei risultati**, il software consente una facile interpretazione dei dati. Un flusso intuitivo ed una semplice presentazione dei risultati eliminano gli errori degli operatori ed identificano velocemente i dati fuori specifica.
- Il giusto strumento di lavoro**, il metodo NIR (Near Infrared Reflectance) consente analisi accurate e rappresentative di tutti i prodotti solidi e semisolidi, inoltre le analisi sono facilmente replicabili.
- Potenti strumenti di gestione**, sofisticati software consentono di mantenere lo strumento sempre perfettamente funzionante.

Remote INternet Analysis (RINA)

Con il software FOSS RINA potete collegare un qualsiasi numero di strumenti, da qualsiasi luogo, alla centrale di controllo. RINA è il massimo in fatto di semplicità e flessibilità. Perché avere un esperto per ogni apparecchio se potete gestire l'intera rete in una frazione del tempo finora impiegato? Gli utilizzatori di RINA hanno trovato che sono possibili significativi risparmi nelle analisi di riferimento, rilavorazioni, richiami ed in generale nelle operazioni giornaliere.





Pre-calibrato con calibrazioni FOSS ANN

Le calibrazioni ANN (Artificial Neural Networks) coprono un ampio settore della produzione casearia.

Non sarà necessario quindi analizzare molti campioni, come era necessario fare per aggiustare le calibrazioni PLS, permettendoci di risparmiare tempo e denaro.

Perché il FoodScan™ è così facile da utilizzare e gestire

Il FoodScan utilizza una tecnologia innovativa per soddisfare le vostre esigenze. Le sue caratteristiche consentono di mantenere i costi analitici – ed i tempi ed energie coinvolte – ad un livello molto basso.

Soluzione pronta all'uso "plug-and-play". L'intuitiva interfaccia del FoodScan ne consente un immediato utilizzo senza particolari istruzioni per l'operatore.

L'analisi con una singola operazione assicura sempre risultati accurati.

L'accesso ad Internet consente la visione dei dati senza interferire con l'operatività del sistema

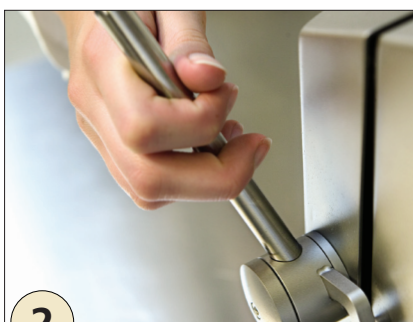
La gestione dei dati consente di personalizzare i certificati e di visionare le tendenze nella produzione.

Semplicissimo da usare



1

Riempire la tazza ed inserirla nello strumento



2

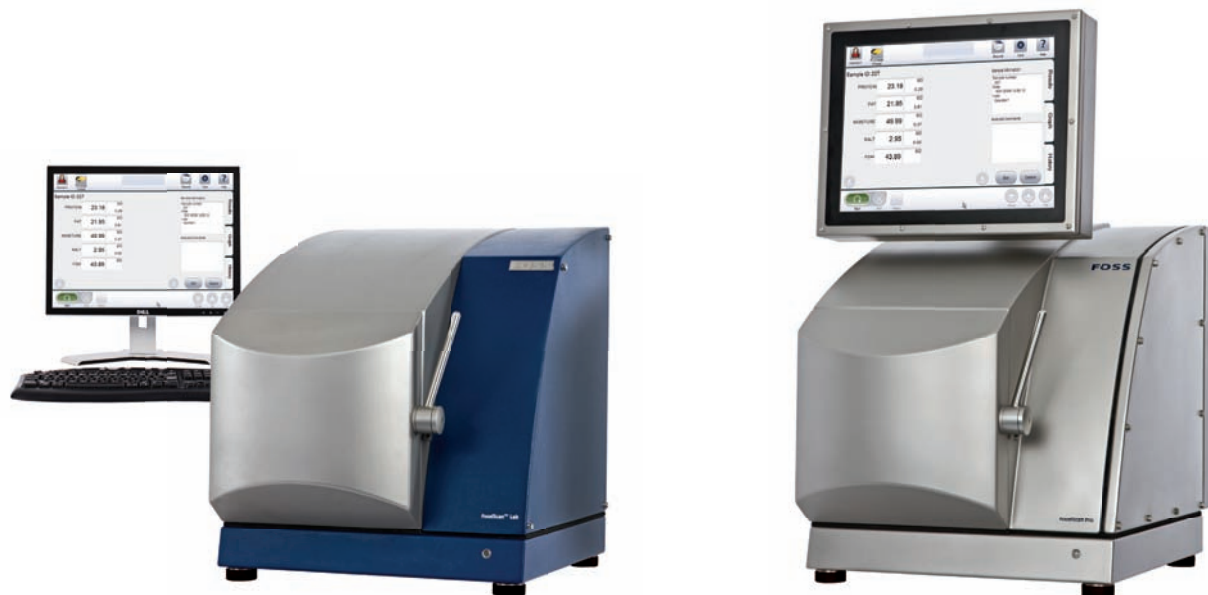
Chiudere lo sportello

PROTEIN	23.18	SD 0.29
FAT	21.95	SD 0.61
MOISTURE	49.99	SD 0.37
SALT	2.95	SD 0.00
FDM	43.89	SD

3

Il risultato sarà disponibile in 50 secondi!

Controllo qualità in laboratorio o in produzione



Per il controllo della produzione il FoodScan può essere posizionato sia in laboratorio che vicino alla linea stessa, consentendo in base ai risultati analitici di effettuare i necessari aggiustamenti. L'apparecchio può essere utilizzato anche per i controlli del prodotto finito prima che questo venga spedito.

In laboratorio con FoodScan™ Lab

Il FoodScan Lab consente di ottimizzare le analisi di routine fornendo risultati accurati, come e quando richiesto. Utilizzando un PC esterno offre la stessa velocità e facilità d'uso del FoodScan Pro.

In produzione con FoodScan™ Pro

Facile da usare attraverso il PC integrato e la tastiera a sfioramento (touch screen) è costruito in materiale anti corrosivo e sigillato a norma IP65. Il FoodScan Pro è ideale per l'uso in produzione, inoltre essendo facile da pulire aiuta a mantenere un alto standard igienico.

Prodotti	Esempi di applicazioni	Parametri
Formaggi	Una calibrazione per tutti i prodotti: Formaggi duri e semiduri, cremosi e spalmabili. In funzione del prodotto l'analisi può essere fatta dopo la pressatura, lo spurgo, la salamoia o la stagionatura	Grassi, Umidità/Solidi totali, Grasso sul secco, Sale, Proteine
Yogurt, quark e prodotti simili	Una calibrazione unica per tutti i prodotti: Naturali o con aggiunta di frutta e/o zucchero	Umidità/Solidi totali, Grassi, Proteine, pH
Condimenti per insalate	Maionese, Condimenti e prodotti simili come le salse pronte	Calibrazioni di partenza per diversi parametri
Burro e creme spray	Burro, salato e non salato, margarine e creme spray	Umidità, Grassi, Sale, Solidi non grassi

FOSS nell'industria lattiero casearia

FOSS è una delle aziende leader nella realizzazione di soluzioni analitiche per il settore lattiero caseario. Le nostre apparecchiature aiutano i produttori a monitorare ed analizzare i prodotti in ogni stadio del processo produttivo, sia in ricerca e sviluppo così come in produzione – aiutando a ottimizzare la qualità ed aumentare i margini di profitto.

FOSS è un'azienda privata con oltre 1100 dipendenti e centri di produzione e Ricerca & Sviluppo in Danimarca, Svezia e Stati Uniti d'America. I nostri prodotti sono commercializzati direttamente in 26 nazioni ed, attraverso una rete di distributori, in altri 75 paesi.



Rapido ritorno dell'investimento con vantaggi di lunga durata

Fra le soluzioni analitiche proposte da FOSS per l'industria lattiero casearia il FoodScan™ è divenuto uno standard per analisi sia in linea che in laboratorio. Vantaggi univoci portati dal FoodScan sono:

Semplicità: Il FoodScan è completo di calibrazioni ANN (Artificial Neural Network) che sono utilizzate in tutto il mondo su un'ampia varietà di prodotti caseari. L'apparecchio ha già la calibrazione inserita ed è pronto all'uso.

Facilità d'uso: L'apparecchio è utilizzabile da chiunque ed è gestibile sia da personale di laboratorio che in produzione.

Affidabilità delle prestazioni: Le prestazioni sono in accordo ad ISO 21543/IDF. Lo standard 201:2006 che regola la Spettrometria all'Infrarosso completa le credenziali del FoodScan come soluzione ottimale per l'industria casearia.

FOSS

FOSS
Slangerupgade 69
DK-3400 Hilleroed
Danimarca

Tel.: +45 7010 3370
Fax: +45 7010 3371

info@foss.dk
www.foss.dk

FOSS ITALIA spa
Via Belgio 4/d
35127 Padova

Tel.: +39 049 8287211
Fax: +39 049 8287222

E-mail: fossitalia@foss.it
www.foss.it