

## Analisi affidabili con il FoodScan™

### Approvazione AOAC

FoodScan™ – è il solo strumento NIR che gode dell'approvazione AOAC per le analisi della carne.

FoodScan è stato il primo analizzatore all'infrarosso (NIR) a ricevere l'approvazione come metodo ufficiale AOAC per determinare i parametri di controllo qualità.

FoodScan con approvazione AOAC – utilizzabile nei laboratori che richiedono metodi ufficiali approvati.

### Approvazione AQIS

FoodScan™ è approvato da AQIS in Australia per l'analisi del Grasso Chimico.

**AOAC – First Action Official Method:**  
Metodo 2007.04: Grasso, Umidità e Proteine su carne e prodotti a base di carne utilizzando il FOSS FoodScan™ Near-Infrared (NIR) Spettrofotometro con le calibrazioni FOSS Artificial Neural Network (ANN) ed i Database Associati.

### Informazioni su AOAC

AOAC INTERNATIONAL è una organizzazione scientifica no-profit nata 120 anni fa negli USA ed impegnata a livello mondiale a fornire accreditamento sui risultati analitici. Ulteriori informazioni su [www.aoac.org](http://www.aoac.org)

### Informazioni su AQIS

L'Australian Quarantine and Inspection Service (AQIS) è un'agenzia governativa Australiana. Ulteriori informazioni su [www.daffa.gov.au/aqis](http://www.daffa.gov.au/aqis)

## FOSS nell'industria delle carni

FOSS è il maggiore produttore a livello mondiale di strumenti analitici per l'industria agroalimentare, chimica e farmaceutica.

Con oltre 30 anni di esperienza nell'industria della carne, FOSS è conosciuta come il primo fornitore al mondo di una gamma versatile di soluzioni per l'analisi della carne. Da quelle per l'uso in laboratorio a quelle per l'impiego in produzione o per il controllo in linea, i sistemi si basano su tecnologie che spaziano dai metodi di riferimento tradizionali per via umida ai più avanzati metodi analitici, come il vicino infrarosso (NIR) ed i raggi X.

Nei laboratori e negli stabilimenti di tutto il mondo sono in funzione più di 2000 strumenti FOSS per l'analisi della carne. Oltre 90 delle 100 aziende più importanti del mondo impiegano soluzioni FOSS.

FOSS è un'azienda privata con oltre 1100 dipendenti in tutto il mondo e possiede stabilimenti di produzione e centri di ricerca e sviluppo in Danimarca, Svezia, Cina e Stati Uniti. La commercializzazione ed il supporto tecnico delle soluzioni sono affidate alle aziende di vendita e assistenza FOSS presenti in 26 paesi e ad oltre 75 distributori.

Visitate il sito [www.foss.it](http://www.foss.it) per scoprire come le soluzioni analitiche dedicate FOSS possono aiutarvi nella produzione efficiente di prodotti a base di carne e nell'ottimizzazione della produzione.



**FOSS**

**AOAC APPROVED**  
Method # 2007-04

**AQIS APPROVED**



**FOSS**

FOSS  
Slangerupgade 69  
DK-3400 Hilleroed  
Danimarca

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

[info@foss.dk](mailto:info@foss.dk)  
[www.foss.dk](http://www.foss.dk)

FOSS ITALIA spa  
Corso Stati Uniti 1/77-  
I-35127 Padova PD

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

E-mail: [fossitalia@foss.it](mailto:fossitalia@foss.it)  
[www.foss.it](http://www.foss.it)

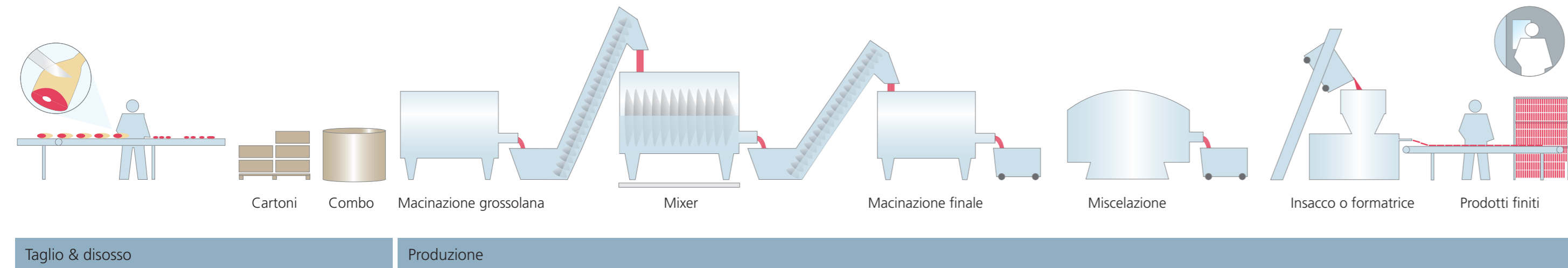
P/N 1026409, Edizione 1 IT, Giugno 2010

**FoodScan™**  
Analisi della carne facile, rapida ed affidabile



Dedicated Analytical Solutions

Esempio di utilizzo del FoodScan:



FoodScan™ utilizzato per misurare la % di grasso

FoodScan™ utilizzato per determinare la % di grasso nella materia prima in entrata e la standardizzazione individuale dei lotti, il controllo dell'insaccato e la composizione del prodotto finito.

## La soluzione rapida che è divenuta uno standard

La crescente importanza dei marchi e la loro difesa, l'aumento delle normative e la pressione sui margini e profitti sono solo alcune delle ragioni che hanno reso il FoodScan così popolare.

Il FoodScan è veloce, accurato e semplice da utilizzare. Consente un regolare flusso di risultati per i parametri più importanti, aiutandovi a:

- Ottimizzare l'uso delle materie prime più costose
- Rendere il costo delle analisi più veloci ed efficaci
- Migliorare l'efficienza, ad esempio minimizzando gli stop della produzione
- Migliorare il riconoscimento del marchio realizzando prodotti a qualità costante

Il FoodScan ha stabilito un nuovo standard in fatto di velocità analitica ed efficienza ed attualmente è utilizzato da centinaia di produttori in tutto il mondo. Perché? Perché il FoodScan è:

- Pronto all'uso – è consegnato già calibrato
- Accurato – utilizza le prestazioni delle reti neurali
- Veloce – risultati in 50 secondi
- Versatile – una sola calibrazione per molti prodotti
- Facile – minima o inesistente preparazione del campione
- Conveniente – nessun consumabile o reagente
- Pronto per la rete – rete locale o remota
- Non distruttivo – il campione è recuperato ed utilizzabile per altre analisi
- Multiparametro – un'analisi, tutti i parametri

## Perché potete contarci

Le calibrazioni ANN fornite con il FoodScan sono basate su oltre 20.000 campioni. Le prestazioni sono uguali o superiori a quelle dei metodi tradizionali.

La **Trasmissione nel Vicino Infrarosso NIT** (Near Infrared Transmission) è il metodo vantaggioso quando si analizzano prodotti poco omogenei.

Gli **auto-controlli dello strumento** assicurano che il vostro FoodScan operi sempre nelle migliori condizioni.

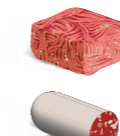
La **robustezza dello strumento** e l'affidabilità della tecnologia assicurano un'alta efficienza.

Le **opzioni di messa in rete** con RINA consentiranno agli esperti di FOSS un costante controllo e verifica delle prestazioni – proprio come avere un esperto **in casa**.

### Controllo su una vasta gamma di prodotti



**Materie prime:**  
carne bovina, maiale, agnello, montone, pollo e tacchino.



**Insaccati:**  
salicce, salami, mortadella



**Precotti e prodotti finiti:**  
Salicce (compresi pollame e tacchino) carne macinata, prosciutti cotti e crudi, carne cotta, piatti pronti, patè

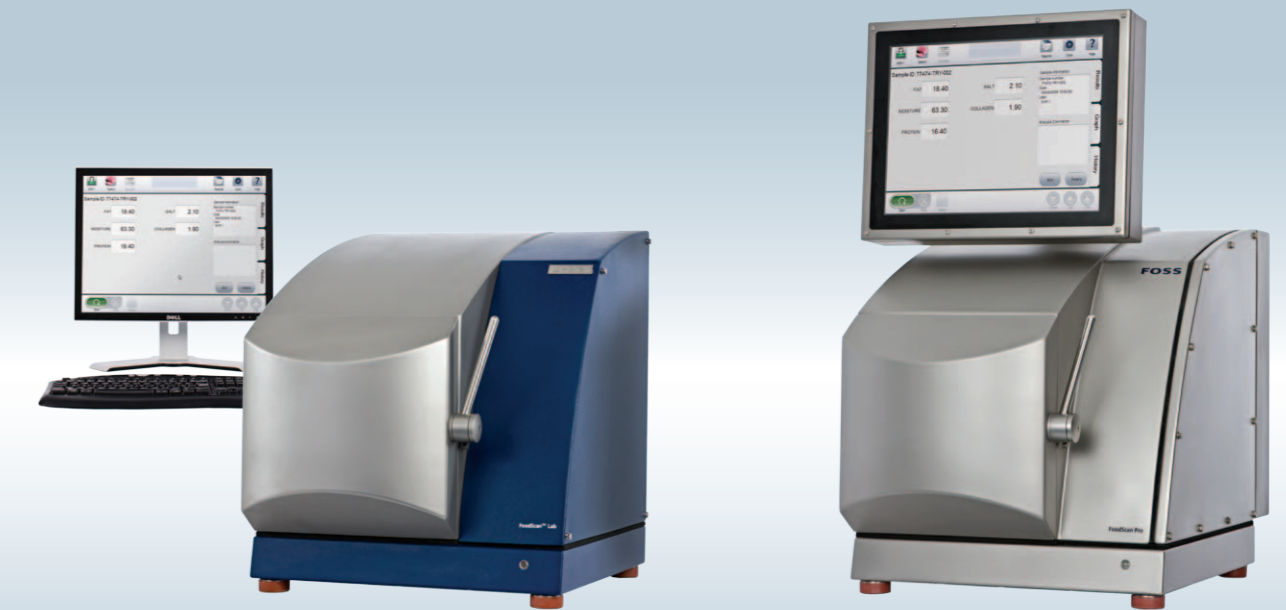


### Accesso dei risultati da qualsiasi punto

Il software RINA (Remote INternet Analysis) consente il collegamento in rete tramite internet. Potrete quindi vedere i risultati analitici direttamente dal vostro PC così come gli esperti FOSS potranno tenere sotto controllo il vostro strumento ed inviare gli aggiornamenti consentendo al vostro analizzatore NIR di essere sempre al massimo delle prestazioni.

altre informazioni su [www.foos.it/foodscan](http://www.foos.it/foodscan)

## FoodScan™ - due soluzioni disponibili



### Laboratorio

FoodScan™ Lab per le analisi di routine fornisce risultati rapidi ed accurati ogni volta che sia ritenuto necessario – collegabile a LIMS utilizza un PC esterno.

### In linea

Robusto sistema con PC integrato e monitor touch screen, il FoodScan™ Pro è ideale per l'utilizzo nei pressi della linea di produzione. L'apparecchio ha protezione IP65.

### Parameteri

| Grasso | Proteine | Umidità | Collagene | Sale |
|--------|----------|---------|-----------|------|
|--------|----------|---------|-----------|------|

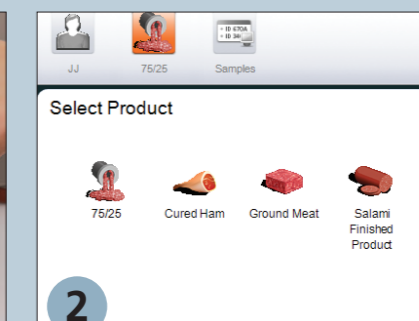
\* Altri parametri quali ceneri, pH, carboidrati possono essere analizzati realizzando le apposite calibrazioni

### Semplicissimo da usare



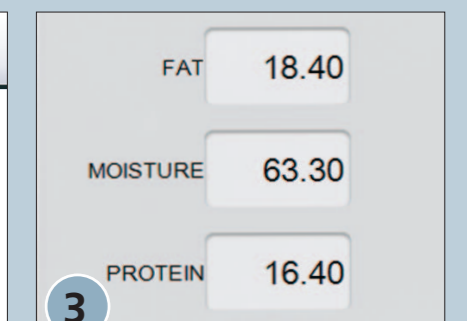
1

Riempire la tazza ed inserirla nello strumento



2

Scegliere il prodotto e premere avvio



3

Il risultato, per tutti i parametri sarà visualizzato entro 50 sec