

**FOSS**



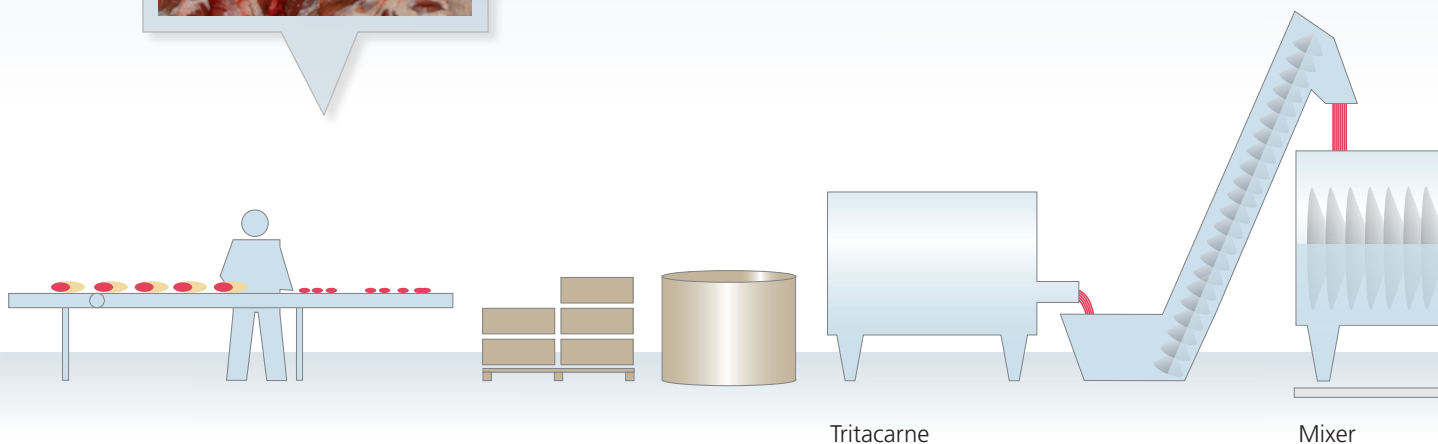
## FOSS MeatScan™

Analisi rapida del grasso per un'attività più efficiente



Dedicated Analytical Solutions

## Controllo materie prime



Taglio e disosso della carne

Produzione dei prodotti finiti a base di carne

## Prodotti di qualità e maggiori profitti

MeatScan™ è un analizzatore di grasso compatto e robusto per l'uso in routine. Con MeatScan è possibile:

- Diminuire i costi ottimizzando l'uso delle materie prime (riduzione del rischio di sprecare carne magra)
- Produrre le proprie rinomate specialità costantemente in conformità alle specifiche e controllare gli obiettivi di produzione, proteggendosi da brutte sorprese per sé ed i propri clienti
- Controllare più accuratamente le ricette, ad esempio analizzando un campione con il MeatScan ogni volta che lo si ritiene necessario.

MeatScan è oggi una scelta ideale per ottenere una riduzione dei costi e migliorare la standardizzazione dei prodotti finiti.

### Collaborare con FOSS

Per decenni, FOSS ha aiutato le aziende del settore a migliorare la produzione mediante l'analisi rapida del grasso, con strumenti analitici accurati e affidabili. Ora,

MeatScan offre questa possibilità alle aziende di qualunque dimensione. Con MeatScan siete pronti a iniziare immediatamente le analisi ed a eseguire i test senza problemi.

### Tutto quello che serve

La soluzione MeatScan™ comprende:

- Analizzatore e tazzine portacampione
- Calibrazione ANN pronta all'uso
- Assistenza e sorveglianza di FOSS in modalità remota
- Programma di manutenzione preventiva

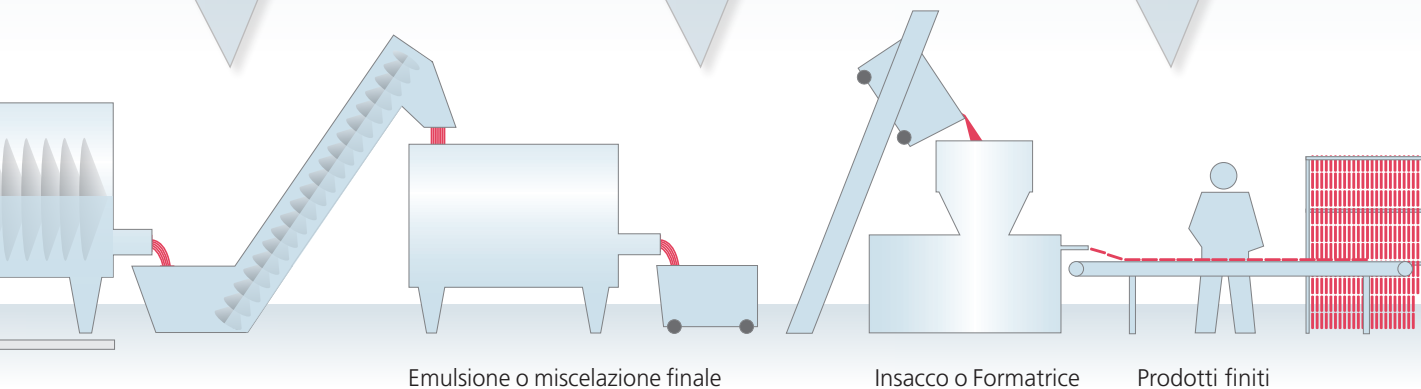
Standardizzazione dei lotti e controllo di processo



Controllo di processo



Controllo del prodotto finito



## Risparmi su qualunque produzione

MeatScan™ aiuta a standardizzare i batches e ad evitare l'utilizzo eccessivo di materie prime costose (magre). Contemporaneamente, permette di controllare i fornitori determinando il contenuto di grasso delle materie prime in ingresso.

I vantaggi economici sono ampiamente dimostrati dagli utilizzatori che da anni sfruttano le soluzioni analitiche rapide proposte da FOSS. MeatScan vi aiuta a migliorare i profitti grazie a un più accurato controllo della produzione.



*MeatScan™ misura il grasso nella carne e nei prodotti a base di carne.*

## Prodotti sempre perfetti

Con MeatScan è più semplice mantenere il contenuto di grasso conforme alle specifiche e consolidare la standardizzazione dei prodotti finiti in funzione del target prefissato. I clienti saranno estremamente soddisfatti e l'analisi regolare delle materie prime in ingresso manterrà elevata l'attenzione dei fornitori, garantendo approvvigionamenti costanti e di elevata qualità.

### Risultati affidabili

Grazie alla semplicità di esecuzione dell'analisi, tutti i dipendenti che lavorano nello stabilimento possono contribuire al miglioramento della produzione. Un'analisi richiede meno di due minuti ed è possibile eseguirla con la frequenza desiderata senza costi aggiuntivi.

Le misurazioni sono basate su un database di oltre 20.000 campioni di riferimento che assicura prestazioni e affidabilità elevate. I campioni sono stati raccolti da FOSS nel corso degli anni di collaborazione e fornitura di soluzioni analitiche nell'industria della carne.

## Estrema semplicità d'uso



1. Porre il campione nell'apposita tazzina.



2. Seleziona il tipo di campione



3. Premi Start



4. Attendi i risultati

## La soluzione conveniente

- *Analisi del grasso sul posto ogni volta che occorre*
- *Risultati in meno di due minuti*
- *Nessuna necessità di reattivi e nessun costo per materiali di consumo*
- *Può essere impiegato da tutti gli addetti alla produzione*
- *Nessuna attesa per i risultati di un laboratorio esterno*
- *Bassa esigenza di manutenzione*



*Grazie all'interfaccia software logica e intuitiva, tutti possono utilizzare lo strumento, rendendo le analisi del grasso di alta qualità un fatto di routine.*

## Il vantaggio di analisi rapide

Le operazioni necessarie all'esecuzione di un'analisi sono semplici per tutti gli addetti alla produzione. Non sono necessari reagenti chimici. L'analizzatore, robusto e compatto, può essere posizionato vicino alla linea di produzione.

Il software di sorveglianza dello strumento in modalità remota FOSS assiste nell'uso di MeatScan. Questo permette agli esperti FOSS di monitorare ed eseguire la manutenzione dello strumento on line, così che l'utilizzatore possa concentrarsi sulle analisi e sull'uso dei risultati.

MeatScan è consegnato pronto all'uso.

### Un esperto FOSS sempre a disposizione

Grazie al software FOSS Mosaic, MeatScan può essere collegato a Internet per permettere a un esperto FOSS di monitorare e gestire gli strumenti a distanza. In questo modo si riduce la dipendenza da specialisti sul posto e si evitano le preoccupazioni relative a regolazioni, diagnostica e calibrations.

# Soluzioni FOSS per il controllo della produzione



## MeatScan™

MeatScan™ misura il grasso nella carne e nei prodotti a base di carne. Può essere utilizzato da chiunque e posizionato in qualunque punto della produzione per il controllo delle materie prime in ingresso, la standardizzazione dei lotti e così via. L'analizzatore è particolarmente indicato per gli stabilimenti di piccole e medie dimensioni.

Per esigenze più avanzate, FoodScan™ è la scelta ideale.

### Parametri:

Grasso



## FoodScan™

FoodScan™ è lo standard di riferimento nell'analisi della carne ed è approvato dall'AOAC. È un analizzatore versatile, che può essere impiegato per molti scopi: controllo delle materie prime in ingresso, controllo della produzione, del prodotto finito e così via. Normalmente è indicato per stabilimenti di medie e grandi dimensioni.

### Parametri:

Grasso, proteine, umidità, collagene, sale



## ProFoss™

ProFoss™ è installato in linea per la misurazione del contenuto di grasso nella carne macinata; i risultati possono essere utilizzati per la standardizzazione in tempo reale dei lotti. ProFoss è particolarmente indicato per i produttori di alimenti a base di carne macinata (hamburger, salsicce, carne macinata confezionata, salami, mortadella, ecc.).

### Parametri:

Grasso (proteine e umidità)



## MeatMaster™

Grazie alla tecnologia a raggi X, MeatMaster™ fornisce in continuo e in tempo reale risultati basati sulla scansione del 100% della carne che attraversa lo strumento. Il MeatMaster™ è in grado di analizzare qualunque tipo di carne, anche congelata, e permette la standardizzazione automatica dei lotti. MeatMaster è la soluzione ottimale per impianti di medie e grandi dimensioni che producono carne o prodotti finiti.

### Parametri:

Grasso, peso, oggetti estranei (metallo e ossa)

## FOSS, il vostro partner nella produzione di alimenti di qualità a base di carne

FOSS è il maggior 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 conosciuto 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 chimica 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 a 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 alimenti a base di carne e nell'ottimizzazione della produzione.



## FOSS

FOSS  
Slangerupgade 69  
DK-3400 Hilleroed  
Denmark

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

E-mail: [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)