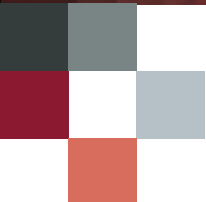


FOSS



Standardizzazione della Carne Macinata
Migliorare la resa effettuando in linea
analisi ad Alta Risoluzione

ProFoss™

Dedicated Analytical Solutions



Avere una chiara visuale della produzione utilizzando l'analisi ad Alta Risoluzione direttamente nella linea.

Permettete al vostro staff di produzione di migliorare la vostra attività

Anche nel settore della carne, le opportunità di profitto aspettano solo di essere trovate.

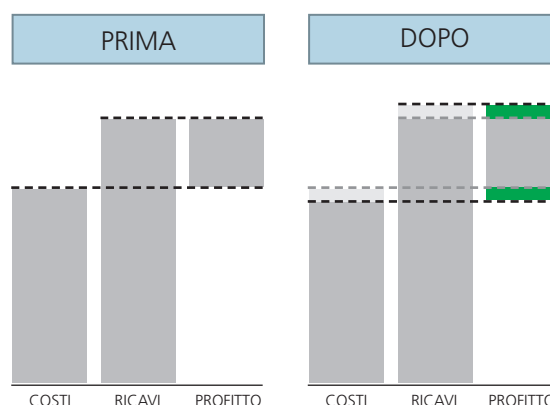
Per esempio, un controllo più accurato del contenuto grasso/magro può aumentare significativamente gli utili. Allo stesso tempo, una migliore uniformità del prodotto può dare nuove possibilità di prezzo.

Date al vostro controllo di produzione lo strumento giusto, il ProFoss™ con analisi ad Alta Risoluzione, in modo che possa migliorare la resa produttiva.

Gli utenti del ProFoss™ riportano un rapido ritorno dell'investimento che di norma è inferiore ai dodici mesi.

I vantaggi del controllo nella produzione migliorano il rendimento e il profitto perché consentono:

- Risparmi sull'utilizzo delle materie prime
- Uniformità nella qualità del prodotto
- Diminuzione delle rilavorazioni
- Prodotti di maggiore valore per i propri clienti
- Migliore efficienza nell'uso dell'energia



Espandete la vostra zona di profitto: i costi di produzione possono essere ridotti e la maggiore uniformità del prodotto aumenterà la vostra competitività.

"FOSS si impegna nel settore analitico perché è, molto semplicemente, il futuro nella produzione agro-alimentare. Un controllo più stretto della produzione è un modo sicuro per migliorare sia i profitti che la soddisfazione del cliente riducendo l'utilizzo di energia."

Peter Foss, Presidente

La differenza di FOSS – la conoscenza e l'esperienza nel settore della carne

L'essenza di una soluzione analitica FOSS è un concetto semplice e durevole: darvi quello che è necessario per ottenere tempestivamente informazioni accurate sul vostro settore operativo.

Questo è un principio che FOSS ha seguito per più di 50 anni. Questo è il motivo per cui FOSS è l'unica azienda in grado di offrire soluzioni dedicate per l'analisi di laboratorio e di processo in questo settore. La nostra conoscenza ed esperienza assicura che la soluzione proposta sia la più corretta per le vostre esigenze e possa essere rapidamente e semplicemente applicata alla vostra produzione.

Investire nell'analisi in produzione

Utilizzando una soluzione analitica da processo, si mette effettivamente la propria produzione nelle mani della tecnologia. FOSS è il partner giusto per fornire una soluzione affidabile che sarà seguita giorno dopo giorno, anno dopo anno.

Le soluzioni FOSS per l'analisi della carne offrono:

- ☑ Una tecnologia provata per l'accuratezza e un utilizzo senza problemi
- ☑ Semplicità d'uso che ne consentono un utilizzo a tutti i livelli
- ☑ Vari livelli di assistenza che offrono una vasta e flessibile gamma di opzioni. Possibilità di assistenza qualificata tramite uno staff locale e/o in remoto via internet

Soluzioni per Assistenza Totale FOSS

- FOSS si impegna a fornire soluzioni complete e totalmente integrate
- La nostra relazione con voi è una continua collaborazione
- Sono disponibili Soluzioni di Assistenza Totale FossCare™ a vari livelli secondo le vostre necessità

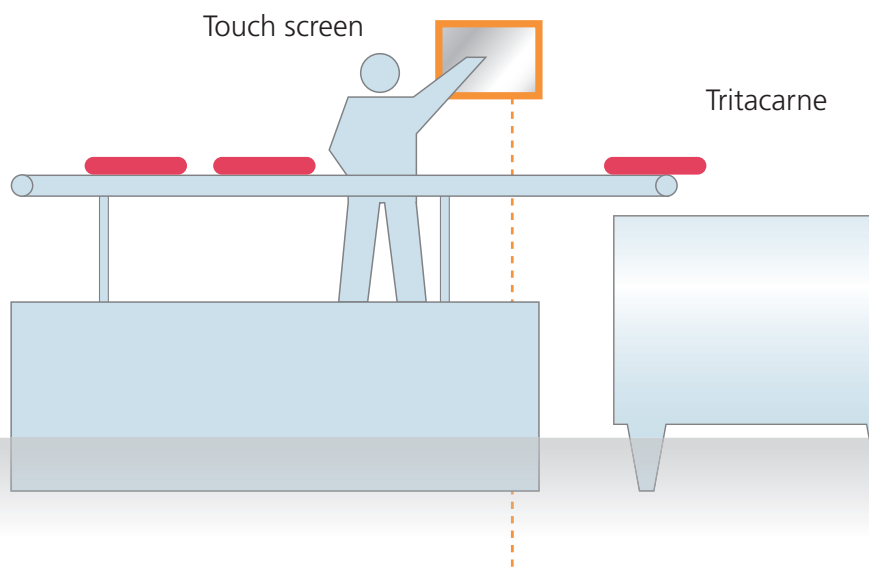
FOSS

- Leader mondiale delle soluzioni analitiche per l'industria agro-alimentare, chimica e farmaceutica
- Aiuta i clienti a migliorare i profitti, la qualità e la sicurezza dei prodotti
- Le soluzioni FOSS sono utilizzate per analisi di laboratorio e controlli di processo alla produzione ed in linea
- Oltre 90 delle 100 maggiori aziende alimentari mondiali utilizzano le soluzioni FOSS
- Gli analizzatori FOSS sono apparecchiature dedicate a necessità specifiche
- Forte organizzazione globale focalizzata alla crescita
- Azienda privata con grande stabilità finanziaria

La standardizzazione completa del grasso in linea

Per:

- Confezioni di carne macinata pronta all'uso
- Produzione di Hamburger
- Produzione di Salsicce
- Produzione di Salami
- Produzione di Mortadella



Integrazione in base al processo

I due elementi principali del sistema ProFoss™ sono l'analizzatore ProFoss e il software di controllo del processo FOSS ProcessTouch™. Informazioni aggiuntive sul peso del prodotto assicurano una soluzione completa per la standardizzazione del grasso.

L'analizzatore ProFoss può essere montato sul tubo di uscita del tritacarne o sui sistemi di trasporto della carne (trasportatore) purché vi sia l'accesso diretto della luce al prodotto da analizzare.

Il software ProcessTouch integra l'analizzatore consentendo di completare la configurazione secondo le proprie necessità.

ProcessTouch è utilizzato per:

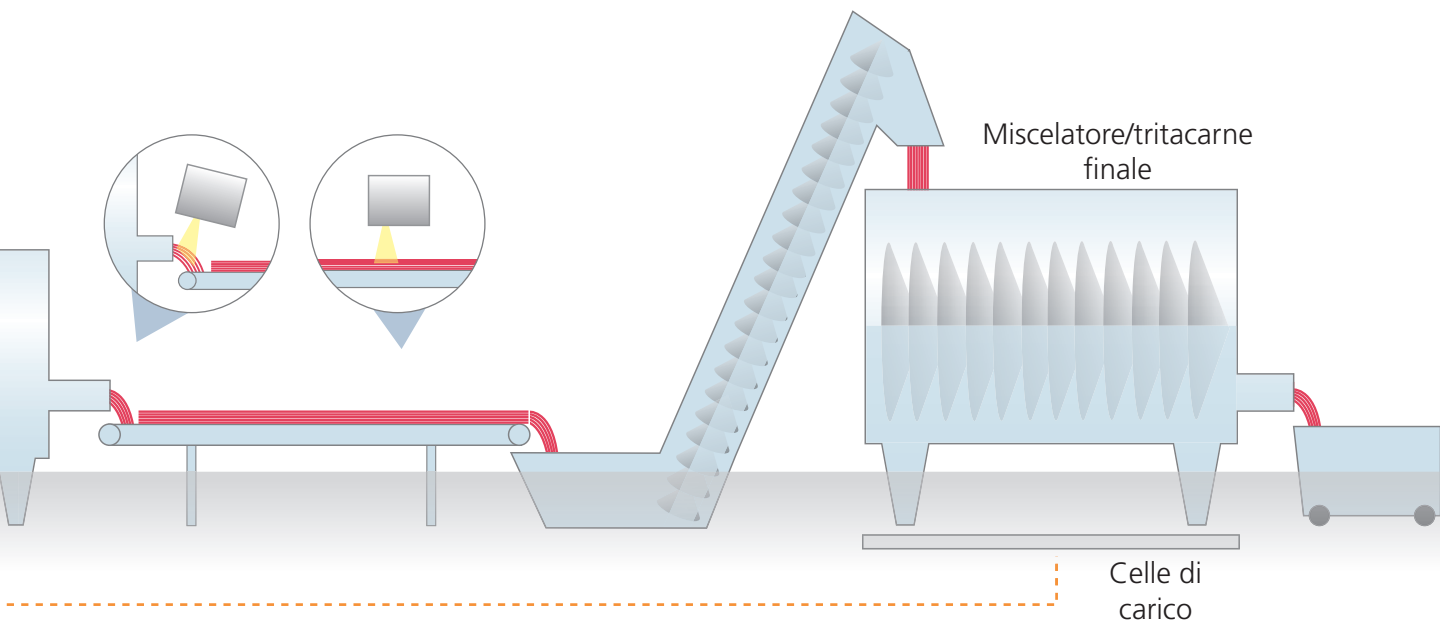
- La gestione delle ricette
- Grafici per visualizzare le singole misurazioni e il contenuto di grasso calcolato nella partita
- Il calcolo continuo progressivo della partita ed i volumi rimanenti degli ingredienti
- Raccomandazioni all'operatore su come raggiungere l'obiettivo

La soluzione ProFoss™ completa per la standardizzazione della carne consiste in:

- Analizzatore ProFoss™
- Software di controllo del processo FOSS ProcessTouch™
- Touch screen per monitorare e controllare la produzione
- Calibrazione di base

Inoltre, la soluzione può essere migliorata aggiungendo:

- Monitoraggio dell'analizzatore in remoto da FOSS
- Accordo di manutenzione preventiva, che attraverso visite di controllo programmate, assicura di avere il sistema sempre in piena efficienza



Esempio di utilizzo: la soluzione ProFoss™ può essere installata per analizzare la carne all'uscita del tritacarne o sul trasportatore. Varie misurazioni sono effettuate durante la produzione di una partita ed i risultati sono visualizzati su un uno schermo touch screen'. L'operatore può seguire la percentuale del grasso della partita e, se necessario effettuare le regolazioni.

Semplice da usare

All'inizio della partita, viene selezionata la ricetta predefinita. Durante la produzione la percentuale di grasso viene continuamente misurata. Il sistema fornisce le informazioni per eventuali regolazioni.

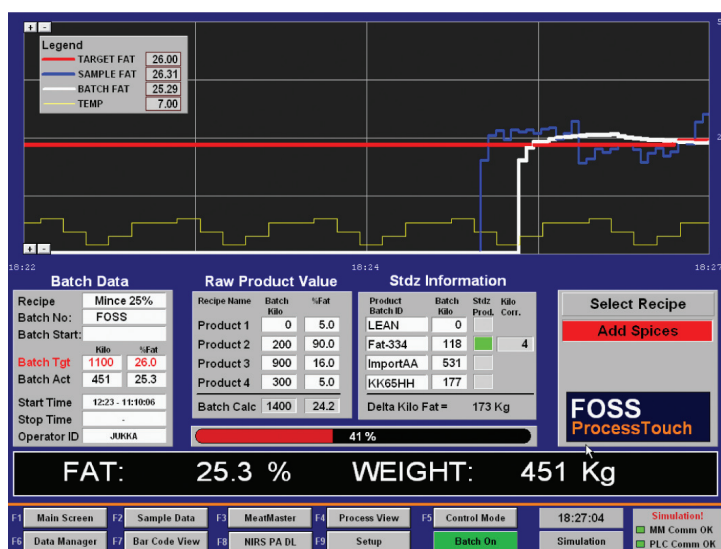
Nell'esempio, il lotto viene definito di 1.100 kg con una percentuale di grasso del 26%. Dopo aver prodotto 451 kg la percentuale del grasso medio è di 25.3%.

Linea rossa: grasso teorico previsto

Linea blu: valore del grasso delle singole analisi

Linea bianca: grasso medio sul volume del lotto in produzione

Linea gialla: temperatura della carne - le informazioni sono rilevate da un sensore opzionale.





ProFoss™ è unico nell'impiego della tecnologia NIR conosciuta come Diode Array ad Alta Risoluzione. La tecnologia ad Alta Risoluzione assicura accuratezza e affidabilità tramite misurazioni basate su un'alta densità dei punti di rilevazione.

ProFoss include anche un'interfaccia dedicata all'analisi della carne macinata.

Risultati continui e accurati

L'accuratezza della misurazione è in linea con l'analisi tradizionale di laboratorio. Tuttavia, i risultati sono disponibili continuamente piuttosto che poche volte al giorno, dando così l'opportunità di regolazioni immediate della produzione.

Rapido e semplice da applicare

La tecnologia ad Alta Risoluzione, data la grande accuratezza del sistema ProFoss consente anche benefici nell'implementazione del sistema. Visto che le apparecchiature sono altamente stabili nel tempo, è possibile ridurre i tempi ed i costi associati all'installazione di nuovi analizzatori.

La standardizzazione e la stabilità dei sistemi, come anche il software di calibrazione FOSS IScal™, rendono rapido e semplice anche per i non esperti sviluppare o espandere le calibrazioni e trasferirle a nuove unità.

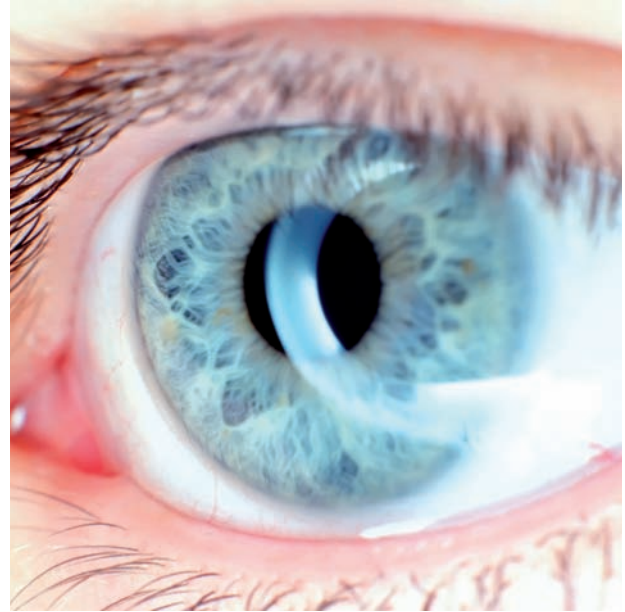
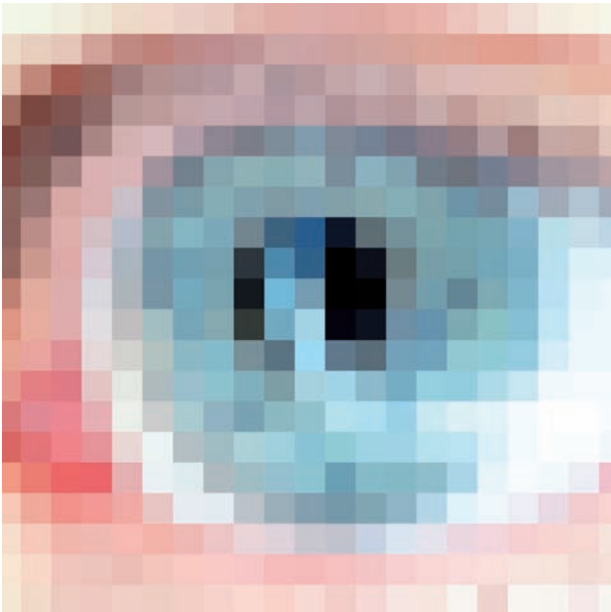
Operazione efficace di minima manutenzione

Il sistema ProFoss riduce al minimo i tempi di manutenzione e mantiene un impatto minimo sulla linea produttiva. Una volta calibrato non sono necessarie regolazioni costanti causate da deriva o da altri guasti. La grande stabilità della tecnologia ad Alta Risoluzione assicura la stessa accuratezza giorno dopo giorno senza costi operativi invisibili.

Strumento per la calibrazione intelligente – IScal™

La calibrazione è effettuata sia con WinISI™ che con un nuovo software denominato IScal™. IScal richiede una minima esperienza da parte dell'utente. Ogni volta che in produzione è raccolto un campione di riferimento, viene premuto un pulsante sull'analizzatore per sincronizzare la scansione con il campione stesso. Una volta aggiunti i dati chimici di riferimento viene sviluppata automaticamente una calibrazione (o una calibrazione esistente viene estesa ai nuovi dati).

Il nuovo strumento IScal™ ottimizza automaticamente gli algoritmi di calibrazione selezionando il modello più affidabile per un utilizzo futuro.



L'Alta Risoluzione accanto alla tecnologia NIR dà un'immagine più chiara della propria produzione. Un alto numero di pixel (sensori a diodo) nello spettro assicura un risultato più dettagliato (accurato) e uniforme (ripetibile). L'Alta Risoluzione permette la produzione di analizzatori "identici" (standardizzati) che rimangono gli stessi nel tempo (nessuna deriva).

Il valore di un analizzatore standardizzato

Un analizzatore standardizzato con calibrazioni trasferibili riduce significativamente i costi d'implementazione e manutenzione.

La trasferibilità è il solido fondamento richiesto per l'implementazione rapida di un analizzatore in un ambiente di processo complesso. Inoltre, una volta che è stata sviluppata una calibrazione, questa può essere riutilizzata su un altro analizzatore.

La chiave per raggiungere ciò è la risoluzione delle lunghezze d'onda degli analizzatori. La tecnologia ad Alta Risoluzione FOSS ha un sensore per ogni nm misurato, assicurando il 100% della stabilità della scala a tutte le lunghezze d'onda. Contrariamente, con una risoluzione più bassa, possono avvenire variazioni fino a 7 – 8 nm, che richiederanno maggiori aggiornamenti/aggiustamenti delle calibrazioni esistenti per ogni nuovo apparecchio installato.

Supporto FOSS

FossCare™ è un concetto attraverso il quale FOSS aiuta i clienti con la manutenzione preventiva, il monitoraggio degli strumenti in remoto, la consulenza, i programmi di formazione e il supporto.

I tecnici FOSS lavorano direttamente con il cliente per risolvere qualsiasi problema che questo può incontrare, consentendo una riduzione al minimo dei tempi di manutenzione ed a un migliore utilizzo dei sistemi.

Sottoscrivendo un programma di Manutenzione Preventiva, l'obiettivo viene spostato da "riparato quando si rompe" a un intervento programmato e proattivo, riducendo il costo per inattività non pianificate e di riparazioni d'emergenza ed aumentando quindi l'affidabilità e la disponibilità degli apparecchi.

Monitoraggio Remoto e diagnostica

RINA è un software per il monitoraggio e la diagnostica delle apparecchiature che aiuta a configurare, gestire e sorvegliare gli strumenti FOSS da una posizione remota. Gli aggiornamenti e le correzioni sono gestiti attraverso la rete e il sistema può essere monitorato in modo periodico, permettendovi di focalizzarvi sul lavoro giornaliero di ottimizzazione della vostra produzione.

Soluzioni FOSS per la standardizzazione della carne macinata



FoodScan™

FoodScan™ posizionato vicino alla produzione è in grado di analizzare in 50 secondi un campione di 180-200 gr. In base ai risultati, si può decidere se sono necessarie regolazioni della produzione. FoodScan può essere utilizzato anche per il controllo del prodotto finale.

Parametri analizzati simultaneamente con una analisi:

Grasso, Proteine, Umidità, Collagene, Sale



ProFoss™

Installato in linea, ProFoss™ effettua la misura in 'tempo reale' con una analisi direttamente della superficie della prodotto all'uscita del tritacarne. In base ai risultati, l'operatore viene guidato a ottimizzare il contenuto della partita. Questa soluzione semi-automatica ha un piccolo ingombro e può essere interessante per tutti i produttori di carne macinata.

Parametri:

Grasso (Proteine e Umidità)



MeatMaster™

Con l'utilizzo della tecnologia a raggi X, dà continui risultati "in tempo reale" basati sulla scansione del 100% di tutta la carne che passa attraverso l'apparecchio. Possono essere analizzati tutti i tipi di carne cruda ed è possibile la standardizzazione automatica di una partita.

Il MeatMaster™ è la soluzione ottimale per le aziende medie e grandi che lavorano carne macinata.

Parametri:

Grasso, Peso, Oggetti estranei (Metallo e Ossa)

FOSS

FOSS
Slangerupgade 69
DK-3400 Hilleroed
Denmark

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

info@foss.dk
www.foss.dk

FOSS Italia S.p.A
Via Belgio, N. 4/d
35127 Padova
Italy

T: 049 8287211
F: 049 8287222

fossitalia@foss.it
www.foss.dk