

# « AUSSI POLYVALENT QU'UN COUTEAU SUISSE... »

Étude de cas  
**Kri Kri**

## Faits et chiffres

- » Grâce à son logiciel basé sur un algorithme génétique intelligent, la machine est en apprentissage permanent. Sa très haute sensibilité permet de distinguer sans faille les morceaux de fruits, les pépites de chocolat parmi les éventuels contaminants (métal, verre, plastique...).
- » Le détecteur assure le contrôle qualité d'environ 80 à 90 tonnes/jour de yaourt comprenant jusqu'à 4 changements de formats.

C'est ainsi que Petros Kissas, directeur de production de l'usine grecque Kri Kri définit la dernière acquisition de l'entreprise : un détecteur par rayons X, le modèle IX-GA-65100 d'Ishida.

En 1954, Kri Kri n'était qu'un petit magasin de Serres (Macédoine) créé par George Tsinavos. On y vendait des produits à base de lait - régionalement produits- comme des glaces et des crèmes.

En 1987, un nouvel élan est donné avec la construction d'une usine permettant l'élargissement de la gamme, notamment des yaourts que l'entreprise conditionne dans les 24 heures qui suivent sa fabrication.

## Défi

Bien que les processus de production avancés intègrent les niveaux d'hygiène les plus élevés, il est essentiel que Kri Kri reste vigilant contre les corps étrangers potentiels tels que le métal, le verre ou d'autres matières étrangères qui pourraient contaminer le yaourt en cas de problème avec l'un des équipements de la ligne.

## Solution

Pour contrôler des caisses complètes, la société a opté pour l'Ishida IX-GA-65100, spécialement conçu pour les gros produits.





“ Aussi polyvalent qu’un couteau suisse. Nous pouvons adapter la machine à nos propres exigences, et à nos différents produits. Son extraordinaire flexibilité contribue au développement de nos ventes ”

La nouvelle ligne de production et d'emballage ultramoderne de Kri Kri est née d'une catastrophe initiale lorsqu'un incendie la veille de Noël 2013 a gravement endommagé son usine de production laitière. Cependant, en sept mois, la nouvelle usine avait été créée avec une capacité de production doublée. Compte tenu de l'opportunité de spécifier l'équipement le plus récent et le meilleur pour la nouvelle usine, Kri Kri s'est tourné vers Ishida et son agent grec Europack pour sa solution d'inspection par rayons X. Le vaste portefeuille de Kri Kri, qui comprend environ 140 produits différents, dont des yaourts nature et aux fruits, des variétés traditionnelles et une gamme pour enfants, conditionnés en pots de 150 g à 500 g. Les pots sont d'abord remplis puis emballés dans des caisses avant inspection dans la machine à rayons X d'Ishida.

Pour contrôler des caisses complètes, la société a opté pour l'Ishida IX-GA-65100 qui est spécialement conçu pour les produits plus larges. Comme tous les modèles Ishida IX-GA, il dispose de la technologie Genetic Algorithm (GA) unique de la société, qui utilise l'analyse des données d'image sur un certain nombre d'inspections pour atteindre un niveau extrêmement élevé de précision d'inspection. Cela permet à Kri Kri de «former» la machine à se concentrer uniquement sur le contenu du yaourt dans chaque pot, et d'exclure toutes les zones externes.

La machine est capable de faire la distinction entre les morceaux de fruits dans les yaourts aux fruits et les corps étrangers indésirables, et peut également masquer les petits morceaux de chocolat utilisés comme garniture pour les yaourts pour enfants qui sont emballés dans un dôme en plastique séparé au-dessus du couvercle du pot.

Kri Kri produit actuellement 80 à 90 tonnes de yaourt par jour, la machine d'inspection par rayons X d'Ishida en contrôle environ 12 000 à 14 000 pots.

Cette capacité à démontrer ses normes élevées de contrôle de la qualité a été un élément fondamental de la campagne de Kri Kri vers les marchés d'exportation, répondant à la demande mondiale croissante de yaourts grecs traditionnels. Les produits de la société sont désormais vendus dans 20 pays en Europe, dans les Balkans et au Moyen-Orient, avec des listes dans plusieurs grandes chaînes de supermarchés, dont le Royaume-Uni.

## Contactez-nous

### Ishida Europe France

Tel : +33 (0)1 48 63 83 83  
info@ishidaeurope.fr

50 rue des Chardonnerets  
BP 67108  
95 975 Roissy Charles de  
Gaulle Cedex



www.ishidaeurope.fr