

ISHIDA ОБЕСПЕЧИВАЕТ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ДЛЯ КОМПАНИИ «МЯСНОЙ ДОМ БОРОДИНА»

Примеры из жизни
**«МЯСНОЙ ДОМ
БОРОДИНА»**

Цифры и факты

- » Система рентгеновского контроля и конвейерные весы от Ishida используются для проверки более 80 наименований продукции.
- » Система рентгеновского контроля способна обнаруживать широкий спектр посторонних включений, размером от 0,3 мм.

Контрольные весы и система рентгеновский контроль от компании Ishida гарантируют соблюдение самых строгих требований к контролю качества продукции на предприятии «Мясной дом Бородина» — одного из ведущих производителей мясной продукции в Московском регионе.

Система рентгеновского контроля и контрольные весы используются для проверки всего ассортимента компании «Мясной дом Бородина». Продукция насчитывает более 80 наименований, включая колбасы, ветчину, бекон в нарезке, сосиски и сардельки, деликатесную продукцию в термоформованных лотках, в упаковке «скинпак» и в вакуумной упаковке.

После проведенного компанией тщательного анализа оборудования для контроля качества, выбор пал на компанию Ishida.

«У меня уже был положительный опыт использования оборудования Ishida на предыдущем месте работы, - объясняет Роман Ходырев, технический директор компании. - Кроме того, я считаю компанию Ishida одним из лучших поставщиков решений для упаковки пищевой продукции. В результате проведенных нами испытаний, система рентгеновского контроля продемонстрировала самый высокий уровень чувствительности к нахождению посторонних включений в нашей продукции».

Система способна обнаруживать широкий спектр посторонних включений, таких как, частицы из нержавеющей стали, алюминия, стекла, резины и плотного пластика размером от 0,3мм.

Ключевым аспектом эффективной работы системы является технология генетического алгоритма (GA, от англ. Genetic Algorithm), которая позволяет «обучать» систему на обнаружение большинства распространенных видов посторонних включений и адаптировать её к конкретным требованиям, предъявляемым к инспектируемой продукции.





“ Благодаря системе рентгеновского контроля от Ishida, мы можем быть уверены, что продукция, которая попадает в розничную торговлю с нашего предприятия, полностью безопасна. ”

Контрольные весы DACS-G гарантируют предельную точность при проверке веса каждой упаковки для всего ассортимента продукции. Этот аспект имеет особое значение при работе с продукцией, имеющей высокую стоимость, например бекона. Компании крайне важно не только соответствовать применимым весовым стандартам, но и свести к минимуму потери продукта.

Контрольные весы оснащены высокоскоростным и высокоточным цифровым тензодатчиком, который отличается надежностью при использовании даже в самых сложных производственных условиях. Уникальной особенностью данного тензодатчика является его способность переключаться между двумя целевыми весами и градуировкой, что позволяет каждой модели данной линейки инспектировать гораздо больший ассортимент продукции.

Система рентгеновского контроля и контрольные весы Ishida работают ежедневно и круглосуточно. По словам представителя «Мясного дома Бородина», с момента установки оборудования в 2017 году, с ним не было никаких технических проблем.

Переход к обработке нового вида продукции может быть осуществлен в считанные минуты за счёт выбора предварительных настроек на интуитивно понятном и простом в использовании экране управления на русском языке.

При установке оборудования компания Ishida провела полный курс обучения для операторов.

«Системы контроля качества Ishida помогают нам соответствовать самым строгим требованиям к качеству, — добавляет Роман Ходырев. — Благодаря, в частности, системе рентгеновского контроля, мы можем быть полностью уверены, что продукция, которая попадает в розничную торговлю с нашего предприятия, полностью безопасна».

Компания «Мясной дом Бородина», основанная в 1997 г., постепенно стала одним из ведущих поставщиков мясной продукции в розничные сети Москвы и Санкт-Петербурга. Успех компании строится на использовании инновационных технологий, внимании к качеству продукции и уважении к покупателям.

Компания «Мясной дом Бородина», стала первой компанией в России, предложившей потребителям продукцию без глутамата натрия. Кроме того, продукция не содержит сои и ГМО. «Мясной дом Бородина» находится в постоянном поиске новых рецептов, форматов продукции и упаковки, которые бы отвечали динамичному стилю жизни современных потребителей.

Контакты

ООО «Ишида Юроп»

Тел: +7 499 272 05 36
Факс: +7 499 272 05 37
info@ishidaeuropa.ru

3-я Рыбинская, 17
Россия, Москва
107113

 **ISHIDA**

www.ishidaeuropa.ru