

Использование системы рентгеновского контроля получает одобрение производителя мюсли

Австрийский производитель мюсли, компания Bioquelle, уверена, что более тщательный контроль за потенциальными загрязнениями продукции чрезвычайно важен с точки зрения безопасности, а также может стать серьезным конкурентным преимуществом на рынке. После тестирования оборудования в производственных условиях, компания Bioquelle выбрала систему рентгеновского контроля Ishida, лучше всего проявившую себя для решения каждой из четырех поставленных задач проверки продукции на предмет посторонних предметов.

Вы – производитель экологически чистых продуктов, и хотите исключить применение рентгеновского контроля, потому что вашим заказчикам это может не понравиться? Или, напротив, будете настаивать на применении этого метода, т.к. большинство компонентов для мюсли могут содержать естественные примеси, такие например, как мелкие камни?

Bioquelle GmbH – производитель хорошо известных на европейском рынке брендов сухих завтраков, мюсли, смесей сухофруктов и орехов. Несмотря на то, что количество нежелательных примесей в продуктах минимально, компания решила, что использование систем рентгеновского контроля может быть очень привлекательно с точки зрения качества продукта и борьбы за выход в ритейлерские сети.

«Безопасность продуктов для потребителя является нашей самой приоритетной задачей, для решения которой мы прилагаем все усилия, а использование систем рентгеновского контроля становится все более популярной и доступной методикой», - поясняет свою позицию Клаудия Шремс (Claudia Schrems), генеральный директор.

Тщательный отбор, простое решение

Три производителя систем рентгеновского контроля прошли тщательный отбор с проведением тестов со всеми продуктами Bioquelle. В некоторые упаковки были умышленно добавлены посторонние предметы.



Почти детективный отбор показал очевидное преимущество оборудования компании Ishida. Особенно явно это выразилось в способности систем идентифицировать маленькие кусочки пластмассы. Также во внимание принималось удобство использования интерфейса машины сотрудниками, качество программного обеспечения, совместимость с другим оборудованием в производственной линии, и конечно, техническая поддержка, оказываемая на протяжении всей фазы монтажа.

«Компания Ishida убедила нас, что является лучшей во всех требованиях, поэтому решение было принято очень быстро», - говорит госпожа Шремс.

4 задачи, поставленные Bioquelle перед Ishida

Одна из производственных линий, на фабрике компании Bioquelle, расположенной в старинном городе Штайр (Steyr), используется для производства сухих завтраков и фруктовых мюсли. Данные продукты могут содержать до шести различных ингредиентов, которые имеют приблизительно одинаковую плотность, с ограничением веса упаковки в пределах 400-500 грамм.

Вторая линия отвечает за упаковку продуктов в вертикальные пакеты с возможностью их повторного закрытия и весом от 70г до 1кг. К таким продуктам относятся различные смеси

(в том числе сухофруктов), семена подсолнуха и соевые гранулы. Продукты имеют различное содержание влаги, что усложняет задачу при исследовании рентгеновскими лучами.

Третья линия предназначена для упаковки тех же продуктов, что и на второй линии, но в пакеты больших размеров (от 400г до 4кг). Производительность третьей линии меньше, а смена продукта происходит чаще.

Линии 1 и 2 были протестированы с помощью системы Ishida IX-GA-2475. Для линии 3 была выбрана модель Ishida IX-GA-4075, которая оснащена контрольным монитором большего размера.

Четвертая система рентгеновского контроля компании Ishida (также модель IX-GA-4075) была установлена на передвижное устройство, что позволяет перемещать машину между 2 линиями по мере необходимости.

которые с большей вероятностью могут оказаться в продукте. Возможность установки специальной маски позволяет игнорировать необходимые элементы упаковки, такие как металлические или пластиковые клипсы.

Как правило, все линии работают в две смены, со средней скоростью 35-55 упаковок в минуту. Все четыре системы рентгеновского контроля безупречно проявили себя с момента их установки.

«Естественно, что мы сообщаем нашим торговым партнерам о новых мерах для улучшения стандартов качества. Это – серьезный аргумент при проведении деловых переговоров», - заявляет Клаудия Шремс (Claudia Schrems).

Безупречная работа

Обе модели, 2475 и 4075, успешно распознают такие нежелательные примеси, как металл, стекло, резину, а также различные виды пластмассы. Эффективность работы не зависит от температуры и содержания влаги и соли. Оборудование оснащено уникальным алгоритмом оптимизации изображения от компании Ishida: у оператора есть возможность задать повышенную степень чувствительности для распознавания посторонних веществ,



**Ishida Europe,
Россия и СНГ**
ООО «Ишيدا Юроп»
Ракетный бульвар, д. 16
Москва, Россия,
129164
Тел./Факс: +7 499 272 05 36
Тел./Факс: +7 499 272 05 37
info@ishidaeurope.ru

Ishida Чешская республика
Тел: +420 317 844 059
Факс: +420 317 844 052
info@ishidaeurope.cz

Ishida Голландия
Тел: +31 (0)499 39 3675
Факс: +31 (0)499 39 1887
info@ishida.nl

Ishida Франция
Тел: +33 (0)1 48 63 83 83
Факс: +33 (0)1 48 63 24 29
info@ishidaeurope.fr

Ishida Румыния
Тел: +40 (0)21 589 73 52
Факс: +40 (0)21 310 34 22
info@ishidaeurope.ro

Ishida Германия
Тел: +49 (0)791 945 160
Факс: +49 (0)791 945 1699
info@ishida.de

Ishida Южная Африка
Тел: +27 (0)11 976 2010
Факс: +27 (0)11 976 2012
info@ishidaeurope.com

Ishida Ближний Восток
Тел: +971 (0)4 299 1933
Факс: +971 (0)4 299 1955
ishida@ishida.ae

Ishida Швейцария
Тел: +41 (0)41 799 7999
Факс: +41 (0)41 790 3927
info@ishida.ch

Ishida Великобритания
Тел: +44 (0)121 607 7700
Факс: +44 (0)121 607 7888
info@ishidaeurope.com