

# РЕНТГЕНОВСКИЙ КОНТРОЛЬ ISHIDA ГАРАНТИРУЕТ ОТСУТСТВИЕ ПОСТОРОННИХ ВКЛЮЧЕНИЙ В ЧАЕ HERBARAS

Примеры из жизни  
**Herbaras**

## Цифры и факты

- » Система рентгеноконтроля Ishida используется для проверки рассыпного чая со скоростью 25–75 кг в час.
- » Обнаружение мелких камней, которые составляют 90 % посторонних включений в чае, было оптимизировано за счет использования уникальной запатентованной технологии GA (Genetic Algorithm) от компании Ishida.

Система рентгеновского контроля Ishida позволила одному из ведущих французских поставщиков элитных сортов чая, компании Herbaras, добиться соответствия высочайшим стандартам качества и безопасности продукции.

## Задача

Компания Herbaras, расположенная в г. Гайспольсайм (Geispolsheim) недалеко от Страсбурга, традиционно использовала металлоискатели для выявления любых возможных посторонних включений в чайном сырье.

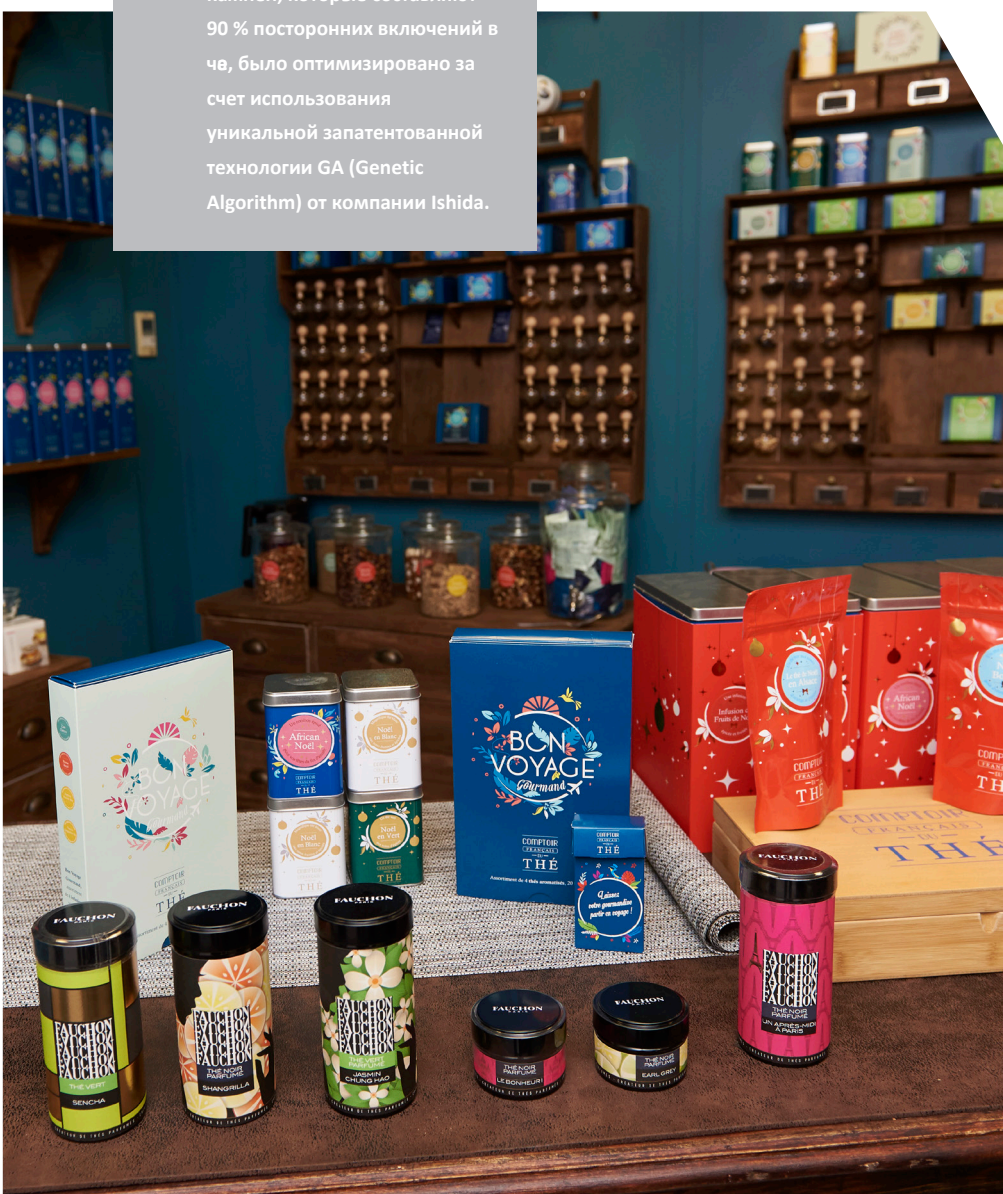
Однако, для соответствия особенно строгим стандартам, предъявляемым к качеству продуктов питания в Японии, одной из многих стран, куда компания экспортирует свою продукцию, компания решила перейти на использование рентгеновских технологий.

## Решение

Рентгеновский контроль Ishida серии IX стал одним из первых, установленных во Франции, по-прежнему демонстрируя стабильно высокие результаты работы.

Система IX применяется для проверки качества рассыпного чая со скоростью 25–75 кг в час. Далее производится упаковка сырья в коробки или пакеты.

В начале каждого производственного цикла машина проходит процесс настройки путем пропускания через нее калибровочных образцов из металла, резины и стекла.





“ Мы полностью удовлетворены работой этой системы обнаружения посторонних включений, которая обеспечивает безопасность нашей продукции, она проста как в использовании, так и в очистке, поскольку ее можно быстро разобрать и собрать без инструментов. ”

Любые инородные тела обнаруживаются путем измерения плотности проверяемого продукта. Рентгеновский луч проецируется на линейный датчик под конвейером. Когда луч проходит через продукт, датчика достигает только остаточное излучение.

Измерение разницы в уровне поглощения энергии рентгеновского излучения между сырьем и посторонними включениями позволяет эффективно их обнаруживать.

Все системы рентгенографического контроля Ishida используют запатентованную компанией технологию GA (Genetic Algorithm). Оборудование обеспечивает чрезвычайно высокий уровень точности контроля благодаря анализу данных изображений для множества образцов.

Обнаруживаемые посторонние включения обычно схожи: чай собирается вручную, а 90 % загрязнений составляют мелкие камни. Именно поэтому обработка сырья может быть оптимизирована с использованием технологии GA, которая позволяет с максимальной точностью выявлять подобные, часто встречающиеся посторонние включения.

«Мы создаем рецепты на основе отборных сортов чая из Китая, Индии, Японии, Кореи, Африки и Южной Америки, — объясняет Фанни Хуссельштейн (Fanny Husselstein), директор производственного предприятия Herbarac. — Затем мы упаковываем их, используя современные технологии и экспертные знания в отношении нормативных требований и рентабельности».

Herbarac поставляет свою продукцию в розничные сети, магазины деликатесов, кафе, рестораны, отели и оптовые компании по всему миру, которые заинтересованы в получении высококачественной чайной продукции класса люкс, созданной с учетом французских традиций.





“ Мы планируем в течение двух лет инвестировать около 1,6 миллиона евро в создание, помимо прочего, третьей автоматизированной линии для фасовки чая в 2-граммовые пакетики. ”

Компания Нербарас, основанная в 2008 году, является совместным предприятием групп Salpa и Fauchon. Сейчас в компании работает 80 человек, а рост производства за последние три года составил 17 %.

Компания ежегодно производит 300 тонн чая. Нербарас имеет аккредитацию IFS (International Featured Standards) по безопасности и качеству пищевых продуктов и сертифицирована ECOCERT как производитель органических продуктов.

«Мы планируем в течение двух лет инвестировать около 1,6 миллиона евро в создание, помимо прочего, третьей автоматизированной линии для фасовки чая в 2-граммовые пакетики, — добавляет Фанни Хюссельштейн. — За счет этого мы планируем увеличить скорость упаковки со 160 до 240 пакетиков в минуту».



## Контакты

**ООО «Ишида Юроп»**

Тел: +7 499 272 05 36  
www.ishidaeurope.ru  
info@ishidaeurope.ru

3-я Рыбинская 17,  
Москва, Россия,  
107113

 **ISHIDA**