

Vlees, Gevogelte en Kant-en-klaar

Industrieel wegen en meten



7 News

Nieuw Statistisch Kwaliteitscontrolesysteem voor Nestlé Turkije

Nestlé – een van de oudste buitenlandse investeringen in Turkije – werd in 1875, slechts 8 jaar na haar oprichting, op de Turkse markt gebracht. De Turkse dealer van METTLER TOLEDO, BAYKON, levert Nestlé al jarenlang eersteklas weegtechnologie en Statistische Kwaliteitscontrolesystemen (SQC).



Een eeuw in Turkije

Het is bijna 100 jaar geleden dat Nestlé in 1909 haar eerste verkoopkantoor opende in Istanbul en de Turkse consumenten liet kennismaken met de babyvoeding, poedermelk en chocoladeproducten van Nestlé. Met een groot vertrouwen in de Turkse markt opende Nestlé in 1927 de eerste chocoladefabriek in Turkije.

Nestlé bleef doorgaan met het introduceren van nieuwe producten op de Turkse markt. In 1968 werd bij de Turkse consumenten chocoladepasta geïntroduceerd met CHOKELLA®, in 1984 oploskoffie met NESCAFE®, in 1986 oplosbare chocolad drank met NESQUIK®, in 1996 groeimelk met NESTLÉ® Çocuk, in 1989 instantkoffie met COFFEE MATE® en in 2002 koffiespecialiteiten met NESCAFE® 3in1.

Vandaag de dag leidt Nestlé haar totale productiebedrijf vanuit Karacabey in Bursa. Nestlé biedt ongeveer 40 wereldwijd bekende merken en 400 kwaliteitsproducten in 8 verschillende voedingscategorïeën die aantrekkelijk zijn voor de Turkse consumenten en handhaaft daarmee haar leiderspositie binnen de meeste categorïeën die zij op de Turkse markt heeft geïntroduceerd.

Na jarenlang vertrouwd te hebben op het Statistische Kwaliteitscontrolesysteem SQC52 van METTLER TOLEDO, besloot Nestlé Karacabey om haar installatie op te waarderen met het nieuwe Statistische Kwaliteitscontrolesysteem FreeWeigh.Net®. De bedrijfsleider, dhr. Edgar Krappen, vertelt: “Wij gebruiken het SQC52-systeem van METTLER TOLEDO al jaren met suc-



METTLER TOLEDO



Garvens dynamische checkwegers geïntegreerd in FreeWeigh.Net®



Controle op netto-inhoud van Nescafe-sticks, Maggi-bouillonblokjes en Chokella-pasta bij de FreeWeigh.Net®-testlocaties met de ID30-PC-weegterminal

ces. Dit gegeven en het feit dat het computergestuurde FreeWeigh.Net®, geïnstalleerd door de METTLER TOLEDO-dealer BAYKON, volledig aan onze wensen voldeed, overtuigde ons ervan om de succesvolle samenwerking voort te zetten.”

Voldoen aan de wensen van de gebruiker

Een vereiste voor een succesvolle installatie was dat de bestaande weegplateaus en dynamische checkwegers – inclusief die van derden – in het systeem zouden kunnen worden geïntegreerd. Daarnaast was het van groot belang om een perfecte oplossing te hebben voor een hygiënisch gevoelige omgeving en in de derde plaats moest het systeem gebruikersvriendelijk zijn, vooral voor de operators op de testlocaties.

FreeWeigh.Net® is ontworpen om aan deze vereisten te voldoen. Het computergestuurde Statische Kwaliteitscontrolesysteem bewaakt de kwaliteit door het nemen van steekproeven en het documenteren van parameters zoals netto-inhoud, houdbaarheidsdatum, visuele aspecten van producten en verpakking, smaak, etc... FreeWeigh.Net® biedt – onder andere – de volgende kerngegevens: Gemiddelde waarde productie(periode), aantal overschrijdingen van de wettelijk vastgestelde tolerantielimieten en gemiddelde standaarddeviatie van de productie(periode). Deze parameters zijn vereist om aan de wettelijke verplichtingen te voldoen betreffende de nationale en internationale voorschriften aangaande het netto gewicht en om alle kwaliteitsaspecten van een product te controleren, aan te passen en te documenteren.

Naadloze aansluiting apparatuur

BAYKON introduceerde een FreeWeigh.Net®-systeem inclusief negen ID30-PC-weegterminals, drie remote PR-balansen en vier dynamische checkwegers. Door middel van de Device Integration Utility-module van FreeWeigh.Net®, was BAYKON in staat om de checkwegers van derden te integreren, naast de Garvens-checkweger van

METTLER TOLEDO. De optionele Device Integration Utility voorziet in een configureerbare datastring parser voor apparatuur met communicatie-interfaces. Dit maakt FreeWeigh.Net® tot een allesomvattend kwaliteitscontrolesysteem dat veel meer kan dan alleen wegen.

Praktisch, informatief, gebruikersvriendelijk

Dhr. Edgar Krappen licht toe: “Het overstappen van SQ52 naar het FreeWeigh.Net®-systeem werd, na wat voorwerk en testen, met succes binnen één dag uitgevoerd. Dankzij de zeer praktische en gebruikersvriendelijke menu’s van de FreeWeigh.Net®-software, waren onze operators in staat zich meteen aan het nieuwe systeem aan te passen.”

Op de testlocaties nemen de operators met vooraf bepaalde intervallen weegmonsters



Gewichtscntrole van halfabricaten voor chocoladerepen

Uitgever

Mettler-Toledo AG
Industrial
Heuwinkelstrasse
CH-8606 Nänikon
Zwitserland

Productie

MarCom Industrial
CH-8606 Nänikon
Zwitserland

Technische wijzigingen voorbehouden
© 12/2008 Mettler-Toledo AG
Gedrukt in Zwitserland

FreeWeigh.Net® – schaalbare software

FreeWeigh.Net® Modules at Nestlé Karacabey:

Testplaats Module:

Handige – pc-gebaseerde – gebruikersinterface voor het uitvoeren van steekproeven en testplannen

- Eenvoudige productselectie via PC
- Gebruikersvriendelijk ontwerp voor touchscreenbediening
- Geschikt voor pc's of pc-gebaseerde terminals
- Onlinegrafieken voor huidige productie

Device Configuration Module:

Maakt het mogelijk om meetinstrumenten op FreeWeigh.Net® aan te sluiten die normaliter niet worden ondersteund door een specifiek stuurprogramma zoals andere merken checkwegers, dop-torque meters, restzuurstof- en lektestmeters.

- Biedt een configureerbare string parser voor apparaten met een communicatie-interface
- Uitbreiding op FreeWeigh.Net® voor kwaliteitsborging die verder gaat dan wegen alleen

Attributen & testplan Module:

Invoer van product kwaliteitsparameters door visuele inspectie en de uitvoer van Testplan

- voegt individuele metingen en controles samen tot een sequentiële invoerroutine.
- Volledigheid van kwaliteitsgegevens gegarandeerd
- Eenvoudige bediening
- Grafische weergave door middel van Pareto diagrammen geeft de frequentie van fouten aan

Batchhandling Module:

Ideaal voor klanten die werken met processen die zijn gebaseerd op batches

- Autorisatie van batchvrijgave in de batchcatalogus
- Batchgebaseerde statistieken
- Mogelijkheid voor twee gelijktijdige batches

SPC Module:

Statistische procescontrole met

- Controlelimieten voor gemiddelde waarde van willekeurige steekproeven
- Controlelimieten voor standaardafwijking en bereik van willekeurige steekproef
- CuSum
- Cp/Cpk

Vrije rapportage Module:

Maakt gebruikersspecifieke rapportage mogelijk:

- Gelijktijdige weergave van gerelateerde productinformatie in één rapport:
 - Activiteiten/alarmen
 - Gecombineerde variabele/attribuut-steekproeven/statistieken
 - Variabelen: gemiddelde waarde, standaardafwijking, grafieken voor bereikcontrole, histogrammen
 - Attributen: Pareto, trendgrafiek voor afzonderlijke attributen, C-grafieken, U-grafieken
- Vrij instelbaar tijdsverloop



van de verschillende Nestlé-producten en bewaken de statistische gegevens. FreeWeigh.Net® bewaart en analyseert de gemeten waarden en zorgt ervoor dat de informatie aangaande de kwaliteitsgegevens meteen beschikbaar is op alle stations. Productiechefs en operators kunnen direct ingrijpen als dit nodig is en besparen zo kosten door het voorkomen van onnodig overvullen en verspillen.

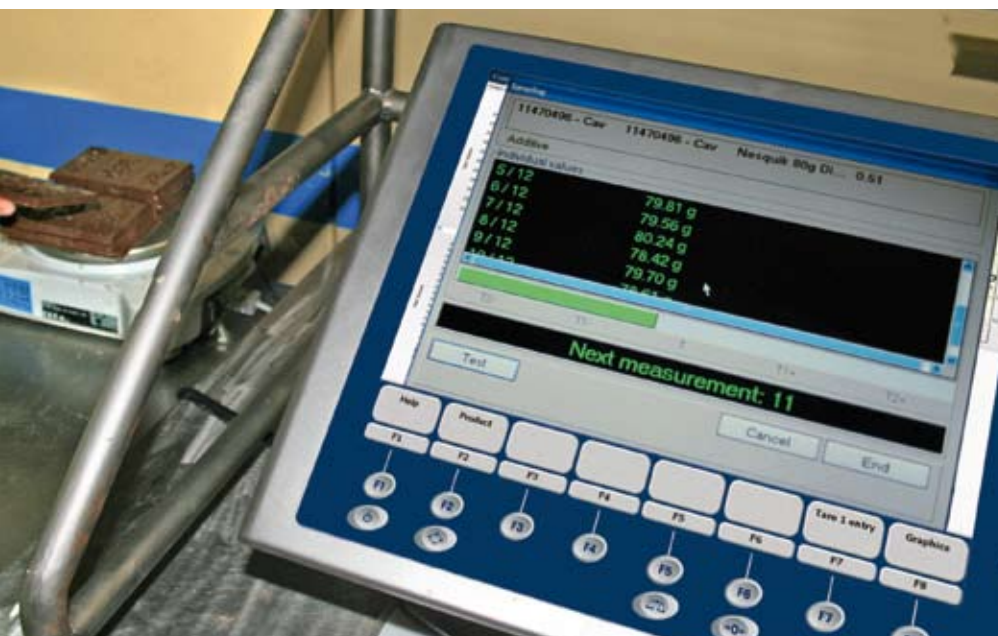
Dhr. Edgar Krappen merkt op: “Handmatig documenteren en rapporteren behoort tot het verleden. Dankzij de Data Export-module en de Excel-macro's van BAYKON zijn we nu in staat de Standaard QMS-formulieren automatisch te genereren, wat ons een hoop tijd en geld bespaart. De QMS-formulieren worden in ons SAP-systeem geïntegreerd. We waren zeer tevreden over de totale performance van FreeWeigh.Net® en besloten na een jaar om zes extra ID30-weegterminals te implementeren.”

Perfect voor hygiënisch gevoelige ruimtes

De vijftien testlocaties met ID30-PC-weegterminals voldoen aan de strenge hygiëne-eisen van Nestlé. De roestvrijstalen, IP69k-beschermde weegterminals zijn ideaal toepasbaar in hygiënisch gevoelige ruimtes waar grondige reinigingsprocedures gebruikelijk zijn. De weegterminal kan zelfs worden schoon gespoten met behulp van een hogedrukreiniger. De ergonomische weegterminal met touchscreen en intuïtieve begeleiding van de gebruiker voorziet in een gebruikersvriendelijke data-invoer bij de productielijnen. Bovendien konden de bestaande weegschalen naadloos worden aangesloten op de weegterminal. ▶



ID30 PC-terminal:
Water- en stofdicht en
geschikt voor reiniging
met hogedrukapparatuur



Totaalleverancier

Na het succesvolle FreeWeigh.Net®-project leverde BAYKON Nestlé meer METTLER TOLEDO-weegoplossingen. Op verschillende plaatsen in de productieafdeling werden vier nieuwe PUA579-vloerweegschalen met hefsysteem, bestand tegen reiniging met hoge druk, geïnstalleerd.

Het roestvrijstalen lage weegplateau (35 mm)

is bestand tegen langdurige onderdompeling (IP68) en het hefsysteem met gasgevulde veren zorgt ervoor dat het weegplateau eenvoudig toegankelijk is voor een grondige reiniging.



PUA579 vloerweegschaal met automatisch vulsysteem



Tevens werden er binnen de productieafdeling een aantal Garvens-checkwegers en meer dan veertig tankwegers geïnstalleerd. De tankwegers zijn voorzien van load cells en slimme IND130-weegtransmitters. De hermetisch afgesloten en roestvrijstalen load cells zijn bestand tegen onderdompeling (IP68) en de IND130 Profibus®-optie zorgt voor een naadloze digitale verbinding tussen de weegsensoren en de Siemens S7-PLC van Nestlé.



Roestvrijstalen load cel

“De technische kennis en ervaring van het lokale team van BAYKON, samen met de duurzame weegoplossingen van METTLER TOLEDO overtuigden ons ervan om de succesvolle samenwerking voort te zetten. De hygiënisch ontworpen vloerweegschalen, de uitstekende performance van de Garvens-checkwegers en de ongeëvenaarde nauwkeurigheid van de METTLER TOLEDO-tankwegers dragen hiertoe bij.”



IND130 smart weegtransmitters

Voor meer informatie:

- ▶ www.mt.com/freeweighnet
- ▶ www.mt.com/batching

Belangrijke impact op productiviteit

Het realiseren, op peil houden en verhogen van de productiviteit van uw productieprocessen vereist een doordacht ontwerp van de apparatuur, proactief onderhoud en betrouwbare partners.

Wanneer u dagelijks verantwoordelijk bent voor het behalen van interne productiedoelen of juist in time leveringen aan klanten kunt u bepaalde zaken niet aan het toeval overlaten. De productiviteit van uw proces hangt af van het gebruik van de juiste weegapparatuur, goed onderhoud en controle van de procesvereisten. De juiste apparatuur moet voldoen aan de procesnauwkeurigheds-, applicatie-, bedrijfs- en duty-cycle-vereisten en dient bovendien over de juiste afmetingen en functionele specificaties te beschikken. De verdere verhoging van de productiviteit en proceskwaliteit is, zelfs met de perfecte apparatuur, afhankelijk van proactief onderhoud en een kalibratie-certificeringsplan.

Een effectief en proactief onderhoudsplan begint met een evaluatie van uw zakelijke risico's die te maken hebben met potentiële stilstand en onnauwkeurigheid. Een weeginstrument kan in een zeker productieproces alleen af en toe onderhoud nodig hebben om in werking te blijven, maar in een ander proces kan hetzelfde apparaat behoefte hebben aan frequent en specifiek periodiek

onderhoud om de bedrijfstijd te garanderen. METTLER TOLEDO is als geen ander gekwalificeerd om een juiste inschatting te maken van de onderhoudsbehoefte van uw weegapparatuur. Wij evalueren de risico's, het gebruik, de operationele complexiteit, werkomgeving en uw onderhoudsbudget. Op basis van deze evaluatie ontwerpen we het juiste proactieve onderhoudsplan om zo de productiviteit en kwaliteit te garanderen.

Met de service van METTLER TOLEDO behaalt u de vereiste productiviteit of overschrijdt u deze. Of u nu moet voldoen aan de ISO9001/17025-richtlijnen of de GLP/GMP-, BRC-, IFS-, SQF- of ISO22000-normen dient na te leven, wij bieden u de service die u nodig heeft. Onze in de fabriek opgeleide servicemonteurs weten ook alles van veiligheid. Wanneer we ze instructies geven, wijzen we ze op professionele wijze op uw veiligheidsbeleid en -procedures. Onze servicedienst zal bovendien op de juiste tijd aanwezig zijn, met de juiste onderdelen, het juiste gereedschap en de juiste vaardigheden om in uw behoeften te voorzien.



Neem contact op met METTLER TOLEDO en maak een schatting van het benodigde onderhoud en de uit te voeren kalibraties. U kunt ons ook vragen om contact met u op te nemen op www.mt.com/service



Voordelen voor u:

- Goed onderhouden apparatuur voor het garanderen van de productiviteit en optimaliseren van de procesperformance
- Eenvoudige naleving van industriële richtlijnen en voorschriften
- Duidelijke en nauwkeurige documentatie waarin vermeld staat dat de apparatuur aan de vereisten voldoet. Dit verkleint het risico op niet-naleving.

De ServiceXXL-portfolio:

- Analyse van behoeften en advies
- Installatie en inwerkingstelling
- IJking en certificering
- Proactief onderhoud
- Noodreparatie ter plaatse
- Modernisering en upgrades
- Originele onderdelen en testgewichten
- Vervanging en reparatieplannen
- Gegarandeerde respons
- Trainingsprogramma's
- Duidelijke afspraken

Apparatuur van hygiënisch design voor de reputatie van uw merknaam

De veiligheid en integriteit van uw producten zijn van het grootste belang voor de reputatie van uw merknaam. Als schoonmaakbeurten onvoldoende en slecht worden uitgevoerd, kunnen bacteriën zich nestelen en welig tieren in voedselverwerkende apparatuur. Op weegschalen kunnen bacteriën achterblijven en zo in contact komen met producten. Als dit zich voordoet, moet een grondige reiniging plaatsvinden om mogelijke gevaren voor de gezondheid uit te sluiten.

Zowel de industrie als de overheid legt zich toe op het terugdringen van de frequentie van bacteriën als *Listeria* in voedingsmiddelen en het voorkomen van hun groei en verspreiding in voedselverwerkingsbedrijven. Apparatuur vormt een mogelijke bron van pathogengroei – dus het weegplateau ook! Als het gaat over het reinigingsgemak en het type constructiemateriaal van het apparaat, vormen het ontwerp en de constructie de twee belangrijkste factoren waarmee men rekening dient te houden bij het aanschaffen van weegschalen voor gebruik in de voedselverwerking.

Richtlijnen voor het beoordelen van reinigingsgemak

De American Meat Institute (AMI) heeft een team opgericht, genaamd “Equipment Design Task Force” met als doel het minimaliseren van de verspreiding van *Listeria* in de vleesverwerkende industrie. Deze taakgroep heeft in overleg met leveranciers van apparatuur, certificeringsor-

ganisaties en overheidsambtenaren regels en criteria opgesteld voor een hygiënisch design. De volgende 10 regels met het oog op hygiënisch design werden opgesteld:

1. Schoon te maken op microbiologisch niveau: Voedselverwerkende apparatuur dient te zijn geconstrueerd op een manier die effectief en efficiënt reinigen garandeert gedurende de levensduur van het apparaat. De apparatuur dient zó te zijn ontworpen dat het nestelen, groeien en voortplanten van bacteriën wordt tegengegaan, zowel op de oppervlakken die wél als de oppervlakken die niet in contact komen met het product.
2. Gemaakt van geëigende materialen: Constructiematerialen van de apparatuur moeten volledig compatibel zijn met het product, de omgeving, chemicaliën en methodes voor reiniging en desinfectie.
3. Toegankelijk voor inspectie, onderhoud, reiniging en desinfectie: Alle on-

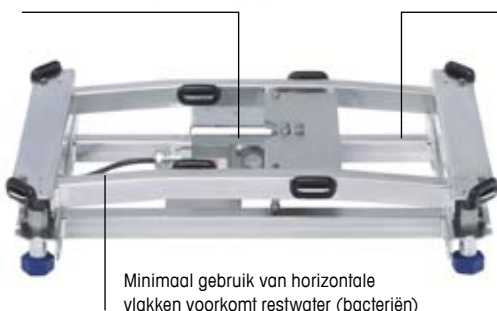
derdelen van de apparatuur dienen eenvoudig toegankelijk te zijn voor inspectie, reiniging en desinfectie zonder het gebruik van hulpmiddelen.

4. Geen ophoping van product- of vloeistofresten: De apparatuur dient zó te zijn gebouwd dat vloeistoffen die het innestelen en groeien van bacteriën bevorderen zich niet kunnen ophopen, een plas vormen of condenseren op de apparatuur.
5. Holle ruimtes binnen de apparatuur zoals frames en rollers moeten zoveel mogelijk worden vermeden of permanent afgedicht. Bouten, schroeven, bevestigingsplaatjes, steunen, kabeldozen, naamplaatjes, afsluitdopjes, kokers en dergelijke onderdelen dienen ononderbroken gelast te zijn aan het oppervlak en niet vastgemaakt door middel van het boren en snijden van gaten.
6. Geen nissen: Onderdelen van de apparatuur dienen vrij te zijn van nissen zoals holten, scheuren, roestvorming, uitsparingen, open naden, ruimtes, overlappende naden, uitstekende randen, draadjes, klinknagels en uiteinden.

PBA430 bankweegschaal

Hermetisch gesloten load cells, IP68 voor langdurige onderdompeling en IP69k voor hogedrukreiniging

Open, gemakkelijk te reinigen constructie zonder verborgen openingen



Minimaal gebruik van horizontale vlakken voorkomt restwater (bacteriën)

Uw voordelen

- Verkleind risico op biologische en chemische besmetting
- Snelle en grondige reinigingsprocedures
- Voldoen aan hygiëne richtlijnen
- Dankzij robuust ontwerp lange levensduur van apparatuur

7. Hygiëne tijdens gebruik: Tijdens de bedrijfstijd draagt de apparatuur niet bij aan onhygiënische omstandigheden of het innestelen en groeien van bacteriën.

8. Hygiënisch design van behuizing: De behuizing en de gebruikersinterface, waaronder drukknoppen, hendels, schakelaars en touchscreens, dienen zó te zijn ontworpen dat er geen voedingsresten, water of productvloeistoffen binnendringen of ophopen in en op de behuizing of interface. Bovendien moet de constructie van de behuizing hellend of aflopend zijn vormgegeven zodat zich geen ophopingen kunnen vormen.

9. Hygiënische compatibiliteit met andere bedrijfssystemen: Het ontwerp van de apparatuur dient hygiënische compatibiliteit te garanderen met andere apparatuur en systemen zoals elektronica, hydraulica, stoom, lucht en water.

10. Gevalideerde reinigings- en desinfectieprotocollen: Reinigings- en desinfectieprocedures dienen duidelijk te zijn omschreven, ontworpen en bewezen als zijnde effectief en efficiënt. Chemicaliën die worden aanbevolen voor het reinigen en desinfecteren moeten geschikt zijn voor de apparatuur en de productieomgeving.

Bron: AMI Factsheet:
Hygiënisch design,
American Meat Institute, maart 2007

Hygiënische weegschalen

METTLER TOLEDO heeft serieus rekening gehouden met deze richtlijnen. Gebouwd volgens de nieuwste NSF- en EHEDG-richtlijnen voor hygiënisch design, zijn onze weegschalen bestand tegen de meest grondige reinigingsprocedures zoals onderdompeling (IP 68) en hogedrukreiniging (IP 69k). Profiteer van hygiënisch ontworpen weegschalen die bestand zijn tegen grondig en efficiënt reinigen!

► www.mt.com/ind-hygienic-design

Bekijk hier alle voordelen van de

- PUA579 laagprofiel vloerplateaus
- BBA449 controleweegschalen

in korte videoclips

► www.mt.com/ind-videos

BBA4x9 combi weegschaal

Waterdicht volgens IP69k

Gesloten, eenvoudig reinigbaar statief, geen zichtbare kabels

Glad oppervlak ($R_A < 0.8 \mu\text{m}$) voor probleemloos reinigen

Geheel AISI 304 roestvrijstalen constructie, optioneel AISI 316 weegblad

Geen loshangende kabels
Geen ophoping voedselresten



IP68

Stofdicht en beschermd tegen onderdompeling

IP69k

Water- en stofdicht en geschikt voor reiniging met hogedrukapparatuur

EHEDG

EHEDG: European Hygienic Engineering and Design Group Samenwerkingsverband van

- voedingsproducenten,
- fabrikanten van apparatuur,
- onderzoeksinstituten en
- ministeries van volksgezondheid,

met als doel het promoten van de hygiëne tijdens het produceren en verpakken van voedingsmiddelen.



NSF: National Sanitation Foundation

Amerikaanse non-profit en niet-overheidsorganisatie. Het is 's werelds grootste organisatie in

- het ontwikkelen van standaarden,
- productcertificering,
- opleiding, en
- risicomanagement voor volksgezondheid en veiligheid.

Hygiënische weegschalen en weegterminals:

	IP68	IP69k	EHEDG	NSF	GMP	Toepassingen
Vloerweegschaal PUA579	●		●		●	
Tafelweegschaal PBA430	●	●	●	●	●	
Combiweegschaal BBA4x9		●	●	●	●	
Weegterminal IND4x9		●	●	●	●	
Weegterminal IND560		●				
Weegterminal IND690		●	●	●	●	
Weegterminal IND780		●				
PC-weegterminal ID30		●			●	

- Eenvoudig wegen
- Afvullen/doseren
- Batchen/mengen
- Receptwegen/receptuur
- Voorraadbeheer
- Voertuigwegen van in-en uitgaande goederen
- SQC/SPC/kwaliteitsbewaking
- Boven/onder-controlewegen
- Inline-controlewegen
- Mobiel wegen
- Klantspecifiek

Tallose oplossingen

Om processen te verbeteren

1. BBA449 controleweegschaal met gekleurde achtergrondverlichting voor over-/ondervulling
2. Weegmodules, load cells en weegtransmitters
3. SevenGo™ draagbare pH-meter



colorWeight®

EHEDG



1



Geel – gewicht boven tolerantie



Groen – gewicht binnen tolerantie



Rood – gewicht onder tolerantie

Deel onze kennis

Leer van onze specialisten – onze kennis en deskundigheid zijn voor u in gedrukte vorm of online beschikbaar

Lees op onze website meer over onze oplossingen voor de vlees-, gevogelte- en conveniencevoedings-industrie. U vindt hier informatie over allerlei oplossingen om uw processen te verbeteren, zoals

casestudies, artikelen over toepassingen, rekentabellen voor het rendement van investeringen plus alle productinformatie om een weloverwogen beslissing te nemen.



Meld u aan voor gratis Webinars

Leer hoe u voldoet aan de foodregelgeving en uw productiviteit verbetert.

www.mt.com/ind-food-webinars

Nederland

Mettler-Toledo B.V.
Franklinstraat 5
4004 JK Tiel
Tel. +31 344 63 83 63
Fax +31 344 63 83 90
contact.nl@mt.com

Nederland

Mettler-Toledo PI B.V.
Het Sterrenbeeld 48
5215 ML's-Hertogenbosch
Tel. +31 735 48 11 88
Fax +31 735 48 11 90
info.nl@mt.com

Belgium

N.V. Mettler-Toledo S.A.
Leuvensesteenweg 384
1932 Zaventem
Tel. +32 2 334 02 11
Fax +32 2 334 03 34
general.mtb@mt.com

www.mt.com/ind-meat-ready-meals

Uw METTLER TOLEDO contact:

Voor meer informatie