

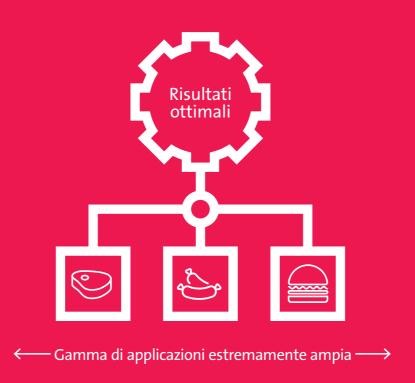
[ri]Definizione dell'ispezione di carni rosse



Eagle [ri]definisce le probabilità di rilevazione

Per l'ispezione delle carni rosse e l'analisi del contenuto di grasso, è necessario essere certi di potersi fidare di quanto promesso dai propri strumenti. In realtà, queste promesse si basano spesso su misurazioni effettuate a livelli di prestazioni ottimali e in ambienti controllati, ovvero condizioni che potrebbero non essere sempre replicabili negli stabilimenti produttivi reali, come il vostro.

Noi di Eagle non vogliamo fare promesse che non saremmo in grado di mantenere. Ecco perché operiamo da una prospettiva fondata sulla probabilità di rilevazione. Il nostro obiettivo è di ottenere sempre i migliori risultati per un'ampia gamma di applicazioni. Le nostre avanzate tecnologie forniscono risultati accurati e affidabili che possono essere sistematicamente ottenuti sulle vostre linee, indipendentemente da livelli di produzione o ambienti difficili.



La formula per il successo

Dalla macellazione fino al confezionamento, quello che accade sulla linea dipende dal giusto equilibrio tra sistemi di lavorazione e ispezione. Allo scopo di ottenere la formula corretta per il successo della linea è necessario valutare diverse variabili associate al vostro prodotto e alle relative modalità di produzione. I principali aspetti da considerare sono:



In qualità di azienda produttrice globale leader nei sistemi per l'analisi e l'ispezione delle carni rosse, Eagle Product Inspection si impegna da più di vent'anni a innovare questo ambito. Abbiamo messo insieme un team di esperti, molti dei quali con una formazione specifica sulle carni, che ci garantisce di rimanere al passo con le necessità, le sfide e i cambiamenti del settore e collabora continuativamente con i partner globali per sviluppare e realizzare nuove tecnologie.

Vi invitiamo a scoprire le nostre applicazioni, soluzioni e tecnologie che sono in grado di fare una grandissima differenza in termini di prestazioni sulle vostre linee di lavorazione.

Stabiliamo insieme la formula delle vostre migliori probabilità di rilevazione.

Presentazione delle migliori soluzioni in linea dal nostro ampio portafoglio.

Tecnologie in grado di offrire un valore assoluto

La differenza tra misurazioni affidabili o inaffidabili determina quella tra accuratezza ed espulsioni, tra redditività e richiami, tra sicurezza e vulnerabilità: l'uso della tecnologia più robusta e di livello più elevato è fondamentale per tutelare i vostri prodotti e l'immagine del vostro marchio. Le nostre innovazioni sono pensate per proteggere la qualità e l'integrità dei prodotti, incrementare la produzione, garantire la conformità agli standard di sicurezza alimentare nazionali e locali e altro ancora.

Il team globale di esperti di Eagle lavora per cercare e perfezionare tecnologie in grado di offrire sistemi di ispezione, rilevazione e analisi superiori. Le nostre tecnologie brevettate coprono tutti gli ambiti della produzione di carni rosse e sono progettate per ottimizzare le probabilità di rilevazione mediante l'uso di algoritmi adatti alla vostra attività. Grazie al nostro elevato livello di competenza tecnologica, offriamo flessibilità per le vostre esigenze di analisi del contenuto grasso e ispezione a raggi-X.







Massima tranquillità e semplicità d'uso

Noi di Eagle riconosciamo l'importanza di sviluppare tecnologie facili da gestire e che possano adattarsi alle esclusive esigenze di una linea di produzione. Abbiamo collaborato con successo con aziende produttrici di carni rosse di tutte le dimensioni, tipologie e di ogni parte del mondo, offrendo soluzioni su misura per le loro necessità.

Eagle offre un'impareggiabile gamma di tecnologie per le applicazioni nel settore della carne, in grado di offrire le misurazioni di cui avete bisogno al fine di garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti.

- Le variazioni meccaniche tengono conto delle regolazioni nelle variabili associate ai prodotti confezionati o crudi
- Una gamma più ampia di opzioni per la movimentazione dei materiali ci consente di gestire una grande varietà di tipologie di carni, sia che si tratti di carne fresca cruda e non confezionata, in cassette o in blocchi surgelati oppure confezionata
- La scala di grigi estremamente ampia utilizzata nell'analisi delle immagini a raggi-X rivela maggiori informazioni su quanto si trova nei vostri prodotti
- Interfaccia utente semplice con display grafico che fornisce dati in tempo reale sulle ricette
- L'analisi del contenuto grasso può essere collegata al processo di ispezione per ottenere numerosi vantaggi
- Le soluzioni per l'analisi del contenuto grasso vengono progettate all'interno dei vostri processi produttivi per consentirne l'ottimizzazione e apportare miglioramenti significativi alla qualità dei prodotti



La tecnologia a raggi-X per la discriminazione dei materiali (MDX) di Eagle contribuisce a identificare ossa, metallo e altri contaminanti difficili da individuare. Si tratta di uno standard globale per l'ispezione della carne. Introdotto da Eagle nel 2005, MDX è un algoritmo software brevettato che sfrutta l'assorbimento differenziale dell'energia dei raggi-X per distinguere i materiali organici da quelli inorganici. La tecnologia MDX consente di identificare i contaminanti solitamente difficili da individuare, in particolare le ossa, nelle immagini "confuse".



Fattore di differenziazione: potenzialità dei sistemi a raggi-X in linea di Eagle

L'uso della tecnologia a raggi-X protegge l'immagine del marchio di un'azienda prevenendo costosi richiami, fornendo assistenza per la conformità alle normative e monitorando la qualità e l'uniformità dei prodotti. Si tratta di una tecnologia non invasiva ed efficace per diversi prodotti a base di carni rosse, compresi tagli di prima scelta e ritagli, salsicce, carne macinata, prodotti con osso e carni preconfezionate, tra gli altri.

Gli esperti di raggi-X

Eagle produce sistema a raggi-X da più di 20 anni e mantiene solidi legami con il settore globale della carne. L'ampio portafoglio di sistemi a raggi-X in linea di Eagle offre livelli di rilevazione superiori in diversi punti del processo, nell'ambito di un approccio multifase volto a proteggere i prodotti e a migliorarne l'uniformità e la qualità.

Le tecnologie a raggi-X definiscono la probabilità di rilevazione:

- Rilevando i contaminanti fisici, tra cui ossa, pietre, vetro, gomma densa e alcuni tipi di plastica
- Ispezionando immagini "confuse" con importanti variazioni nella densità
- Fornendo controlli qualità per un'ampia gamma di prodotti confezionati, non confezionati e sfusi
- Misurando il peso
- · Conteggiando i componenti
- Individuando i prodotti mancanti o rotti
- Verificando la presenza di vari elementi, come gli agenti ossidanti

I sistemi a raggi-X possono essere impiegati per rilevare contaminanti in varie fasi del processo produttivo in un'ampia gamma di applicazioni: dai prodotti non lavorati sfusi ai cibi pronti confezionati, dai prodotti non confezionati a quelli in contenitori di vetro, bottiglie o lattine in metallo. Consentono di ispezionare molti altri tipi di imballaggi, tra cui confezioni blister e bustine.

Perché Eagle?

- I sistemi offrono struttura resistente, componenti dalla durata straordinaria, elevata ripetibilità e il costo totale di proprietà (TCO) più basso del settore.
- Sistemi resistenti e dal design igienico conformi ai rigidi standard per il settore alimentare.
- La tecnologia a raggi-X per la discriminazione dei materiali (MDX) di Eagle, con il software Easy MAT, garantisce un'accurata rilevazione dei contaminanti e delle ossa precedentemente non individuati da altri sistemi convenzionali.
- Il sistema operativo brevettato di Eagle, SimulTask™
 PRO, una delle più avanzate piattaforme di analisi
 delle immagini nell'industria alimentare, permette
 di eseguire simultaneamente diverse tecniche. Le altre
 tecnologie sul mercato non offrono la stessa capacità
 e limitano la produzione.
- La nostra tecnologia offre un' interfaccia utente (HMI) ottimizzata e intuitive procedure operative preprogrammate.
- I sistemi sono disponibili in varie dimensioni per adattarsi alle esigenze dei vari prodotti.
- Offriamo soluzioni personalizzate per soddisfare le esclusive esigenze dei clienti.
- Siamo in grado di offrire un'ampia varietà di controlli per prodotti confezionati, non confezionati e sfusi.





Analisi del contenuto grasso in linea: consente di ottenere l'ottimizzazione della linea di produzione e miglioramenti in termini di qualità

Riuscire a ottenere misurazioni accurate del contenuto grasso è fondamentale per la vostra attività. Sia che si tratti di soddisfare i parametri stabiliti da un contratto o di gestire le vostre stesse linee di prodotti, i sistemi di analisi del contenuto grasso (FA) in linea di Eagle garantiscono che la produzione non deluda le aspettative. Inoltre, la variabilità del contenuto grasso può essere molto costosa. Utilizzando l'analisi del contenuto grasso in linea con i raggi-X, potete misurare il contenuto magro (CL) di tutta la vostra produzione, piuttosto che basarvi su un valore approssimato. Eagle utilizza queste misurazioni per sviluppare sistemi di analisi del contenuto grasso completi in grado di ottimizzare la vostra produzione.

Oltre a consentire questi calcoli, i sistemi FA in linea di Eagle possono aiutarvi a ridurre lo spreco di contenuto magro e i reclami connessi al contenuto grasso, migliorare l'uniformità dei prodotti finali e garantire che questi ultimi siano privi di contaminanti.

Un'analisi del contenuto grasso più efficiente

- L'assorbimetria a raggi-X a doppio livello di energia (DEXA) di Eagle è l'unica tecnologia in grado di misurare tutti i prodotti della carne e fornire risultati in tempo reale.
- Mentre altri metodi per la determinazione del contenuto grasso sono limitati per via di requisiti di manodopera, campionamento e ritardi, la tecnologia DEXA supera questi limiti fornendo un'analisi della carne altamente accurata e in tempo reale.
- Offriamo piattaforme specifiche in base all'applicazione per tutti i formati di carne, come fresca, surgelata oppure disossata a caldo, ma anche lavorata sfusa e/o in blocchi surgelati, confezionata sotto vuoto o in cartoni oppure trasportata in cassette/vassoi di plastica.
- Offriamo la più ampia capacità di misurazione del contenuto grasso disponibile nel settore della carne.
- La produzione massima disponibile, con taratura automatica integrata e convalida con un solo pulsante.

- I nostri sistemi FA sono caratterizzati da un design igienico e robusto, caratterizzato da un grado di protezione IP69 per ambienti sottoposti a lavaggi intensivi.
- I sistemi FA a ingombro ridotto si integrano facilmente nelle linee di produzione esistenti.
- La nostra tecnologia UPSHOT™ permette di esaminare la carne dal basso, con i rilevatori sul prodotto: questo comporta un collocamento più ravvicinato della fonte dei raggi-X al rilevatore, che migliora ulteriormente la rilevazione dei contaminanti e l'accuratezza delle misurazioni.





Il quadro GENERALE: integrazione in linea

Gli strumenti di ispezione a raggi-X di Eagle possono essere integrati in una grande varietà di sistemi di ingresso, di uscita e di espulsione in modo tale da adattarsi a numerose applicazioni diverse.

Sistema per la gestione delle ricette a base di carni rosse: formulare ricette a base di carne contenenti uno, due o più tipi di carni con diversi livelli di contenuto grasso/contenuto magro. Sviluppando un sistema di gestione delle ricette attorno a uno strumento FA è possibile creare una soluzione completa che vi consente di ottenere un lotto di carne in base a un contenuto magro (CL) specifico oppure a una ricetta e con un determinato peso target.

Sistema dei tagli delle carni rosse: combinare la nostra soluzione per la misurazione del contenuto grasso con un sistema di gestione dei tagli per confezionare in modo accurato la carne in base a un contenuto magro predefinito e a un peso target.



L'integrazione in linea di Eagle offre numerosi vantaggi:

- · Miglioramento del flusso di processo
- Aumento dell'efficienza della linea
- Risultati in tempo reale
- · Rilevazione ed espulsione dei contaminanti
- · Riduzione dei reclami connessi al contenuto grasso
- Riduzione dello spreco di contenuto magro
- Eliminazione della manodopera per la rilavorazione dei lotti e della produzione persa dovute all'inaccurata formulazione della ricetta
- Qualità costante dei prodotti
- Miglioramento della tracciabilità
- Protezione del marchio del cliente
- Protezione dei sistemi di lavorazione a valle

Soluzioni software

Eagle vi aiuta a ottenere una nuova prospettiva per migliorare la probabilità di rilevazione grazie a una tecnologia dotata di un software avanzato di altissimo livello:



TraceServer[™]

- Software intelligente per un'assicurazione qualità complessiva con una tracciabilità dei prodotti migliorata
- Il database singolo centralizzato unifica i dati di produzione del sistema a raggi-X
- Massima tracciabilità dei prodotti ai fini del monitoraggio della produzione in ogni fase



SimulTask™PRO

- Il potente software di analisi delle immagini migliora la rilevazione dei contaminanti in prodotti caratterizzati da livelli di densità complessi e stili di confezionamento innovativi
- Migliora la produttività con l'ispezione a raggi-X simultanea multi linea/multi vista
- Intuitiva interfaccia utente dotata di funzioni di autoapprendimento che consente agli utenti di accedere facilmente ai report sui prodotti ispezionati



OPTUM™

- Software di formulazione dei lotti per l'ottimizzazione delle ricette a base di carne ai fini della variazione delle scorte di materie prime
- Misurazioni accurate del contenuto magro (CL), con la possibilità di ottenere report riepilogativi toccando un solo pulsante
- Due modelli di ottimizzazione che ottimizzano i profitti



DEXA

 I risultati del canale superiore e inferiore vengono inseriti in un algoritmo che determina il contenuto grasso della carne

Soluzioni di ampia portata sviluppate per voi

Indipendentemente da come l'affettate, la macinate, la confezionate o la trasportate, disponiamo delle soluzioni di ispezione e di analisi del contenuto grasso in linea adatte alle vostre sfide legate alla lavorazione delle carni rosse. Definendo meglio la probabilità di ispezione e analisi, aumentate le probabilità di successo con i clienti più esigenti.



Fresca e surgelata

- · Ricette coerenti
- Rilevazione delle ossa
- Rilevazione dei contaminanti
- Analisi del contenuto grasso



Con osso

- Analisi del contenuto grasso
- Ispezione prodotti per verificare la presenza di contaminanti contenenti ossa
- Il software ignora l'osso ma individua i contaminanti



Prodotti emulsionati

- Considera e previene problemi di sicurezza alimentare
- Rilevazione ed espulsione dei contaminanti





- Individuazione dei fermagli mancanti
- Possibilità di evitare il riempimento eccessivo delle confezioni di carne macinata
- Rilevazione dei contaminanti
- · Individuazione dei fermagli in eccesso



Cibi pronti

- Verifica dell'accuratezza del peso totale e delle varie zone
- Garanzia di prodotti uniformi e non danneggiati
- Garanzia di una presentazione perfetta dei prodotti con controlli qualità
- Rilevazione dei contaminanti in un'ampia gamma di confezioni, compresi contenitori di plastica, cartoni, scatole, sacchetti e vassoi



Contenitori di vetro

- Possibilità di evitare riempimenti eccessivi e insufficienti
- Prodotti uniformi
- Rilevazione dei contaminanti



Cartoni

- Maggiore flessibilità nella gestione del contenuto grasso
- Vendita di cartoni in base al valore del contenuto magro





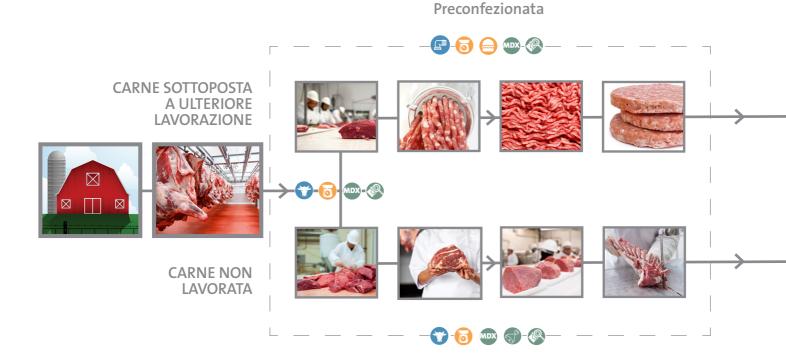
Imballata/Preconfezionata

- Scansione della confezione finale
- Garanzia di prodotti uniformi e non danneggiati
- Determinazione degli elementi mancanti, come gli ossidanti non presenti in prosciutto o carni essiccate
- Rilevazione dei contaminanti in metallo, vetro, pietre e ossa calcificate
- Misurazione del peso totale e conteggio della scatola, per garantire che sia incluso il giusto numero di hamburger
- Ispezione per la rilevazione di contaminanti o prodotti intrappolati nei sigilli



Una tecnologia per ogni applicazione

Dalla macellazione al consumatore: tecnologie che supportano la massima tracciabilità dal produttore al consumatore. Noi di Eagle sappiamo che le strade che può prendere la carne sono due, ovvero quella della vendita al dettaglio oppure dell'ulteriore lavorazione. Esistono delle differenze tra questi due percorsi, per i quali sono disponibili soluzioni e tecnologie diverse. Di seguito potrete scoprire in che modo offriamo ampie soluzioni in grado di creare la migliore condizione per la vostra applicazione.



ANALISI DEL CONTENUTO GRASSO



Sistemi FA per aziende di macellazione



Sistemi FA per aziende di lavorazione

ULTERIORI CONTROLLI QUALITÀ



Controllo peso



Verifica della forma (ad esempio hamburger sufficientemente rotondi)



Fuoriuscita di grasso (polpette)

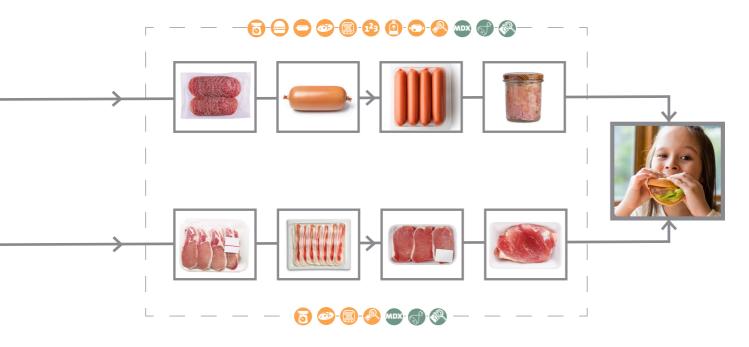


Prodotti danneggiati (salsicce schiacciate)



Prodotti mancanti

Confezionata



- Conteggio dei fermagli per i prodotti chiusi in questo modo e le confezioni a rotolo
- **(i)** Livello di riempimento
- Rilevazione del vuoto
- Verifica dei sigilli (prodotto intrappolato, confezione danneggiata)

RILEVAZIONE DEI CONTAMINANTI

- MDX: per una rilevazione ottimale delle ossa
- Presenza di ossa nel prodotto
- Rilevazione dei contaminanti a energia singola

Sistemi a raggi-X in linea







La serie Eagle™ RMI3

Ideale per il settore delle carni rosse, la serie Eagle RMI3 è progettata per operare in ambienti sottoposti a lavaggi intensivi per l'ispezione e la rilevazione di schegge di metallo, frammenti di vetro, pezzi di plastica e gomma, pietre e ossa calcificate in applicazioni con prodotti non confezionati, sfusi, casse e cartoni aperti. Progettati secondo gli standard NAMI relativi al design igienico e alla costruzione, i sistemi RMI3 sono tanto rapidi quanto sono semplici da utilizzare e pulire.













SerieEagle™ Pipeline

La gamma Pipeline di sistemi per prodotti pompati in tubazione offre una rilevazione ottimale dei contaminanti come metallo, ossa, pietre, vetro e materiali densi, promuovendo al contempo un flusso sistematico di prodotti. Questi sistemi a raggi-X, che ottimizzano le capacità a diametri di tubazioni da 2,5", 3", 4" e 6", ispezionano la carne e rimuovono tempestivamente i contaminanti prima del confezionamento, il che consente di ottenere uno spreco inferiore di materiali e la riduzione del rischio di danni per l'attrezzatura a valle.



Serie Eagle™ 400 HC

Utilizzata per la rilevazione dei contaminanti nei prodotti confezionati, l'Eagle Pack 400 HC è una soluzione conveniente e completa. Grazie al design compatto e regolabile, può essere facilmente installata in una linea ed è idonea per la carne nei contenitori di plastica, in cartoni/scatole e sacchetti. Questo sistema ad alta velocità è in grado di acquisire immagini fino a 60 metri al minuto. Il suo design igienico ne consente l'installazione in sedi che richiedono la pulizia quotidiana. Inoltre, la semplicità di pulizia contribuisce a ridurre i tempi di fermo.





























Serie Eagle™ Pack

Quando è necessario ispezionare prodotti a base di carne confezionati di varie dimensioni, il nostro portafoglio di strumenti Pack offre una rilevazione a raggi-X superiore e l'espulsione automatica di materiali che comprendono frammenti di vetro, schegge di metallo, ossa calcificate, pietre e alcuni composti in plastica e gomma, eseguendo al contempo diversi controlli qualità.



















Serie Eagle™ Tall

La nostra serie di strumenti di rilevazione a raggi-X Tall consente un'ispezione completa dei prodotti per l'individuazione dei contaminanti in contenitori rigidi, tra cui barattoli, lattine e bottiglie. Le tecnologie a doppia e quadrupla visualizzazione sono versatili e possono elaborare contenitori di dimensioni diverse a velocità di linea elevate.











Sistemi FA in linea

Serie Eagle™ FA3

I sistemi a raggi-X FA3 rappresentano la terza generazione di analizzatori del contenuto grasso di Eagle in grado di sfruttare la tecnologia DEXA (assorbimetria a raggi-X a doppio livello di energia). Eagle ha migliorato la comprovata e superiore configurazione della geometria a fascio singolo, introdotta sul mercato nel 2004, in modo tale da utilizzare la tecnologia UPSHOT. I sistemi misurano accuratamente il peso e ispezionano completamente il prodotto per individuare contaminanti tra cui vetro, schegge di metallo, ossa calcificate, pietre e alcuni composti in plastica e gomma.

Gli strumenti della serie FA3 sono dotati del nostro avanzato software di acquisizione delle immagini SimulTask™ PRO. L'analisi può essere effettuata per diverse applicazioni comprendenti carni sfuse fresche, refrigerate, surgelate e disossate a caldo, blocchi di carne surgelati o raffreddati e carni non confezionate trasportate in cassette di plastica.















Supporto e formazione

Oltre a fornire tecnologia all'avanguardia e affidabilità senza paragoni, Eagle offre un'assistenza altamente reattiva a livello globale, attraverso una rete di partner esperti, supportata da un team di esperti locali. Ci concentriamo sul costo totale di proprietà (TCO) correlato all'installazione e all'efficienza costante dei sistemi FA o di ispezionea raggi-X. Il nostro obiettivo è offrire un rapido ritorno sull'investimento (ROI) con costi ordinari contenuti per aumentare il valore del ciclo di vita dello strumento.

Competenza e formazione

Grazie alla grande esperienza nella tecnologia a raggi-X e nell'industria della carne, il nostro team è in grado di fornirvi assistenza. I nostri esperti di formazione sono in grado di offrire istruzione e certificazioni per tutti i livelli:

- Radioprotezione
- Software di base
- Software avanzato
- Formazioni sui sistemi di base
- · Formazioni sui sistemi avanzati

Possiamo intervenire presso la vostra sede o programmare le sessioni di formazioni presso le nostre strutture. Eagle offre inoltre percorsi formativi specializzati, in base alle esigenze e alle richieste.

Assistenza e manutenzione preventiva

Offriamo un'ampia varietà di programmi di assistenza in grado di soddisfare le vostre necessità, compresi quelli che soddisfano standard di verifica come HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Potrete inoltre sfruttare il nostro programma di interventi di assistenza e l'estensione di garanzia sui componenti.

I programmi di manutenzione preventiva e di verifica delle prestazioni di Eagle prevedono l'esame approfondito dei processi da parte dei nostri tecnici, compresi, tra gli altri, produzione, variabili del confezionamento e identificazione di corpi estranei. In questo modo, è possibile determinare il livello di manutenzione necessario per garantire sempre la piena operatività dei vostri sistemi a raggi-X.

