



Lone Star Beef Processors L.P., con sede a San Angelo Texas, è un'azienda di macellazione che ogni giorno lavora tra 920 e 930 esemplari di bestiame durante la stagione favorevole, solitamente da fine primavera a metà dicembre.

Lone Star Beef vende da 250.000 a 350.000 libbre di carne al giorno ad aziende macinatrici e di lavorazione che a loro volta le vendono a oltre 40 dei maggiori ristoranti industriali e catene di prodotti alimentari. Nel 2007 una di queste imprese di lavorazione propose di utilizzare la tecnologia Eagle a raggi x per una migliore individuazione degli agenti contaminanti, in modo da garantire un prodotto di maggiore qualità.

La sfida

Prima di installare Eagle FA, Lone Star Beef si affidava ai metal detector e all'ispezione manuale per individuare gli agenti contaminanti. A causa dello spessore del tessuto muscolare della carne, i metal detector riuscivano a individuare solo le piccole parti di metallo vicine alla superficie della carne. Le parti di metallo finite in profondità dovevano essere molto grandi per essere individuate. Lone Star aveva capito di avere bisogno di un migliore sistema di individuazione degli agenti contaminanti, nonché di un valore chimico preciso della parte magra (CL) della sua carne, poiché il prezzo di vendita della carne si basa sulla quantità di carne magra per partita. La determinazione del valore CL solitamente viene effettuata estraendo una parte centrale di carne

da ciascun contenitore ed effettuandone l'analisi in laboratorio. Questo processo non richiede solo molto tempo e duro lavoro, ma può risultare anche impreciso a causa del fatto che non tutti i pezzi di carne vengono valutati, conducendo a grandi errori di campionatura.

Identificazione e selezione

Ad ottobre 2007 Lone Star Beef ha partecipato al Worldwide Food Expo / AMI show per valutare la tecnologia a raggi x. Dopo aver confrontato le offerte di due distributori, Lone Star Beef ha scelto Eagle in base ai seguenti criteri: la rapidità, il design sanitario AMI e in generale l'ingombro ridotto della macchina. Eagle FA lavora fino a 160 tonnellate di pezzi di carne all'ora per il valore CL, l'analisi del peso e la valutazione degli agenti contaminanti. Oltre alla rapidità della lavorazione, gli standard sanitari AMI di Eagle FA permettono di rispettare gli standard sanitari richiesti dall'USDA. FA offre anche il minor ingombro per le macchine a raggi x sanitari AMI industriali.

Eagle™ FA

Lone Star Beef Processors

Valutazione del sistema

A marzo 2008 Lone Star Beef ha installato un sistema Eagle FA per provarlo all'interno dello stabilimento, sulla base di un accordo di acquisto condizionato, fino al raggiungimento di richieste specifiche. Il sistema è stato installato offline in un'area pensata per la valutazione di combinazioni. Con 2.150 libbre di carne di manzo senza osso, Lone Star ha ispezionato fino a 160 combinazioni al giorno. Dopo l'ispezione con Eagle FA, la carne viene suddivisa in combinazioni di 2.000 libbre contrassegnate con uno specifico valore CL e preparate per la spedizione.

Nelle prime 24 ore Lone Star ha scelto il sistema Eagle FA. Per la prima volta 8 pallet sono stati rifiutati diverse volte a causa di pezzi di carne particolarmente spessi.

Risultati

Tutti i pezzi di carne senza osso dello stabilimento Lone Star Beef attualmente vengono ispezionati dai raggi x di Eagle. Prima dell'installazione di Eagle FA, solo raramente venivano individuati frammenti di graniglie, mentre oggi ciò avviene tutti i giorni. Chad Collier, direttore del reparto controllo qualità di Lone Star Beef ha stimato un aumento di oltre il 90% dell'individuazione di agenti contaminanti. Ciò permette a Lone Star di identificare e rimuovere gli agenti dal prodotto prima della spedizione, risparmiando tempo e soldi dei consumatori.

L'obiettivo primario dell'acquisto di un sistema di ispezione a raggi x era l'individuazione di agenti contaminanti, tuttavia Eagle FA offre un valore aggiunto: la misurazione precisa della parte magra (CL).

Oltre a soddisfare le richieste di una delle maggiori aziende di lavorazione di Lone Star Beef, si stanno raggiungendo vantaggi inaspettati. "Adesso riceviamo preferenze di ordini dai fornitori, già esistenti, e da nuove aziende macinatrici e di lavorazione, poiché possiamo dire che offriamo prodotti privi di agenti contaminanti che permettono



di proteggere le macchine delle loro aziende da eventuali danni. I vantaggi di questo sistema non sono stati evidenti solo all'interno di Lone Star Beef, ma sono stati rilevati anche dai loro clienti e dai clienti dei loro clienti, come un effetto domino", afferma Brent Smith, vice presidente del reparto vendite di Lone Star Beef.

"Non testiamo più solo una piccola porzione di prodotto. Con Eagle FA, ogni pezzo di carne viene sottoposto a una vera e propria valutazione"

Brent Smith, vice presidente del reparto vendite di Lone Star Beef

"I tecnici Eagle che hanno installato e che si sono occupati del nostro sistema FA non si sono limitati a rispondere solo alle domande, ma hanno speso del tempo a educare le persone per permettere loro di conoscere meglio il sistema"

Chad Collier, direttore del reparto controllo qualità

"In questo settore il denaro deriva dai volumi, e se non si mettono sul mercato i prodotti, è impossibile ottenere vantaggi economici. Con il sistema FA siamo in grado di fornire prodotti di grande qualità alle nostre aziende macinatrici al ritmo necessario per essere in gioco"

Brent Smith, vice presidente del reparto vendite di Lone Star Beef

Eagle Product Inspection

6005 Benjamin Road,
Tampa, FL 33634, USA
+1-877-379-1670 (telefono)
+1-865-379-1677 (fax)

eaglesales@eaglepi.com
www.eaglepi.com

Greenfield, Royston Business Park,
Royston, Hertfordshire SG8 5HN, UK
+44 (0) 1763 244 858 (telefono)
+44 (0) 1763 257 909 (fax)

Soggetto a modifiche tecniche. © 11/2013 Eagle Product Inspection.

eagle
QUALITY. ASSURED.