

Viandes et produits de la mer

Inspection de produits et pesage industriel

26 News



Réduction du coût total livré grâce au pesage et à l'inspection



p. 2

Contrôle qualité et sécurité grâce à l'inspection de produits



p. 4

Les solutions de pesage mobile accélèrent l'efficacité

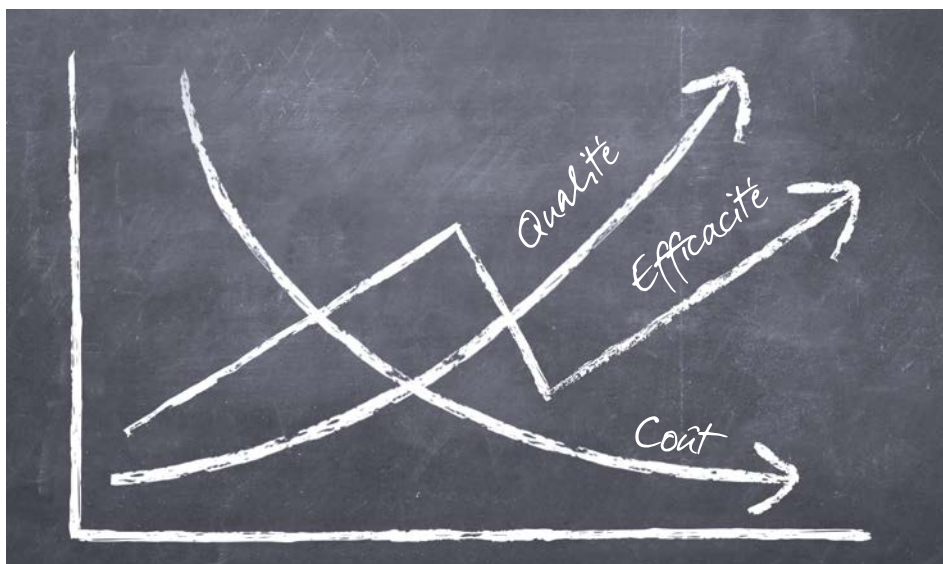


p. 6

Nouvelles solutions logicielles pour plus d'automatisation



p. 8



Réduction du coût total livré

Efficacité de la contribution du pesage et de l'inspection

Comprendre l'origine des coûts et prendre des mesures pour les réduire est essentiel pour atteindre la croissance sur les marchés concurrentiels. Les producteurs de viande et de volaille surveillent étroitement le coût total livré (Total Delivered Cost - TDC) afin d'améliorer leurs performances.

Les coûts des usines de viande et de volaille typiques se classent en 3 catégories principales : coûts de transformation et d'emballage ; dépenses hors fabrication, y compris coûts de développement et administratifs ; coûts de transport et de distribution pour livrer les produits au commerçant ou au consommateur. L'amélioration des processus réduit le coût total livré, accroît l'efficacité et améliore la rentabilité.

Transformation et emballage

Une attention particulière portée aux solutions innovantes de pesage et d'inspection

peut aider les industriels à réduire le coût total livré au niveau transformation et emballage.

Quelle aide apportent ces applications ?

Les solutions avancées de pesage améliorent le contrôle des portions, réduisent gaspillage et pertes de produit. Les dernières innovations d'inspection améliorent la détection des contaminants et réduisent les faux rejets. Découvrez comment, les processus automatisés associés à des procédures réduites et simplifiées de test des équipements renforcent la réduction des coûts.

METTLER TOLEDO

5 moyens de réduire le coût total livré

Quelle aide apportent le pesage et l'inspection ?

Une technologie avancée de pesage et d'inspection installée sur les chaînes de transformation de viande et de volaille permet d'améliorer la qualité des produits et l'efficacité des processus. Ces améliorations permettent à leur tour de réduire le coût total livré. Découvrez l'importance des cinq domaines spécifiques ci-dessous.

Réduction du coût total livré

Déterminer le coût total de possession d'un équipement facilite le calcul et l'analyse des coûts totaux livrés.

www.mt.com/pi-tco



1. Accélérer la confection de portions

Visualiser les indicateurs clés de performances sur un tableau de bord peut être un premier pas vers un meilleur rendement. Les solutions logicielles telles que Data+ ou Collect+ permettent une gestion centralisée des données et un meilleur contrôle du processus. Les balances de table ICS, avec leurs options intelligentes d'intégration des données, connectées à ces solutions logicielles, permettent d'optimiser considérablement les processus afin d'accélérer la confection de portions.

► www.mt.com/CollectPlus
 ► www.mt.com/DataPlus



2. Conception hygiénique

La conception hygiénique des équipements de pesage et d'inspection a un impact positif sur nombre d'aspects du coût total livré. Elle permet le respect des normes, la réduction des temps de nettoyage et la minimisation des risques de contaminations. Les équipements d'inspection avec indice IP élevé, les balances au sol à plateau amovible et les balances de table ICS à clavier métallique sont conçus pour répondre aux exigences de nettoyage et de désinfection de l'industrie de la viande.

► www.mt.com/ind-metal-keypad



3. Réduire les faux rejets

L'inspection des produits carnés présente un risque de faux rejets fréquents. Cela est dû à l'effet produit, à savoir qu'un signal généré par le produit lui-même crée un événement de rejet. La technologie spécialisée de METTLER TOLEDO contrôle l'effet produit, réduit les faux rejets et contribue significativement à la réduction du coût total livré.

► www.mt.com/metal detection



4. Exactitude de l'étiquetage

La vérification de l'étiquetage des produits garantit le respect des normes et réglementations en matière de sécurité des aliments. Un étiquetage précis et de qualité permet également de réduire le coût total livré. L'optimisation de la qualité des produits via l'inspection par vision de chaque étiquette évite le gaspillage en cours de processus et réduit le risque ultérieur de rappel des produits distribués.

► www.mt.com/CiVision



5. Acquérir des données sur les procédés

La documentation précise des processus d'inspection de produits est essentielle afin de respecter les normes de sécurité des aliments. Les progrès en matière de mise en réseau des équipements d'inspection de produits et de pesage, ainsi que l'utilisation de logiciels avancés, réduisent la nécessité de collecte manuelle des données. Cela se traduit par une meilleure efficacité des processus de production et une numérisation facilitée.

► www.mt.com/ProdX

Contrôle qualité complet et sécurité

Solutions d'inspection de produits

La pression des coûts et la durée de conservation limitée, combinées aux exigences réglementaires complexes, impactent lourdement le secteur de la transformation de viande, de volaille et de produits de la mer. Les tendances en matière d'emballage et les attentes de consommateurs en quête de diversité ne font qu'augmenter la pression. Les solutions avancées d'inspection de produits permettent aux industriels de tirer le meilleur parti de leur programme de sécurité et de production.

En collaborant avec ses clients pour comprendre leurs défis, METTLER TOLEDO proposent une gamme de solutions pour différents budgets afin de répondre à leurs besoins ; des équipements standard robustes et fiables aux solutions complexes et sur mesure adaptées à des applications exigeantes, toutes offrent une rentabilité exceptionnelle.



Technologie de pointe

Les détecteurs de métaux, tels que Profile Advantage de METTLER TOLEDO, éliminent effectivement le signal des produits difficiles à inspecter, tels que la viande. Cela permet de réduire les faux rejets et simplifier la détection des contaminants métalliques jusqu'à 50 % plus petits qu'auparavant.



Pesage de précision

Les trieuses pondérales en ligne, telles que la trieuse pondérale C33 PlusLine de METTLER TOLEDO, garantissent un remplissage correct des produits emballés à base de viande afin de réduire la perte de produit ou les remplissages insuffisants, et de garantir la satisfaction du consommateur. Le modèle C33 a été conçu pour apporter fiabilité et endurance dans les environnements secs et humides.



Qualité supérieure garantie

Les systèmes d'inspection par vision peuvent vérifier la qualité et l'intégrité des emballages, ainsi que l'exactitude et le positionnement des étiquettes. Le système d'inspection par vision V2640 de METTLER TOLEDO permet de vérifier l'exactitude des étiquettes, la lisibilité des codes-barres, ainsi que les numéros de lot et les dates limites de consommation.



Hygiène et sécurité

Dans les usines de transformation de protéines animales, il est possible de réduire le risque de contamination biologique en utilisant un équipement conçu pour garantir des procédures sanitaires strictes. Les équipements METTLER TOLEDO disposent de châssis ouverts et d'indices de protection élevés (jusqu'à IP69) pour un nettoyage facile.

► www.mt.com/mp-pi



“ Nous pouvons désormais détecter des corps étrangers deux fois plus petits qu'avec notre précédente solution d'inspection de produits. ”

Des galettes de viande parfaites avec le système X39

Des solutions sur mesure pour répondre aux besoins des clients

Bell Food Group, leader suisse de la transformation de viande, utilise le système d'inspection par rayons X X39 de METTLER TOLEDO pour inspecter ses galettes de viande surgelées à la recherche de contaminants physiques, d'erreurs de produit et de défauts visuels. Des mécanismes de rejet intégrés distincts différencient la contamination par corps étrangers des problèmes liés à l'intégrité des produits. Cela indique clairement les sources d'erreur et réduit le gaspillage de produit en remettant en production les produits défectueux. METTLER TOLEDO a collaboré étroitement avec le client afin de développer une solution permettant de répondre aux défis clés.



Visionner la vidéo

Découvrez comment Bell Food Group récolte les fruits de son système d'inspection par rayons X X39.
www.mt.com/xray-bellfood



Gérer la croissance de la production

Rapidité et efficacité des solutions de pesage mobile

Le rendement est l'un des principaux moteurs de réduction des coûts. Un important producteur de volaille basé en Inde a trouvé un moyen économique d'améliorer la flexibilité de sa production et d'optimiser le rendement sans transiger sur la traçabilité et l'efficacité.

Rendement et transparence des données améliorés

Ce producteur de volaille, pionnier du secteur en Inde, produit une gamme complète d'aliments frais, réfrigérés et surgelés. Afin d'accroître son activité dans ce secteur, la société cherchait des balances de confection de portions offrant une traçabilité automatique des données et une optimisation du rendement. La direction a fini par choisir des balances mobiles ICS689 connectées à Collect+, un logiciel pratique de visualisation du processus. La société jouit aujourd'hui d'une plus grande traçabilité des produits, de procédures de nettoyage efficaces et d'un meilleur rendement grâce à un meilleur contrôle du processus.



Confection rapide de portions

Les balances ISC optimisent l'efficacité de la confection de portions de plusieurs façons :

- colorWeight® pour plus de clarté ; l'écran couleur évite la fatigue oculaire de l'opérateur
- Fonctionnalité SpeedWeigh pour optimiser et adapter le rendement en fonction de chaque lieu de travail
- Mobilité importante grâce à la fonctionnalité sans fil et aux batteries longue durée



Nettoyage efficace

Les balances ISC sont conçues pour les environnements humides et difficiles typiques de la production de viande et de volaille. Elles permettent un nettoyage efficace, grâce aux caractéristiques suivantes :

- Conception robuste et hygiénique
- Résistance à des procédures de lavage à grande eau et à haute pression
- Terminaux dotés d'une surface métallique entièrement plate et lisse

Livre électronique : 5 façons d'optimiser vos performances

Découvrez comment Collect+ peut vous aider à améliorer l'efficacité de vos processus et la traçabilité de vos matières premières. Téléchargez le livre électronique à l'adresse :

www.mt.com/ind-collectplus-guide



L'état de traitement des commandes

La quantité de sur- et sous-remplissage par poste de travail

Remplissages nets moyens par balance ou ligne de production

Collect+ : contrôle du rendement

Dans le cas du désossement et de la préparation manuels de volailles, le stockage de données et le contrôle du rendement de chaque balance sont essentiels à l'optimisation des processus. Dans l'usine de volaille indienne, les paramètres de pesage et du processus sont capturés et affichés avec Collect+. Le logiciel présente les paramètres de processus pertinents pour chaque balance, tels que les données de pesage, les résultats de remplissage moyens et l'état de réalisation des commandes. Tous les paramètres de processus sont affichés graphiquement et les tableaux de bord peuvent facilement être adaptés aux exigences spécifiques de l'utilisateur. Cela facilite la planification de la production quotidienne, réduit le gaspillage et accélère les procédures manuelles.

► www.mt.com/CollectPlus

Entretien

**Lee Smith**

Co-président de l'OMAC
Packaging Workgroup

L'Organization for Machine Automation and Control (OMAC) est un groupe de professionnels de la fabrication. Il a pour but de fournir une assistance en matière d'automatisation des machines et de besoins opérationnels des fabricants. L'OMAC fournit à ses membres, de divers secteurs, une plateforme de collaboration. Celle-ci permet de standardiser les solutions de problèmes courants.

Q

A

**Q : Selon vous, quel intérêt porte le secteur à l'automatisation ?**

R : Les fabricants du secteur de la viande et de la volaille doivent rendre leurs opérations aussi efficaces que possible afin de développer un avantage concurrentiel et de maintenir la rentabilité. Il y a eu récemment un regain d'intérêt pour l'automatisation des usines, l'interconnectivité des usines et les solutions logicielles innovantes.

Q : Quel a été l'apport de l'OMAC dans l'automatisation des processus ?

R : Les équipements de production représentent un investissement colossal pour les fabricants. Outre le coût initial des machines, ils doivent payer des intégrateurs pour « relier » tous ces équipements. Cet exercice peut s'avérer difficile, long et coûteux, et cause souvent des retards dans les projets. PackML est une norme technique industrielle créée par l'OMAC, qui définit un moyen unifié de contrôler et d'automatiser les machines d'emballage. PackML a pour but de faire de l'intégration une simple opération « plug and play », plutôt qu'un investissement coûteux.

Q : Quel est le lien avec l'Industrie 4.0 et l'Internet des objets ?

A : L'Industrie 4.0, ou la numérisation de l'industrie de fabrication, désigne une fabrication et des initiatives intelligentes, où les lignes de production sont entièrement au-

tonomes et auto-gérées. Les détails de ces solutions sont en cours de définition, mais il est clair qu'elles reposeront sur des modèles d'informations normalisés et sur la connectivité des machines. PackML et la spécification annexe OPC UA visent à répondre à ce besoin.

Q : Quel est l'avantage pour les industriels de la transformation et de l'emballage de viande ?

R : Ces outils permettent d'évaluer de façon homogène les performances, les temps d'arrêt et, en fin de compte, l'EGE (efficacité globale des équipements) d'une machine ou d'une ligne. Les PackTags sont suffisamment complets pour permettre des définitions personnalisées et

PackML est associée à un protocole tel qu'OPC UA, le responsable de la production peut contrôler à distance les performances d'un détecteur de métaux sur la ligne. Il garde ainsi le contrôle sur les processus et prend des décisions basées sur des informations à jour.

Q : Quelles sont les autres évolutions que vous prévoyez pour le secteur ?

R : L'OMAC et ses membres ont identifié un certain nombre de domaines à standardiser, et travaillent dans ce sens. Nous évaluons activement un certain nombre d'initiatives au sein de l'OMAC Packaging Workgroup, et nous les hiérarchisons selon les besoins perçus par les membres

“ L'Industrie 4.0 et l'Internet des Objets sont au centre de l'accroissement de l'automatisation et de l'amélioration des processus. ”

complexes de l'EGE, et fournissent des informations utiles afin de résoudre les temps d'arrêt non planifiés et les goulots d'étranglement en matière de performances.

Q : Pouvez-vous nous donner un exemple concret ?

R : Dans une usine typique de transformation de viande, il est essentiel de faciliter un transfert de données efficace sur le site. Lorsque

de l'OMAC et le secteur dans son ensemble.

Le Packaging Workgroup travaille à la prochaine révision de PackML (PackML 2020) afin de garantir la prise en charge des dernières initiatives de l'Industrie 4.0 et de l'IoT. Nous travaillons également à l'élaboration de conceptions d'IHM et de définitions de l'EGE standardisées, qui seront disponibles courant 2019.

Normes industrielles pour l'amélioration de l'EGE

Téléchargez notre guide pour découvrir comment PackML, PackTags et la technologie OPC UA peuvent améliorer l'efficacité globale des équipements (EGE).

www.mt.com/pi-omac



Conformité et sécurité des produits

Le problème des contaminants métalliques

Les sources courantes de contamination métallique dans la viande et la volaille incluent les aiguilles hypodermiques, les fils de fer barbelés et la chevrotine, ainsi que tout autre contaminant pouvant être introduit pendant la transformation. Les mesures de contrôle qualité doivent nécessairement inclure des systèmes efficaces de détection des métaux.

METTLER TOLEDO propose des solutions de détection des métaux fiables et de grande qualité, convenant à la quasi-totalité des applications industrielles. Notre gamme étendue de systèmes s'intègre parfaitement aux différents points de contrôle critiques (CCP), à l'arrivée des matières premières, en cours de processus et en fin de ligne.



HDS

Conçu spécifiquement pour les applications de remplissage sous vide, telles que la chair à saucisse, il s'intègre facilement aux systèmes de remplissage sous vide, aux lieuses et aux systèmes de fermeture.

► www.mt.com/md-hds-pipeline



Profile Compact

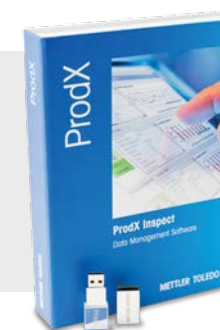
Sensibilité de détection élevée pour les produits de petite taille tels que les barquettes de viande et les produits emballés, notamment lorsque l'espace d'insertion est limité.

► www.mt.com/md-profile-compact

Conformité et productivité

La mesure et l'enregistrement des données des systèmes de détection de métaux permettent une analyse approfondie de votre ligne de production.

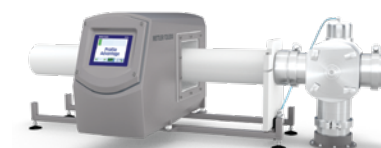
► www.mt.com/ProdX



Profile Advantage

Sensibilité de détection de métaux supérieure dans les produits surgelés, réfrigérés, humides et en cours de refroidissement pour détecter de plus petits contaminants et quasiment éliminer les faux rejets.

► www.mt.com/md-profileadvantage



Profile Advantage Pipeline

Performances de sensibilité supérieures dans les applications difficiles soumises à l'effet produit (en raison de bulles ou de poches de vide dans le flux de produit).

► www.mt.com/md-pipelineadvantage



Profile RB

Sensibilité de détection élevée dans les produits en vrac, tels que les blocs et emballages de viande volumineux.

► www.mt.com/md-profile-rb



Gamme pour la détection de métaux

Découvrez la gamme complète de solutions de détection de métaux de METTLER TOLEDO et apprenez comment ils peuvent améliorer la qualité des produits et l'efficacité des processus.

► www.mt.com/metaldetection

VOTRE VOIX

COMPTE

Faites-nous part de votre opinion

Tentez de gagner une montre Apple Watch

Pour participer à notre sondage rapide, accédez au site :
www.mt.com/ind-survey-2019-fr

Vos produits sont-ils sûrs et conformes ? Rafraîchissez vos connaissances

L'augmentation des rappels de produits et les exigences croissantes des normes de sécurité alimentaire impliquent que vous ne pouvez pas prendre de risques. Découvrez comment améliorer la qualité des produits, rationaliser les processus de fabrication et garantir la conformité avec les normes du secteur.

Masterclass sur la sécurité des aliments : Web-séminaire à la demande

Ce Web-séminaire à la demande fournit des instructions permettant d'éviter la contamination physique, d'identifier les causes des rappels de produits, et explique l'importance de l'absence de contamination.

► www.mt.com/pi-foodsafetymasterclass



Êtes-vous prêt à éviter une crise de sécurité des aliments ?

Notre Guide de la réglementation alimentaire fournit des connaissances dans 16 domaines différents où le pesage et la détection des corps étrangers permet de garantir la qualité et la conformité de vos produits avec les normes mondiales en matière alimentaire.

► www.mt.com/ind-food-guides



METTLER TOLEDO Group

Industrial Division

Contact local : www.mt.com/contacts

Sous réserve de modifications techniques.

© 06/2019 METTLER TOLEDO. Tous droits réservés

Document réf. 30458504 A

MarCom Industrial

www.mt.com/ind-meat

Plus d'informations

