



Röntgentechnologie für die Nachverfolgung von Fleisch- & Wurstprodukten



FF Frischfleisch AG
Sempione AG (Schweiz)
Produkt: RAYCON EX1

Die FF Frischfleisch AG und die Sempione AG sind zwei Firmen in der Schweiz, die seit Jahren mit viel Herzblut, Leidenschaft und Know-how bei der Fleischverarbeitung zusammenarbeiten. Ihr gemeinsames Ziel ist es, die beste Qualität ihre Produkte zu gewährleisten.

Die FF Frischfleisch AG gehört zu den fünf größten Fleischverarbeitungsbetrieben der Schweiz. Für die mehr als 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stehen Kundenzufriedenheit, Qualität und Effizienz an oberster Stelle. Weitere wichtige Komponenten der Firmenstrategie sind Eigeninitiative und Innovation. Das bedeutet Sensibilität für das, was im Markt geschieht und die sinnvolle Weiterentwicklung dessen, was der Markt verlangt. Dank kontinuierlicher Erneuerung und Erweiterung feierte die FF Frischfleisch AG 2015 ihr 50-jähriges Bestehen. In der Fleischbranche und in einer schnelllebigen Zeit eine herausragende Leistung. Zwischen 1880 und heute entwickelte sich die Sempione AG vom Dorfmetzger zum Großbetrieb. Die Produktionsräumlichkeiten wurden immer wieder den neuesten Gegebenheiten und technologischen Erkenntnissen angepasst. Vor einigen Jahren hat die Sempione AG die Schlachtung im Lohnauftrag der Frischfleisch AG in Sursee übertragen. Die Sempione AG konzentriert sich ausschließlich auf die anspruchsvolle Verarbeitung des Fleisches. Beide Firmen teilen die Leidenschaft für technologische Innovationen zur Erreichung höchster Qualitätsstandards mit Zertifizierungen wie IFS und FSSC22000.

Das Problem: Reklamationen sind schwer nachzuverfolgen

Die FF Frischfleisch AG war auf der Suche nach einer Lösung, die es ermöglicht, ein reklamiertes Produkt zu 100 Prozent nachzuverfolgen. Dazu ist eine vollständige Dokumentation der Produktion im System notwendig. Röntgengeräte, die jedes Produktbild (mit und ohne Verunreinigung) zentral abspeichern, können diese Anforderung erfüllen und gewährleisten somit eine durchgängige Nachverfolgbarkeit der Fleisch- und Wurstprodukten bei eventuellen Reklamationen.

Die Lösung: Röntgenbilder mit Produktionsnummer im System speichern

Sesotec konnte vor Ort in Zusammenarbeit mit der Firma Kundert, dem Schweizer Vertriebspartner, eine Lösung erarbeiten. Zur Untersuchung der verpackten Produkte in der End-of-Line Inspektion wurden RAYCON EX1 Fremdkörperdetektionssysteme mit integriertem Pusher und Insight.Net Software geliefert.

Es galt extrem große Datenmengen zu verarbeiten, um jedes einzelne Produktbild abzuspeichern und man musste mit der Firma Videojet zusammenarbeiten, die die Drucker nach den Röntgengeräten in die Linie integrierte.

Die Drucker versehen die Packungen mit Liniennummer, Datum und Zeit. Hier bestand die Herausforderung darin, dass das Röntgengerät diese Nummer generiert, das Produktbild darunter abspeichert und die Information an den Videojet Drucker weitergibt, damit der die identische Nummer auch auf die Packung druckt. Die Bilder werden nach einer gewissen Zeit abhängig vom MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum) wieder automatisch gelöscht, bzw. von neuen Bildern überschrieben.



Sesotec RAYCON EX1 Produktinspektionssysteme arbeiten konzertiert mit den Videojet Etikettendruckern nach der Verpackung von Fleisch- und Wurstprodukten in der Warenausgangskontrolle

Dank der State-of-the-art Röntgentechnologie und dank der Anpassung der Geräteeinstellungen und der Insight.NET Software durch das Sesotec Entwicklungsteam, war die durchgängige Nachverfolgbarkeit der Produkte realisierbar. Die Anforderungen an die Detektionsgenauigkeit von FE und V2A mit 0,8mm und Glas mit 2,0mm konnten sofort erfüllt werden. Das hygienische Design rundete die Vorteile der Röntgengeräte „Made in Germany“ ab.

Der Kundennutzen: Einzigartige, durchgängige Nachverfolgbarkeit und Sicherheit bei einer Reklamation

Das Projekt, bei dem alle Beteiligten sich darauf konzentrierten, die beste Qualität eines Endproduktes zu erreichen, war ein voller Erfolg. Die FF Frischfleisch AG und die Sempione AG haben sich zusammen mit Sesotec und Videojet beraten, ausgetauscht und gemeinsam eine optimale Lösung erarbeitet.



RAYCON EX1 Röntgeninspektionssysteme in neun Linien: Sieben Geräte bei FF Frischfleisch AG und zwei Geräte bei Sempione AG

Das Resultat: die professionelle Produktion mit der Sicherheit, einwandfreie Produkte an die Endkunden weiterzugeben, ist gewährleistet und - sollte es doch zu einer Reklamation kommen – ist die lückenlose Nachverfolgbarkeit der betroffenen Produkte möglich.

Für 2022/2023 plant die Sempione AG die Anschaffung weiterer fünf RAYCON EX1 Röntgenscanner. Es ist auch im Gespräch, eventuell alte Geräte anderer Hersteller durch neue Sesotec Technologien, wie Metalldetektion mit Künstlicher Intelligenz, auszutauschen.

THiNK

Die neueste Innovation aus dem Hause Sesotec ist Metalldetektion mit KI Künstlicher Intelligenz namens „THiNK“. Sesotec „THiNK“ Metalldetektoren für die Lebensmittelindustrie nutzen für schwierige Produkte, d.h. die starke Produkteffekte erzeugen, Künstliche Intelligenz, um diese Produkteffekte nahezu komplett auszublenden.

<https://www.sesotec.com/emea/de/lp/think>

Sesotec GmbH

Regener Straße 130

D-94513 Schönberg

Tel.: +49 8554 308 0

Fax: +49 8554 308 2606

Mail: info@sesotec.com

Sesotec auf einen Blick

Die Sesotec Gruppe ist einer der führenden Hersteller von Geräten und Systemen für die Fremdkörperdetektion und Materialsortierung. Der Absatz der Produkte konzentriert sich hauptsächlich auf die Lebensmittel-, Kunststoff- und Recyclingindustrie.

www.sesotec.com



Metallsuchsysteme



Röntgeninspektionssysteme



Sortiersysteme



Magnetsysteme