



Standardisierung von gewolfem Fleisch
Optimieren Sie Ihre Produktion mit
hochauflösender Inline-Analyse

ProFoss™



Verschaffen Sie sich ein klareres Bild von Ihrer Fleischproduktion mit einer hochauflösenden Prozessanalyse.

Verbessern Sie gemeinsam mit Ihren Mitarbeitern den Unternehmenserfolg

Gewinnchancen in Ihrer Fleischproduktion warten nur darauf, entdeckt zu werden!

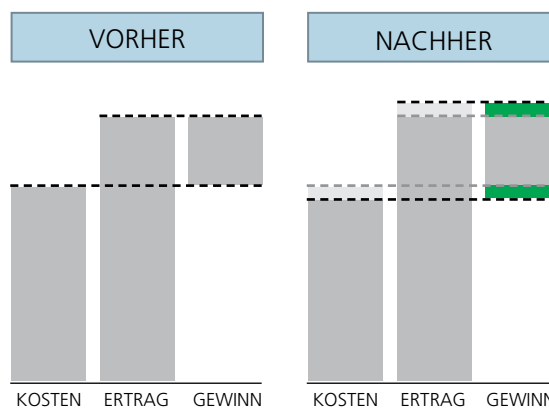
Eine genauere Kontrolle des fetten/mageren Fleischgehalts kann zu Ertragssteigerungen führen. Gleichzeitig kann Ihnen eine verbesserte Produktbeständigkeit neue Preisoptionen bieten.

Mit dem hochauflösenden Prozess-System - ProFoss™ - geben Sie Ihren Produktionsmitarbeitern das passende Hilfsmittel, um gemeinsam zusätzliche Gewinne zu realisieren.

Anwender unserer Systemlösungen berichten von einer schnellen Amortisationszeit von weniger als zwölf Monaten.

Zu den Vorteilen der Prozesskontrolle gehören eine höhere Ausbeute und maximale Gewinne durch:

- Einsparungen von Rohmaterial
- Eine konsistente Produktqualität
- Ein geringeres Maß an Nacharbeit
- Hochwertigere Produkte für Ihre Kunden
- Eine verbesserte Energieeffizienz



Erweitern Sie Ihre Gewinnmarge: Produktionskosten können verringert werden, während eine Steigerung der Produktbeständigkeit zu einer Verbesserung Ihrer Wettbewerbsfähigkeit führt.

"FOSS steht voll und ganz hinter der Prozessanalyse, aus dem einfachen Grund, weil sie die Zukunft der Lebensmittelproduktion ist. Eine strengere Produktionskontrolle ist der sichere Weg, sowohl die Gewinne als auch die Kundenzufriedenheit zu verbessern und gleichzeitig den Energieverbrauch zu senken."

Peter Foss, Präsident der FOSS-Firmengruppe

Das macht den Unterschied aus: Erfahrung und Know-how im Bereich der Fleischindustrie

Das Kernstück einer jeden analytischen Lösung von FOSS ist ein einfaches, dauerhaftes Konzept: Sie erhalten genau das, was Sie zur Erfassung genauer, zeitnaher Informationen - je nach den Anforderungen Ihrer Produktionsumgebung - benötigen.

Es handelt sich hier um ein Prinzip, das FOSS seit über 50 Jahren befolgt. Und das ist auch der Grund, warum sich FOSS heute in der einmaligen Situation befindet, spezielle Systemlösungen für die Analyse und Kontrolle der Fleischproduktion anbieten zu können. Unsere Erfahrung und unser Know-how gewährleisten, dass Ihr Prozess-System genau Ihren Anforderungen entspricht und leicht und schnell in Ihrer Produktion implementiert werden kann.

Investition in eine Prozess-Systemlösung

Jede Prozessanalyse bedeutet, dass Ihre Produktion mit hoch entwickelter Technologie verknüpft ist. FOSS ist der richtige Partner, eine zuverlässige Lösung zu bieten, die tagaus, tagaus, Jahr für Jahr funktioniert.

Vorteile der Systemlösungen von FOSS für Fleisch:

- Bewährte Technologie für Genauigkeit und einen störungsfreien Betrieb
- Benutzerfreundliche Schnittstellen, die allen Mitarbeitern eines Betriebs die Mitwirkung an der Prozesskontrolle ermöglichen
- Serviceprogramme mit verschiedenen, Ihrem Unternehmen angepassten Optionen. Der Service erfolgt zeitnah durch speziell ausgebildete Mitarbeiter in Ihrer Nähe und/oder über das Internet

Total Service Solutions von FOSS

- FOSS hat sich verpflichtet, ganzheitliche Lösungen zu liefern
- In der Geschäftsbeziehung zu unseren Kunden sehen wir eine kontinuierliche Partnerschaft
- FossCare™ Total Service Solutions sind in unterschiedlichen Versionen verfügbar

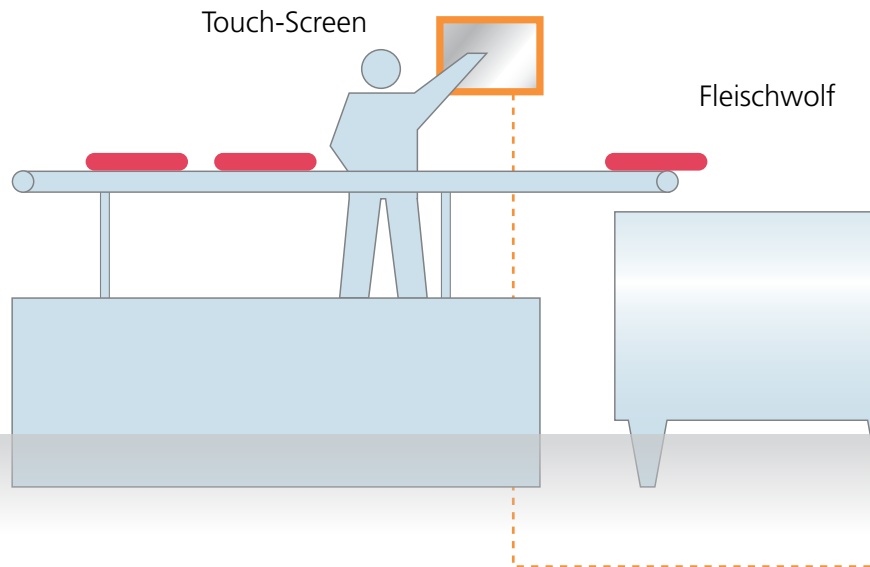
FOSS

- Weltweit führender Anbieter analytischer Systemlösungen für Lebensmittel, landwirtschaftliche Produkte sowie für chemische und pharmazeutische Produkte
- FOSS hilft Ihnen, Umsatz, Produktqualität und Lebensmittelsicherheit zu erhöhen
- Lösungen von FOSS werden für Routineanalysen im Labor sowie bei der At-line- und In-line-Prozesskontrolle eingesetzt
- Über 90 der 100 weltweit führenden Lebensmittel- und Landwirtschaftsunternehmen benutzen Lösungen von FOSS
- Systeme von FOSS sind analytische Lösungen, die auf spezifische Prozesse zugeschnitten sind
- Starke globale Organisation mit Schwerpunkt auf Wachstum
- Familienunternehmen mit mehr als 1100 Mitarbeitern

Die umfassende Lösung zur Inline-Fettstandardisierung

Für:

- Verbraucherpackungen von Hackfleisch
- Herstellung von Frikadellen
- Herstellung von Würstchen
- Herstellung von Salami
- Herstellung von Mortadella



In Ihrem Produktionsprozess integriert

Die beiden Kernelemente des ProFoss™ Systems sind das Analysensystem und die Software zur Prozesskontrolle (ProcessTouch™). Zusätzliche Gewichtsinformationen Ihrer Produktion gewährleisten eine umfassende Lösung zur Fettstandardisierung.

ProFoss kann über dem Ausgaberohr des Fleischwolfes oder über dem Förderband angebracht werden, solange das Fleisch direkt beleuchtet wird, um ein Scannen zuzulassen.

Die Software zur Produktionskontrolle, ProcessTouch, integriert das Analysensystem in Ihrer Produktion und wird nach Ihren Anforderungen konfiguriert.

ProcessTouch dient zur:

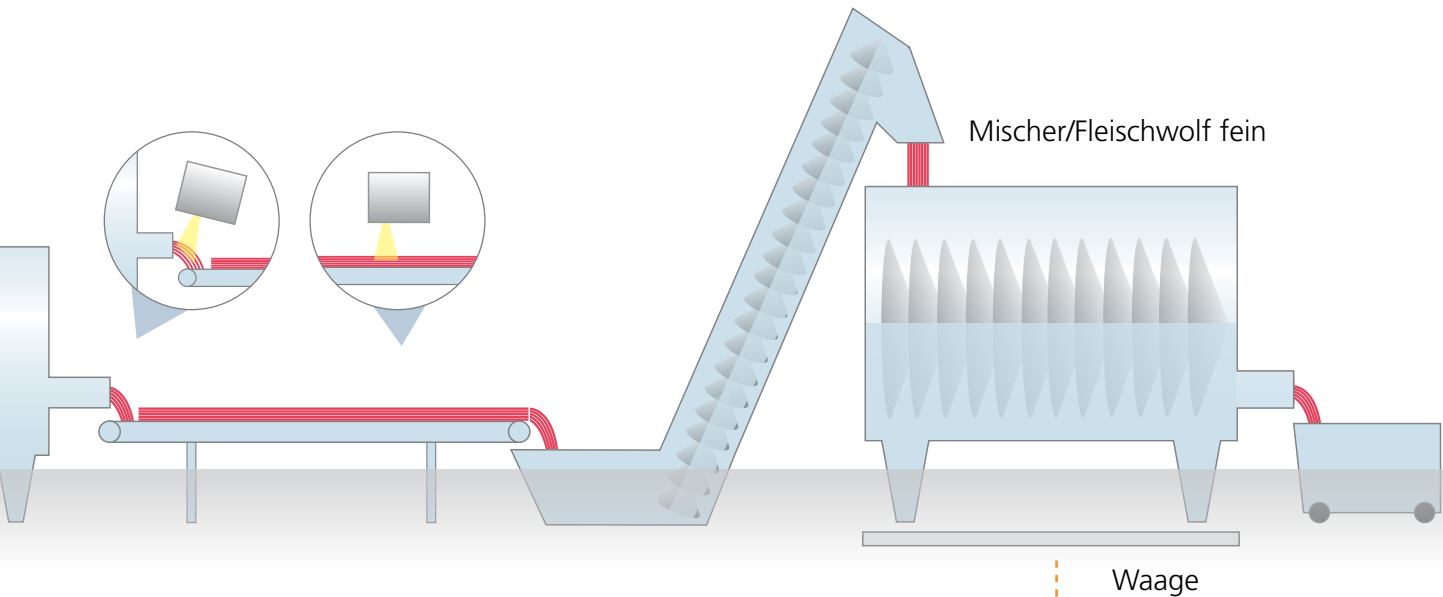
- Handhabung von Rezepturen
- Grafischen Darstellung von Zielwerten, einzelnen Messungen und berechnetem Fettgehalt der Charge
- Kontinuierlichen Berechnung des Chargenfortschritts und der verbleibenden Zutatenmengen
- Erteilung von Empfehlungen, um Zielwerte zu erreichen

Die gesamte ProFoss™ Lösung zur Standardisierung von gewolfem Fleisch umfasst

- FOSS ProFoss™ Analysensystem
- FOSS Software zur Prozesskontrolle (ProcessTouch™)
- Touch-Screen zur Überwachung und Steuerung der Produktion
- Starterkalibration

Des Weiteren kann die Systemlösung komplettiert werden durch:

- Eine Kontrollmöglichkeit über das Internet
- Einen FossCare™ Wartungsvertrag für eine stabile Betriebszeit, optimale Leistung und somit maximale Effizienz für Ihr System von FOSS



Anwendungsbeispiel: Das ProFoss™ System kann installiert werden, um das Fleisch über dem Fleischwolf oder dem Förderband zu scannen. Während der Verarbeitung einer Charge werden mehrere Messungen vorgenommen und die Ergebnisse auf dem Touch-Screen angezeigt. Der Bediener kann den Prozentsatz des Fettgehalts der Charge verfolgen und die erforderlichen Anpassungen vornehmen.

Einfache Anwendung

Zu Beginn einer Charge wird eine vorgegebene Rezeptur ausgewählt. Während der Produktion wird der Fettprozentsatz der gescannten Menge dann überwacht. Das System stellt Informationen über mögliche Anpassungen bereit.

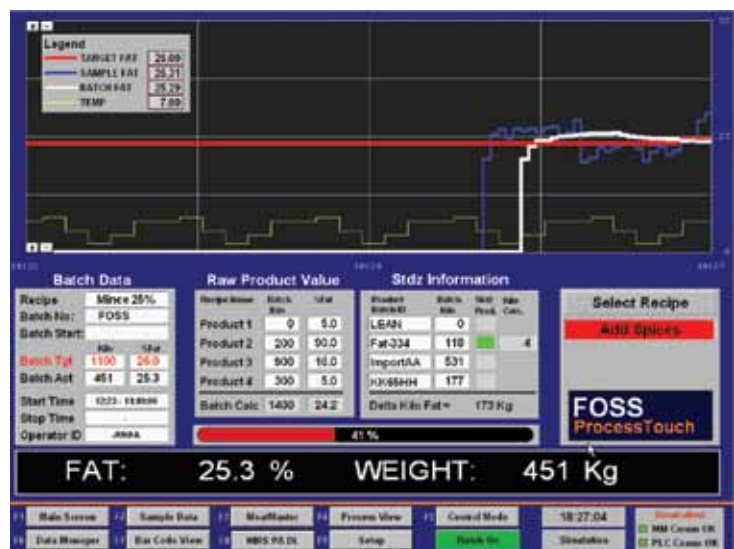
Im Beispiel soll die gesamte Charge 1100 kg wiegen und einen Fettanteil von 26% aufweisen. Bei 451kg beträgt der durchschnittliche Fettgehalt 25,3%.

Rote Linie: Sollwert an Fett

Blaue Linie: Fettwert der einzelnen Scans

Weißer Linie: durchschnittlicher Fettgehalt der gescannten Chargenmengen

Gelbe Linie: Temperatur des Fleisches; die Informationen stammen von einem optionalen Sensor.





ProFoss™ – Hochauflösende NIR-Technologie

Das ProFoss™ nutzt die Nah-Infrarot-Technologie, hochauflösende Diodenarray-Analyse genannt. Die Hochauflösungstechnologie gewährleistet genaue und zuverlässige Messungen aufgrund der hohen Dichte der Datenpunkte. Überdies verfügt ProFoss über eine spezielle Schnittstelle zur Fleischmessung.

Genau, kontinuierliche Ergebnisse

Die Messgenauigkeit entspricht herkömmlichen Laboranalysen. Die Ergebnisse werden jedoch kontinuierlich und nicht nur mehrmals am Tag angezeigt, so dass unverzüglich Änderungen an der Produktion vorgenommen werden können.

Schnelle und einfache Implementierung

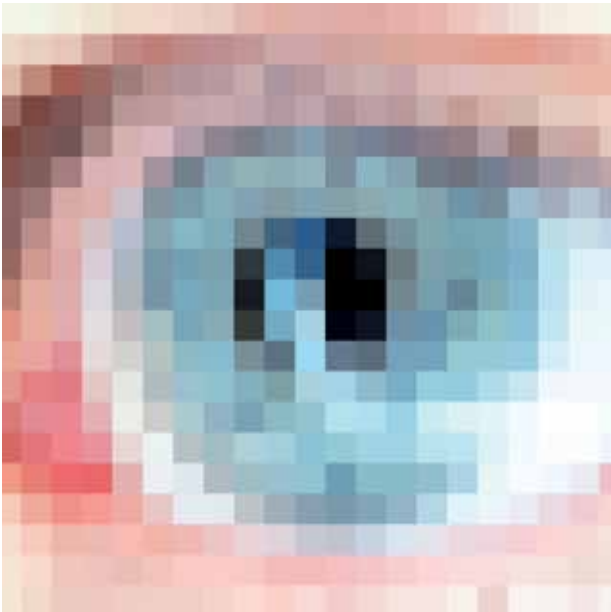
Die Hochauflösungstechnologie beim ProFoss System bietet außerdem Vorteile bei der Implementierung. Da die Messungen auf einzelnen Instrumenten zuverlässig identisch und auch im Laufe der Zeit überaus stabil sind, können Sie Zeit und Kosten bei der Installation einzelner Systeme einsparen. Dank der Standardisierung und Stabilität der Lösung und dank der intelligenten FOSS Kalibrationsentwicklungs-Software ISical™ können Kalibrationen selbst von nicht geschulten Personen schnell und leicht entwickelt oder erweitert und auf andere Systeme übertragen werden.

Robuster und wartungsarmer Betrieb

ProFoss läuft ohne Unterbrechung, um für maximale Betriebszeiten und minimale Auswirkungen auf die tägliche Produktion zu sorgen. Einmal kalibriert - und es sind kaum noch Anpassungen erforderlich. Die hohe Stabilität der Hochauflösungstechnologie gewährleistet die gleiche Genauigkeit tagesin, tagaus, ohne unsichtbare Betriebskosten.

Intelligente Kalibrationsentwicklungs-Software – ISical™

Die Kalibration erfolgt entweder über WinISI™ oder anhand des neuen intelligenten Kalibrationstool ISical™. Zur Benutzung von ISical sind nur geringe Kenntnisse erforderlich. Bei jeder Entnahme einer Kontrollprobe während des Prozesses wird eine Taste auf dem Gerät gedrückt, um den Scan und die entnommene Probe zu synchronisieren. Kontrolldaten werden hinzugefügt und eine Kalibration automatisch entwickelt (oder eine bestehende Kalibration mit neuen Daten erweitert). Die neue ISical Software optimiert die Erstellung einer neuen Kalibration durch automatisches Wählen des besten Kalibrationsmodells.



Hochauflösende NIR-Technologie vermittelt Ihnen einen deutlicheren Einblick in Ihren Produktionsprozess. Die hohe Pixelzahl (Diodensensoren) im Spektrum bewirkt detailliertere (genauere) und beständigere (wiederholbare) Analysenergebnisse. Darüber hinaus lassen sich durch Hochauflösung "identische" (standardisierte) Analysensysteme, die selbst im Laufe der Zeit stabil bleiben, produzieren.

Der Wert eines standardisierten Hochauflösungssystems

Ein standardisiertes Hochauflösungssystem mit übertragbaren Kalibrationen sorgt für eine beachtliche Senkung der Implementierungs- und Wartungskosten.

Darüber hinaus kann eine bestehende Kalibration für andere Systeme genutzt werden.

Übertragbarkeit ist notwendig für eine schnelle Implementierung eines Systems in eine komplexe Prozessumgebung.

Ausschlaggebend dafür ist die Auflösung der Wellenlängenskala des Systems. Die Hochauflösungstechnologie von FOSS umfasst einen Sensor für jeden gemessenen nm-Wert, um so eine Stabilität der Wellenlängenskala von 100% zu erzielen.

Unterstützung durch FOSS

FOSScare™ ist eine Partnerschaft, bei der wir unseren Kunden mit präventiver Wartung, Instrumentenüberwachung über das Internet, Beratung, Schulungsprogrammen etc. zur Seite stehen. Techniker und Produktspezialisten von FOSS arbeiten direkt mit unseren Kunden zusammen, um möglicherweise auftretende Probleme zu beheben und so die Betriebszeit zu maximieren und den Ertrag zu steigern.

Mit Unterzeichnung eines FossCare Wartungsvertrags gewährleisten Sie eine stabile Betriebszeit Ihres Systems. Dadurch verringern sich natürlich nicht nur die Kosten ungeplanter Ausfallzeiten und Notfallreparaturen, es erhöhen sich ebenso die Zuverlässigkeit und Verfügbarkeit des Systems.

Online-Überwachung und Diagnose

RINA ist eine Netzwerk-Software zur Instrumentenüberwachung und Diagnose, mit deren Hilfe ein interner oder externer Experte standortunabhängig Systeme von FOSS konfigurieren, überwachen und prüfen kann.

Kalibrationsupdates und Nullpunktkorrekturen werden einfach über das Netzwerk durchgeführt.

Das System kann täglich überwacht werden, damit Sie sich auf Ihre täglichen Arbeitsabläufe zur Optimierung Ihrer Produktion konzentrieren können.

Systemlösungen von FOSS für die Standardisierung von gewolftem Fleisch



FoodScan™

Das FoodScan™ wird at-line installiert. Ergebnisse werden innerhalb von 50 Sekunden anhand einer Probe von 180-200 g ermittelt. Auf der Grundlage dieser Ergebnisse können Sie bestimmen, ob eine Anpassung der Charge erforderlich ist. Das FoodScan kann auch zur Endproduktkontrolle eingesetzt werden.

Parameter:

Fett, Protein, Wassergehalt, Kollagen, Salz



ProFoss™

Das in-line installierte ProFoss™ bietet kontinuierliche Echtzeitergebnisse durch das Scannen der Fleischoberfläche an einem Fleischwolf. Mit diesen Ergebnissen kann der Bediener die Chargen optimieren. Dieses halbautomatische System benötigt nur wenig Platz. Es eignet sich für alle Produkte auf Basis von gewolftem Fleisch.

Parameter:

Fett (Protein und Wasser)



MeatMaster™

Auf Basis der Röntgentechnologie ermittelt der MeatMaster™ kontinuierliche Echtzeitergebnisse. Dabei scannt das System das hindurchbeförderte Fleisch zu 100%. Der MeatMaster™ eignet sich zum Scannen aller Rohfleischarten. Eine automatische Standardisierung einer Charge ist möglich. Der MeatMaster ist die optimale Lösung für mittlere und große Betriebe, in denen Fleischprodukte verarbeitet werden.

Parameter:

Fett, Gewicht, Fremdkörper (Metall und Knochen)

FOSS

FOSS
Slangerupgade 69
DK-3400 Hilleroed
Dänemark

Tel.: +45 7010 3370
Fax: +45 7010 3371

info@foss.dk
www.foss.dk

