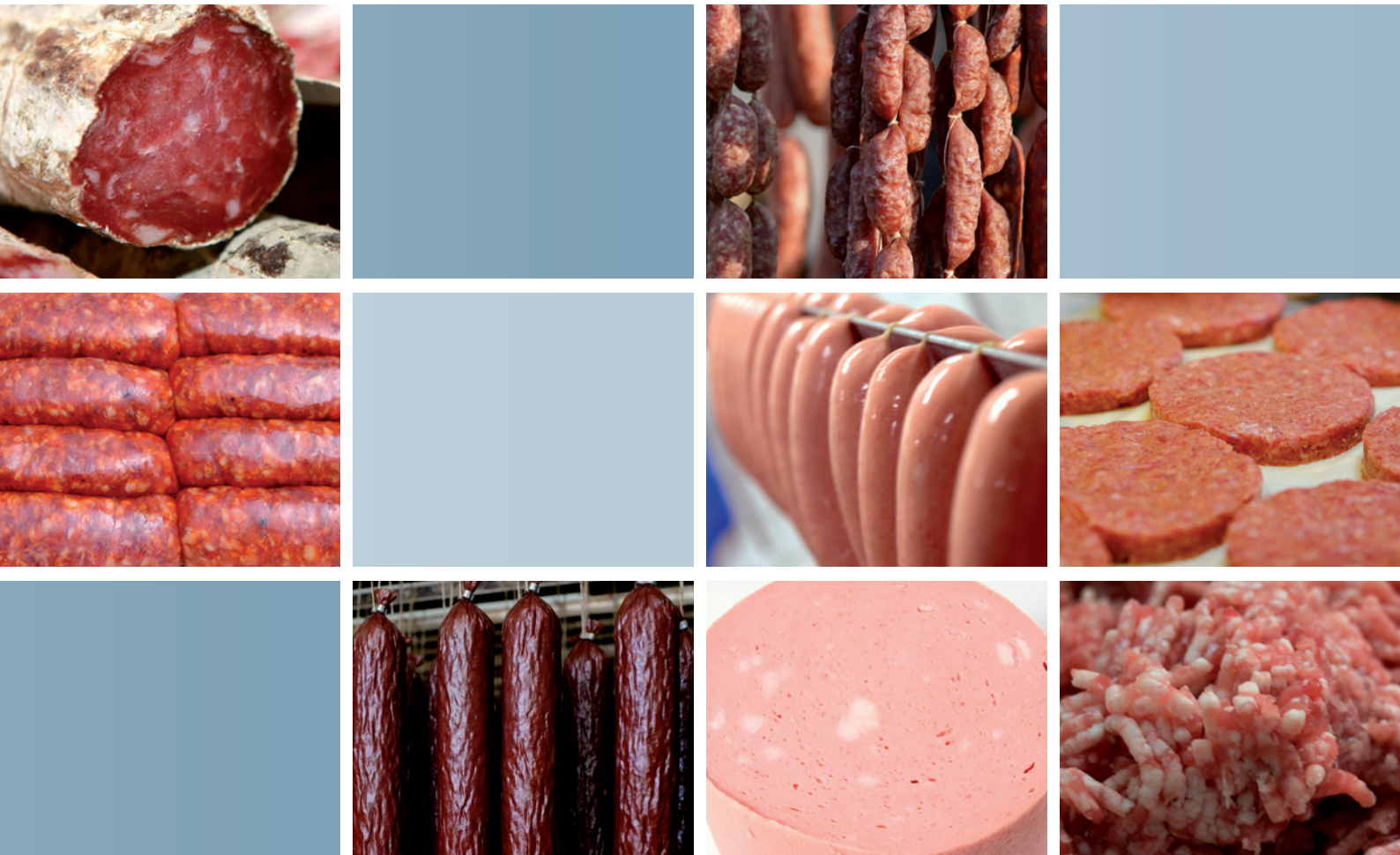


FOSS



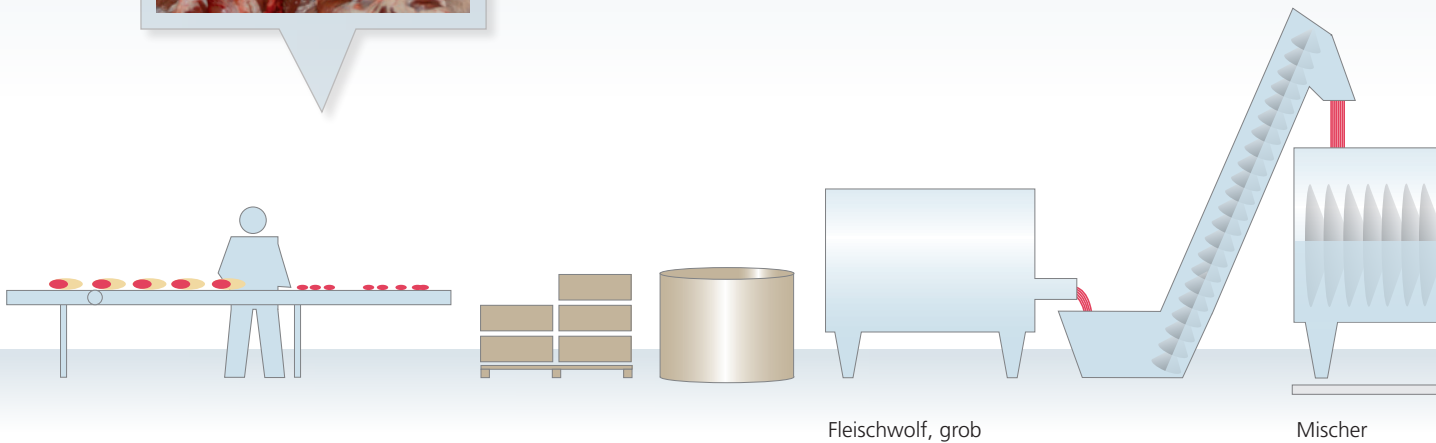
MeatScan™

Schnelle Fettanalyse für klügere Geschäftsentscheidungen



Dedicated Analytical Solutions

Kontrolle des Rohmaterials



Zerlegen & Entbeinen

Herstellung von Fleischprodukten

Profitable Produktion hochwertiger Produkte

MeatScan™ ist ein kompaktes und robustes System für Routineuntersuchungen des Fettgehaltes im gesamten Betrieb. Mit dem MeatScan können Sie:

- durch die optimale Verwendung des Rohmaterials Kosten senken (geringeres Risiko einer Verschwendung von magerem Fleisch)
- eine gleichmäßige Produktion Ihrer Produkte gewährleisten und Ihre Zielwerte in der Produktion kontrollieren – zum Schutz vor unangenehmen Überraschungen für Sie und Ihre Kunden
- Ihr Rezept genauer kontrollieren, indem Sie beispielsweise einen Schnelltest im MeatScan durchführen.

MeatScan ist eine einfache, flexible und finanziell attraktive Lösung zur Routineanalyse von Fett für Fleischproduzenten aller Art. MeatScan steht für Kostensenkung und eine gleichbleibende Produktqualität von Endprodukten.

Gehen Sie eine Partnerschaft mit FOSS ein

Seit Jahrzehnten unterstützt FOSS Fleischproduzenten, ihre Produktion durch schnelle Routineanalysen des Fettgehalts anhand genauer, zuverlässiger Analysensysteme zu verbessern. Nun gibt es eine gute Alternative für Produktionsbetriebe jeder Größe. Mit MeatScan können Sie sofort beginnen, Routineanalysen durchzuführen.

Alles, was Sie benötigen

Das MeatScan™ System beinhaltet:

- Analysensystem und Probenschalen
- Einsatzbereite ANN-Kalibrationen
- Fernüberwachung (online) und Unterstützung durch FOSS
- Präventive Wartungsprogramme

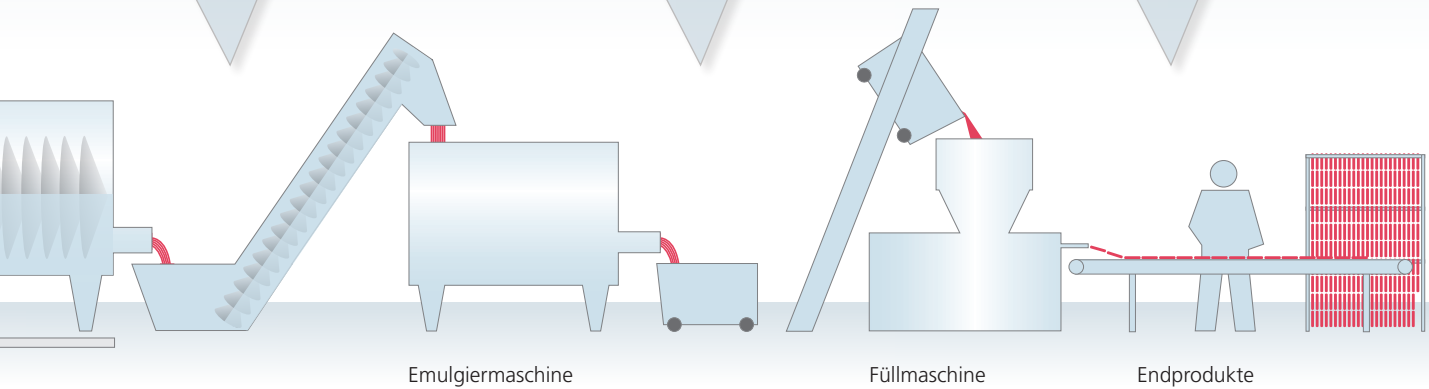
Chargenstandardisierung und Prozesskontrolle



Prozesskontrolle



Endproduktkontrolle



Einsparpotential für jede Produktionsgröße

Mit MeatScan™ können Sie Chargen standardisieren und wertvolles Rohmaterial einsparen. Gleichzeitig können Sie durch eine Bestimmung des Fettgehaltes beim Rohmaterial den Wareneingang kontrollieren.

Die finanziellen Vorteile in großen und mittleren Betriebsanlagen, in denen Schnellanalysesysteme eingesetzt werden, sind längst erwiesen. Nutzen Sie MeatScan dazu, Ihren Gewinnanteil durch eine strengere Produktionskontrolle zu wahren.



MeatScan™ misst den Fettgehalt in rohem Fleisch und Fleischprodukten.

Perfekte Produkte – jederzeit

MeatScan unterstützt Sie dabei, den Fettgehalt leichter innerhalb der vorgegebenen Spezifikationen zu halten und gleichmäßige Endprodukte nahe dem gewünschten Zielwert zu bekommen. Ihre Kunden werden äußerst zufrieden sein. Zudem führt ein regelmäßiges Überprüfen des ankommenden Rohmaterials zu einer besseren Kontrolle der Lieferanten und somit zu zuverlässigen, qualitativ hochwertigen Lieferungen.

Zuverlässige Ergebnisse

Da es so einfach ist, zuverlässige Messungen vorzunehmen, kann nun jeder im Betrieb zu einer verbesserten und gleichmäßigen Produktbeschaffenheit beitragen. Eine Untersuchung dauert weniger als zwei Minuten. Sie können so viele Proben untersuchen, wie Sie wünschen – ohne zusätzliche Kosten.

Die Messungen beruhen auf einer Datenbank mit über 20.000 Fleisch-Referenzproben. Dadurch wird höchste Genauigkeit und Leistung gewährleistet. Die von FOSS gesammelten Proben zeugen von jahrzehntelanger Erfahrung bei der Bereitstellung von Routineanalyse-Lösungen für die Fleischindustrie.

So einfach kann es sein...



1. Legen Sie die vorbereitete Probe in die Probenschale.



2. Wählen Sie die Probenart aus.



3. Drücken Sie Start.



4. Das Ergebnis erscheint in Kürze.

Die praktische Lösung

- *Sofortanalyse, wann immer sie benötigt wird*
- *Ergebnisse in weniger als zwei Minuten*
- *Keine Chemikalien oder Kosten für Verbrauchsmaterial*
- *Kann von allen Produktionsmitarbeitern bedient werden*
- *Kein Warten auf Ergebnisse von einem externen Labor*
- *Geringe Wartung*



Dank der logischen und anwenderfreundlichen Benutzeroberfläche der Software kann das System von jedem bedient werden, wodurch die Messung des Fettgehaltes zur Routinesache wird.

Schnelle Analyse im Einsatz

Die Analyse kann von allen Produktionsmitarbeitern leicht durchgeführt werden. Chemikalien werden nicht benötigt. Das kompakte und robuste System kann in der Nähe der Produktionslinie aufgestellt werden.

Für das MeatScan liefert FOSS eine Software zur Systemüberwachung. Dadurch können Experten von FOSS das System online überwachen und auch warten, so dass Sie sich auf die eigentlichen Untersuchungen konzentrieren können.

MeatScan ist sofort einsatzbereit.

FOSS steht Ihnen für Fragen und Hilfestellungen gern zur Verfügung.

Mit Hilfe der FOSS Mosaic Software kann das MeatScan an das Internet angeschlossen werden, um einem FOSS-Experten online die Kontrolle und Wartung des Systems zu ermöglichen. Sie benötigen keinen Spezialisten in Ihrem Betrieb, der sich um Einstellungen, Diagnose und Kalibrationen kümmern muss.

Systemlösungen von FOSS für die Prozesskontrolle



MeatScan™

MeatScan™ misst den Fettgehalt in rohem Fleisch und Fleischprodukten. Das System ist einfach zu bedienen und lässt sich an beliebiger Stelle in der Produktion einsetzen, um ankommendes Rohmaterial zu prüfen, die Standardisierung von Chargen zu kontrollieren usw. MeatScan eignet sich insbesondere für kleine und mittelgroße Betriebe.

Bei erhöhten Anforderungen ist das System FoodScan™ eine ideale Upgrade-Option.

Parameter:

Fett



FoodScan™

FoodScan™ erfüllt den AOAC-Standard und ist das gängige System in der Branche. Es ist sehr vielseitig einsetzbar und für viele Zwecke geeignet: Kontrolle des ankommenden Rohmaterials, Unterstützung der Prozesskontrolle mehrerer Produktionslinien, abschließende Produktkontrolle usw. FoodScan ist für mittelgroße und große Betriebe geeignet.

Parameter:

Fett, Protein, Wasser, Kollagen, Salz



ProFoss™

ProFoss™ wird inline installiert zum Messen des Fettgehalts von Hackfleisch nach dem Fleischwolf; die Ergebnisse können zur „Echtzeit“-Chargenstandardisierung genutzt werden. ProFoss eignet sich besonders für Hersteller von Produkten auf Hackfleischbasis (Burger, Würstchen, Verbraucherpackungen von Hackfleisch usw.).

Parameter:

Fett (Protein und Wasser)



MeatMaster™

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

Parameter:

Fett, Gewicht, Fremdkörper (Metall und Knochen)

FOSS – Ihr Partner bei der Produktion hochwertiger Fleischprodukte

FOSS ist der weltweit führende Anbieter analytischer Systemlösungen für Lebensmittel, landwirtschaftliche Produkte sowie für chemische und pharmazeutische Produkte.

Mit mehr als 30 Jahren Erfahrung in der Fleischindustrie ist FOSS als führender, globaler Anbieter von vielseitigen Systemlösungen für die Fleischanalytik bekannt, von Labor bis hin zu At-line- und In-line-Lösungen, die sowohl traditionelle, nasschemische Referenzmethoden als auch Nah-Infrarot- (NIR) und Röntgenanalysen beinhalten.

Weltweit befinden sich über 2000 Systeme von FOSS für die Fleischanalytik in Betrieben und Laboratorien im Einsatz. Mehr als 90 der 100 weltweit führenden Unternehmen benutzen Lösungen von FOSS.

FOSS ist ein Familienunternehmen mit mehr als 1100 Mitarbeitern weltweit. Die Produktions- sowie Forschungs- & Entwicklungseinrichtungen befinden sich in Dänemark, Schweden, China und den USA. Die Systeme werden durch Service- und Vertriebsgesellschaften in 26 Ländern und von mehr als 75 Generalvertretungen verkauft und betreut.

Weitere Informationen über die analytischen Systemlösungen von FOSS zur effizienten und rentablen Fleischproduktion finden Sie unter www.foss.de.



FOSS

FOSS
Slangerupgade 69
DK-3400 Hilleroed
Denmark

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

info@foss.dk
www.foss.dk

