

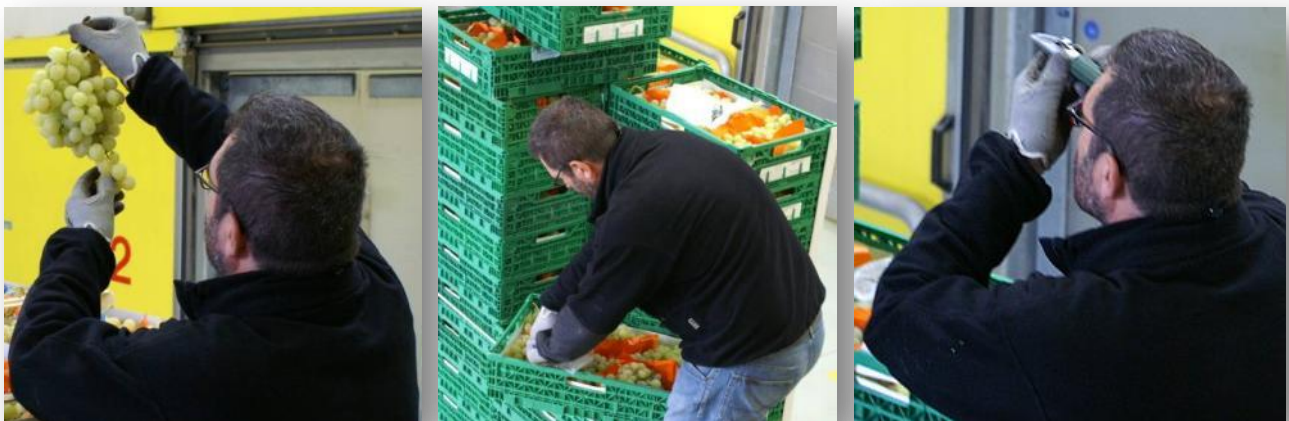
NEU: NIR-Case im Einsatz!!!

Qualität durch regelmässige und systematische Kontrolle ist unser Credo!!!

Mit dem Einsatz der NIR Case ergänzen wir unseren konsequenten Einsatz der Pimprenelle und der traditionellen Wareneingangskontrollen. Wir testen im Moment in Stabio dieses innovative Kontrollgerät auf Korrelation mit den herkömmlichen bis jetzt bewährten Testmethoden. Ziel ist es an Geschwindigkeit zu gewinnen und Messwerte zu entwickeln die überall, d.h. in der Produktion, in den verschiedenen Logistikstufen eingesetzt werden können. In den folgenden Zeilen informieren wir Sie kurz über die verschiedenen Qualitätskontrollen und Abläufe. Sehr gerne stehen wir Ihnen für Fragen zur Verfügung und freuen uns über jede Diskussion.

Warenannahme – Kontrolle frisch ab LKW

Der erste wichtige Schritt für die Kontrolle der Qualität findet bei uns sofort nach dem Öffnen der LKW-Türen statt. Jeder Wareneingang ist mit allen, modernen und stets geeichten Messinstrumenten ausgestattet, mit denen Konformität in Bezug auf die Kundenanforderungen der Produkte geprüft wird. Die Prozesse sind immer dieselben und die Warenannahme arbeitet nach einem definierten und bewährten System. Jede Palette wird gewogen und überprüft. Im Wareneingang findet auch die sehr wichtige visuelle Kontrolle des Produktes statt. Gleichzeitig findet die Überprüfung der Beschriftung und der Etikettierung statt. Allfällige Mängel werden umgehend mit der Produktion besprochen damit sofort entsprechende Korrekturmassnahmen eingeleitet werden können und dadurch effizient eine Wiederholung verhindert wird.



Primpenelle

Die Pimprenelle der Firma Setop ist ein Analyseroboter, welcher je nach Produkt, dieses einzeln wägt, die Druckfestigkeit (Penetromie) ermittelt und danach jedes einzelne Stück zerdrückt um die Werte Zucker, Saftanteil und Säure zu ermitteln.

Von jedem Lot werden im Wareneingang systematisch, nach einem fest vorgegebenen System Muster „blind“ gezogen, d.h. ohne visuelle Voreingenommenheit werden Früchte an vordefinierten Positionen in der Palette zur Analyse entnommen. Diese werden sofort auf der Pimprenelle untersucht und das Resultat steht innert Mittag als Basis für die Disposition zur Verfügung. Auch wird auf Korrelation mit den manuellen Kontrollabläufen geachtet. Alle erhobenen Daten sammeln wir seit 2002 in einer zentralen Datenbank.

Die so zusammengefassten Daten geben einen objektiven Eindruck über die Saisonabläufe, regionale Schwankungen und die optimalen Sorten zum besten Zeitpunkt. Diese Daten sind zudem massgebend für eine akkurate Saisonplanung, aber auch damit sofort Produktionskorrekturen eingeleitet werden können.



Um der bei unseren Kunden stets steigenden Nachfrage nach Transparenz bei den inneren Werten, und den grösseren Anforderungen an die Qualität, den immer komplexeren Prozessabläufen und dem konstanten Bedarf an schnell zugreifbaren Information gerecht zu werden, testen wir in Stabio die NIR-Case der Firma SACMI. Wir betrachten dieses im Gegensatz zur Pimprenelle als sehr flexibles und handliches Gerät und als zukunftsweisend für den Untersuch der inneren Werte. Die NIR-Case analysiert

Früchte mit „*Nahinfrarotspektroskopie*“ auf die inneren Werte, ohne diese dabei zu verletzen oder zu zerstören. Diese Technologie erlaubt schnellere Kontrollen und vor allem höhere Frequenz. Es kann im gleichen Zeitraum eine viel grössere Menge an Ware untersucht werden mit einer nicht destruktiven Methode. Die NIR-Case eignet sich auch sehr gut direkt zur Kontrolle in der Produktion.

Die Kalibrierung des Geräts ist das A und O für objektive und gute Berichte. An dieser Kalibrierung arbeiten wir intensiv und für diese Arbeit sind die Auswertungen der bewährten Pimprenelle sowie die manuellen Messdaten eine ideale Grundlage.





Degustationspanel

In verschiedenen Projekten, wie zum Beispiel der Aufnahme des Tomatensortiments und die Entwicklung von neuen, geschmackvollen Tomatensorten arbeiten wir mit einem gut aufgebauten und äusserst professionellen Degustationspanel, das wöchentlich die definierten Produkte degustiert und kommentiert. Diese Resultate werden wiederum mit den Resultaten der manuellen Messungen an der Wareneingangskontrolle sowie mit der Pimprenelle gegenübergestellt, auf Korrelation überprüft und in unserer zentralen Datenbank ein gepflegt.

Seit über 50 Jahren hat für uns Qualität und Frische höchste Priorität. Die Buonvicini AG ist in der Branche wegweisend bei der Produkt-Entwicklung und im Einsatz neuer Technologien. Diesem Ruf werden wir fortwährend gerecht, indem wir kompetent Tradition, Kommunikation und moderne Technik auf allen Ebenen miteinander verbinden.

Herzliche Grüsse
Cari saluti

BUONVICINI AG