

## 采用梅特勒-托利多 Safeline 的设备 最大限度提高了食品安全性和产品质量

**猪肉加工企业依靠梅特勒-托利多 Safeline 的 X 射线检测系统和金属检测机，最大限度提高了食品安全性和产品质量。**

2008 年 7 月 10 日 一家领先的去骨猪肉制品加工企业，产品大量出口日本，由于日本市场是全球对质量最为敏感的市场之一，该企业一直都致力于保证产品具有最高质量。为了确保产品符合最高安全标准，该企业在其加工生产线上安装了梅特勒-托利多 SAFELINE 的 PowerChekPlus\* X 射线检测系统，同时在其包装生产线上安装 PowerPhasePLUS\*\* 金属检测机。

“我们已经推广了日本的‘持续改善’经营理念，一直都在寻求改进。因此，我们生产线上的质量检测站要比一般的食品加工厂更多。”该猪肉加工公司的总经理说。

“综合使用 X 射线检测机和金属检测机，我们能够对产品安全进行全面评估。我们希望检测出尽可能多的潜在问题以及最微小的污染物，确保达到最高食品安全和产品质量标准。”



PowerChekPlus X 射线检测系统对包装前的块状绞肉进行检测，不仅检测骨头，而且检测异常材料，比如石头、玻璃、陶瓷和金属等。将这些猪肉包装成每袋 10 公斤重后，通过 PowerPhasePLUS 金属检测机对产品进行检测，它对金属具有最高灵敏度，可检测出最微小的金属，包括铁和非铁、不锈钢及金属丝污染物。

“选择检测设备之前，我们考查了四家不同供应商的 X 射线检测系统和三家不同供应商的金属检测机。我们一致认为梅特勒-托利多 SAFELINE 达到了业界最高标准。他们的设备和服务的口碑都非常好。”该总经理如是说。“Westlake Packaging 公司的销售代表 Craig Coleman 努力配合我们的设备工程师，帮助我们选择最适合的解决方案。”



“我们衡量 X 射线检测系统和金属检测机的重要标准是：稳定的检测灵敏度、极短的停机时间以及是否使用方便，”该总经理说道。“自从我们安装了这两种系统后，没出现过类似质量问题。它们的检测灵敏度超出我们的预期，帮助我们杜绝了意外的停机现象。而且，彩色触屏非常易于学习和使用。用户界面更是可以使用多种语言。”

X 射线检测系统独有创新的自学习功能，可自动进行设置而无需反复校正。此系统自动分析产品差异，可在生产过程中保持最高灵敏度，从而有助于减少合格品的误剔除。

PowerChekPlus X 射线检测系统和 PowerPhasePLUS 金属检测机都符合 IP66 标准，可在严格的清洗环境中使用。“S 梅特勒-托利多 SAFELINE 系统比我们以前用过的所有设备表现更加卓越。这两种系统都完全适合我们采用冲洗式清洁的生产环境，”该总经理说。

梅特勒-托利多 Safeline 设备对于像我们这样的小公司来说是一笔大投资。我们用超过一年的时间来评估大量的系统并且一直难以作出选择，”总经理总结说。“我们非常满意作出了购买梅特勒-托利多 Safeline 设备的决定。这就好比有了一个保障。当客户参观我们的工厂时，他们看到梅特勒-托利多 Safeline 设备并因此而感到安心。”

#### 注意：

\* PowerPhasePLUS 品牌在美国境外是以 Signature 品名进行销售。

\* PowerChekPlus 品牌在美国境外是以 Signature 品名进行销售。

**梅特勒-托利多**  
实验室/过程检测/产品检测设备  
地址：上海市桂平路589号  
邮编：200233  
电话：021-64850435  
传真：021-64853351  
E-Mail: ad@mt.com

**工业/商用衡器及系统**  
地址：江苏省常州市新北区太湖西路111号  
邮编：213125  
电话：0519-86642040  
传真：0519-86641991  
E-mail: ad@mt.com



梅特勒-托利多始终致力于其产品功能的改进工作。基于该原因，产品的技术规格亦会受到更改。如遇上述情况，恕不另行通知。

[www.mtchina.com](http://www.mtchina.com)

访问网站，获得更多信息