

Boulangeries et Snacks

Pesage et mesure pour l'industrie



2 News

Répondre à vos besoins avec des solutions appropriées

Répondre rapidement aux nouvelles attentes des consommateurs, améliorer la productivité et la qualité, se conformer aux exigences croissantes de la réglementation et de la sécurité alimentaire, voici les défis auxquels sont confrontés les industriels de la boulangerie.

Nos solutions et services sont conçus pour vous fournir un retour rapide sur investissement. En réception de produits, une traçabilité efficace et une bonne visibilité du processus sont indispensables pour préserver la sécurité des aliments. Les balances sont des points importants d'identification pour collecter les données de traçabilité et pour l'étiquetage clair des produits semi-finis et finis. Afin de garantir la qualité des produits, un goût constant et une traçabilité sans faille, METTLER TOLEDO propose des solutions de formulation faciles à utiliser.

Nos systèmes de contrôle statistique de la qualité et des processus (SQC/SPC) permettent de surveiller, analyser et documenter les paramètres-clé de la

qualité et de minimiser le surdosage. Pour accélérer la production, nous proposons des balances de tables ou au sol et des indicateurs ergonomiques, avec des afficheurs permettant une lecture rapide. Nos trieuses pondérales en ligne permettent un contrôle total pour une cadence de 400 pesées par minute, avec une grande précision et sans interruption du flux de production.

Les contaminations sont évitées grâce à l'utilisation de systèmes de détection des métaux et à rayons X pour identifier les corps étrangers. Les solutions METTLER TOLEDO vous aident à garantir la sécurité alimentaire dans les zones où l'hygiène est sensible et à améliorer l'efficacité de vos processus.



METTLER TOLEDO

Une saveur et une qualité constantes grâce au contrôle total des recettes

Des saveurs inédites et une constance du produit sont des facteurs clé pour se différencier de la concurrence. FormWeigh.Net® associe un logiciel efficace et puissant de formulation à une technologie de pesage fiable.

Le mélange parfait est essentiel à la qualité du produit. Les boulangeries industrielles ont besoin non seulement de matières premières de qualité mais également du contrôle total des processus. Pour reproduire chaque fois le même niveau de qualité, l'opérateur sur la ligne de production a besoin de l'aide du système de formulation idéal : FormWeigh.Net®. Ce système fournit, d'un simple clic, des paramètres importants comme les matières, les recettes, des instructions de manipulation et des informations sur les matières premières. FormWeigh.Net® guide l'opérateur en toute sécurité et rapidement durant son travail quotidien

de formulation. Il fournit toutes les informations nécessaires sous format électronique à la zone centrale de production. Grâce à l'ergonomie des écrans, simples et faciles à utiliser, les opérateurs peuvent travailler efficacement et précisément, même après une courte période de formation.

Avantages

- qualité précise et reproductible
- réduit le gaspillage des matières dû à de mauvais lots
- manipulation rapide et précise grâce aux écrans simples et faciles à utiliser
- traçabilité complète et conformité aux réglementations

- pertes évitées grâce à la correction automatique des ingrédients
- facilité d'intégration dans les systèmes de gestion de données (ex. : SAP)

Le processus de production est documenté et chaque étape est enregistrée dans la base de données. Tracer l'historique de la production n'est plus une tâche fastidieuse pour le responsable de la qualité ou de la production. Les informations nécessaires peuvent être retrouvées électroniquement pour être données à une tierce partie comme un auditeur.



Editeur

Mettler-Toledo GmbH
Industrial
Sonnenbergstrasse 72
CH-8903 Schwerzenbach
Suisse

Production

MarCom Industrial
CH-8903 Schwerzenbach
Suisse

MTSI 44099696

Sujet à modifications
© 05/2006 Mettler-Toledo GmbH
Imprimé en Suisse





Rapide, économique et robuste la balance alimentaire compacte

Organisez la flexibilité de votre processus de production avec la balance portable BPA224.

La nouvelle balance alimentaire compacte BPA224 a été spécialement conçue pour les applications de production en milieu sec ou légèrement humide, et de conditionnement. Le pesage simple et la mise en portions sont réalisés rapidement et de façon économique. La BPA224 portable, avec sa batterie rechargeable intégrée, vous aide à organiser votre processus de production.

Caractéristiques

- pesage +/-
- écran à 7 segments LED (tps de stabilisation < 1s.)
- portable
- batterie interne rechargeable
- IP65 – in use
- double écran

Avantages

- mobilité grâce à la batterie interne rechargeable
- pesage et mise en portion rapides
- facile à manipuler

IP65



La détermination de la teneur en eau est un paramètre de qualité important

La détermination de la teneur en eau dans les produits alimentaires et les matières premières est importante pour obtenir des produits de grande qualité et contrôler les coûts. Une importante boulangerie fine suisse, Hiestand AG, doit son succès à son expertise en analyse pour contrôler la teneur en eau d'un des ingrédients les plus importants du pain : la farine.

Hiestand, un succès basé sur l'innovation et la qualité

En 1987, Alfred Hiestand a eu l'idée de faire breveter sa pâte, une innovation sans précédent. La qualité extraordinaire du produit l'a fait accepter rapidement ouvrant la voie à de nouveaux marchés comme les boulangeries intégrées dans les stations services et les épiceries. D'une petite boulangerie locale, les ventes sont passées à 500 millions de francs suisses, couvrant l'Europe, l'Asie et le Japon. Hiestand porte beaucoup d'attention à la sécurité et la qualité de ses produits, dans ses propres laboratoires. Ses usines sont certifiées IFS, BRC et HACCP.

Le dessiccateur HB43 pour des tests qualité rapides et précis

Chaque jour, plusieurs camions livrent les usines de production. Le prix payé est basé sur le poids livré. Des spécifications strictes définissent les critères d'acceptation pour la teneur en eau de la farine et les livraisons sont vérifiées quotidiennement dans le laboratoire de contrôle qualité. Avant de vider le camion, un échantillon est séché et rapidement analysé avec le dessiccateur HB43 METTLER TOLEDO. C'est un critère important de mise à jour des lots et M. Linz, responsable de la qualité, est très satisfait des performances du HB43, maintenant utilisé dans de nombreux sites de

production. Le chauffage halogène délivre un résultat rapide, diminuant le temps d'attente du camion avant déchargement. La maintenance sur site régulière fournie par METTLER TOLEDO garantit l'étalonnage et la certification des instruments sous un format « prêt pour un audit », tout en augmentant la disponibilité et la longévité de l'équipement.



Répond à la législation sur le poids moyen et réduit les coûts

Une surveillance précise du poids des portions et du produit fini est essentielle pour contrôler l'utilisation des matières et se conformer à la législation sur le poids net.

Les solutions METTLER TOLEDO pour le contrôle statistique de la qualité associent facilité de manipulation, gestion des données sur la qualité et fonctions d'analyse. L'échantillonnage des quantités remplies de produit liquide, pâteux, pulvérulent ou solide suivant immédiatement le remplissage permet un réglage précis de la remplisseuse à partir des informations données par la balance de contrôle. Les pertes de

matière sont réduites et vous êtes en conformité avec la législation sur les quantités légales de remplissage et sur les poids moyens. Les processus de production se conforment aux normes internes et externes comme ISO et BPF. Nos solutions compactes, seules ou en réseau, fournissent des statistiques pour comprendre, documenter et contrôler la rentabilité et la qualité.

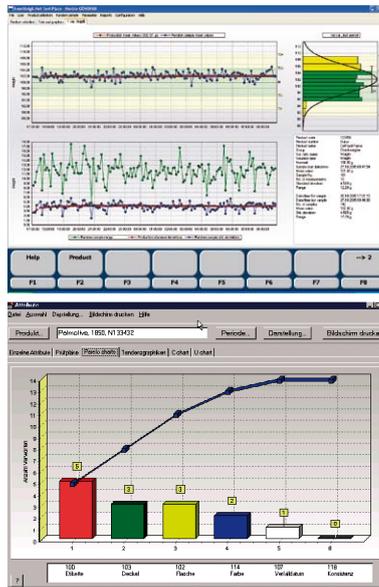
Avantages

- économie en réduisant le surdosage
- évite les réclamations clients
- état en ligne simple et informatif sur le processus de remplissage, permettant une réaction rapide
- rationalisation des procédures internes d'assurance qualité



Paramètres de qualité des emballages

- Date d'expiration OK ?
- ID du lot OK ?
- Endommagé ?
- Poids net OK ?
- Étiquette OK ?
- Fermeture OK ?



Ecrans types de FreeWeigh.Net®

Paramètres de qualité des produits

- Test sensoriel
- Apparence visuelle (couleur...)
- Poids de chaque pièce
- Teneur en eau
- pH
- Sans métal ?



Solutions rentables !

| Paramètres | Valeur | Unité |
|----------------------------------|-----------------|---------------|
| Coût matières premières | 1.- | EUR/kg |
| Nombre d'emballages produits | 100 000 | Unités/jour |
| Quantité nominale de remplissage | 100 | g |
| Jours de production | 250 | Jours/an |
| Production | 101 | g |
| Surdosage par emballage | 1 | g |
| Surdosage par jour | 100 | kg |
| Surdosage par an | 25 000 | kg |
| Pertes dues au surdosage | 25 000.- | EUR/an |



Solutions compactes : SQC14/SQC16

– sans crayon ni calculatrice

Vérifier simplement vos produits de boulangerie avec notre système compact portable pour un contrôle efficace du poids net :

- jusqu'à 300 articles
- statistiques et représentations graphiques

- statistiques sur le long terme et les lots
- interface pour clavier et lecteur codes-barres
- analyse des tendances avec alerte

| CC | CA | CB | CC |
|------|------|------|------|
| 1148 | 1158 | 1168 | 1178 |
| 0140 | 0215 | 0338 | 0500 |
| 5534 | 5534 | 5534 | 5534 |
| 1050 | 1050 | 1050 | 1050 |
| 1050 | 1050 | 1050 | 1050 |
| 1050 | 1050 | 1050 | 1050 |

Rapport de test manuel



Rapport de lot avec analyse standardisée des données

Solutions PC/réseau : FreeWeigh.Net®

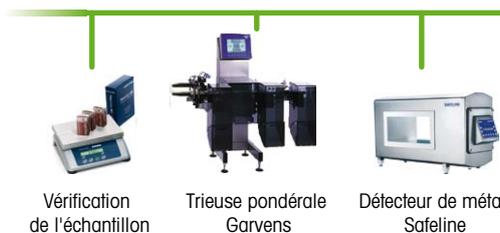
– contrôle total de la qualité des produits

Notre système en réseau garantit un maximum de protection et permet la connexion de n'importe quel matériel pour la collecte instantanée de données et l'analyse des paramètres les plus importants du processus :

- système d'assurance qualité puissant pour tous les aspects du contrôle qualité des emballés et du remplissage
- statistiques qualité analysées en

ligne sur l'écran ou librement définies dans un rapport

- Les matériels sont reliés par Ethernet/TCP/IP, les données sont stockées dans une base MS SQL



ID30 avec écran de contrôle FreeWeigh.Net®

Le contrôle du poids net

Bahlsen St Michel – un des principaux fabricants de biscuits en France – utilise FreeWeigh.Net® pour réduire substantiellement les coûts du surdosage.

À l'usine Bahlsen de St.Michel-Chef-Chef (Loire Atlantique), la production annuelle de 8000 tonnes de biscuits est surveillée par notre système de Contrôle Statistique de la Qualité FreeWeigh.Net®. Sur quatre postes de contrôle les produits finis sont régulièrement pesés pour s'assurer que le poids net visé est atteint. Si ce n'est pas le cas, l'opérateur reçoit en temps réel les informations nécessaires au réglage de la machine de remplissage.

Chaque poste de contrôle se compose d'une balance de précision reliée par Ethernet au système FreeWeigh.Net®. Le grand écran couleur des balances de précision XP 4001 permet un contrôle rapide et sans erreurs.

Les données de poids envoyées au système sont stockées dans une base de données Microsoft SQL et analysées par le responsable qualité.

Avantages pour Bahlsen St Michel

Mme Huvey, responsable qualité récapitule : « FreeWeigh.Net® fournit en permanence les informations et la documentation sur la précision réelle du remplissage. Cette information en temps réel concernant le processus de remplissage permet une réaction immédiate et évite un surdosage inutile ce qui se traduit par de réelles économies ».



Un contrôle à 100% de votre processus pesage pondéral/détection des corps étrangers

La trieuse pondérale/détecteur de métaux S3 SHARK Garvens répond aux standards HACCP.

De nos jours, les industriels de la boulangerie doivent faire face à différents défis : raccourcir les cycles de production, fréquents changements des lignes de production, tout en continuant à garantir l'arrivée de produits frais à temps dans les magasins. La Division Contrôle des Produits METTLER TOLEDO, comprenant les marques Safeline et Garvens, est le premier fournisseur mondial de trieuses pondérales en ligne et de systèmes de détection de métaux et de contrôle par rayons X. Les systèmes s'adaptent facilement aux changements, et vous pouvez compter sur leur fiabilité et les services associés.

Sécurité des produits

En tant qu'éléments essentiels de votre programme HACCP, les systèmes de détection des métaux et de contrô-

le par rayon X jouent un rôle vital pour identifier les sources solides de contamination dans votre processus et éliminer les produits contaminés de votre ligne de production :

- nos systèmes de contrôle sont conçus pour répondre aux standards les plus exigeants en matière sanitaire et sont capables de supporter les procédures de nettoyage les plus contraignantes dans vos lignes de production de pâte.
- les caractéristiques automatiques de changement garantissent le contrôle du produit et une adaptation rapide des lignes complexes produisant différents types de produits.
- les systèmes à rayons X Safeline détectent les contaminants comme le verre ou la pierre, et valident l'intégrité globale du produit.

Fiabilité et longévité de l'équipement

Nos systèmes offrent tout à la fois, sensibilité au produit, facilité d'utilisation et fiabilité pour réaliser un contrôle constant dans les environnements difficiles et de production.

Contrôle des coûts

Nous savons qu'un remplissage inefficace, des rejets inappropriés et des arrêts de production ne sont pas acceptables. Vous pouvez compter sur nos spécialistes pour étudier avec vous une solution personnalisée. Nous proposons également une hotline 24h sur 24 et 7j sur 7 de spécialistes techniques et un réseau de service international.



Système de contrôle à rayons X T20 Safeline



Trieuse pondérale/détecteur de métaux S3 SHARK Garvens

► www.mt.com/product-inspection

Un service garanti pour une disponibilité accrue

Evitez les arrêts de production en faisant appel à notre vaste gamme de contrats de service après-vente adaptés à vos besoins.

Avec une large gamme de prestations de service innovantes, comprenant l'étalonnage, la formation, l'assistance quotidienne ou pour les dépannages, vous profitez d'une disponibilité accrue ainsi que d'une vérification des performances et une longue durée de vie de votre équipement. Les options de service sont conçues pour compléter votre système qualité. Chacune propose ces propres avantages en fonction de votre équipement et de vos applications.



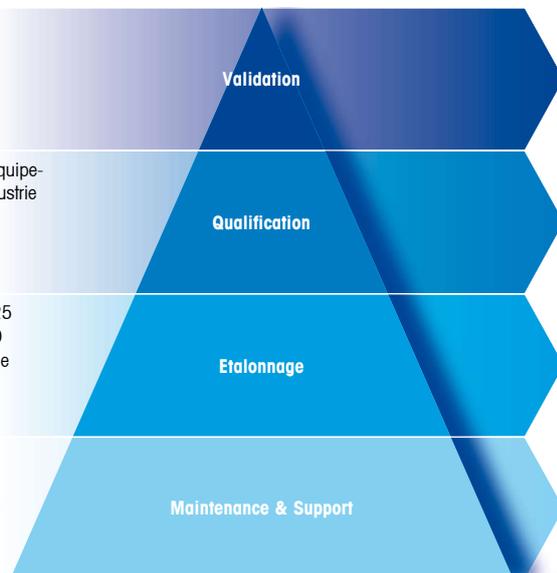
► www.mt.com/service

ServiceXXL

Tailored Services

ServiceXXL

- Aide à la validation
- Protocoles de validation développés par le fabricant
- Certification de la maintenance et mise à jour logiciels
- Pack pour la qualification des équipements spécifiques à chaque industrie
- Requalification de l'équipement
- Techniciens formés et habilités
- Certificat d'étalonnage ISO 17025
- Constat de vérification ISO 9000
- Certificat de mesures d'incertitude et MinWeigh
- Contrat de service
- Installation et réparation
- Formations et séminaires clients
- Support applicatif et technique
- Atelier



Avantages

- Méthodes validées
- Gestion des utilisateurs
- Gestion sécurisée des données
- Conformité avec les standards spécifiques à chaque industrie
- Réduction des risques de non conformité
- Limite les coûts de mise en oeuvre
- Résultats de mesure précis, fiables et traçables
- Mesure de l'incertitude
- Calcul du poids minimum et fonction d'alerte MinWeigh
- Contrôle des coûts non prévus
- Productivité et disponibilité optimisées
- Formation des utilisateurs documentée
- Elimination des contaminations
- Service à distance

Une large gamme de solutions pour améliorer vos processus

1. Dessiccateurs halogènes HR83
2. pH-mètres SevenMulti
3. Analyseur DL22 Food & Beverage
4. Lecteur codes-barres, imprimantes pour rapports et étiquettes



2



3



4



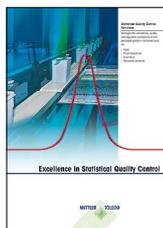
1

Partageons nos connaissances

Nos spécialistes vous proposent de partager leurs connaissances et leur expérience sous format imprimé ou électronique.

Découvrez nos solutions destinées à l'industrie de la boulangerie sur notre site Internet. Vous y trouverez des informations sur de nombreux sujets pour améliorer vos processus, dont des études de cas, des exemples d'application, des calculs de retour sur investissement et des informations sur tous les produits pour vous aider dans votre choix.

1. Contrôle statistique de la qualité/Contrôle statistique des processus
2. FormWeigh.Net® – solution pour la formulation et les recettes
3. Le pesage
4. Méthodes de détermination de la teneur en eau



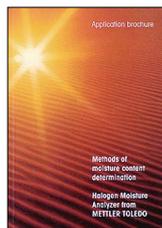
1



2



3



4

France

Mettler-Toledo S.A.
18/20 avenue de la Pépinière
78220 Viroflay CEDEX
Tél. 01 30 97 17 17
Fax 01 30 97 16 16

Canada

Mettler-Toledo, Inc.
6419 Northam Drive
Mississauga, Ontario, L4V 1J2
Tél. (905) 612 9777

Belgique

N.V. Mettler-Toledo S.A.
Leuvensesteenweg 384
1932 Zaventem
Tél. +32 2 334 02 11
Fax +32 2 334 03 34

Suisse

Mettler-Toledo AG
Im Langacher
8606 Greifensee
Tél. +41 44 944 22 11
Fax +41 44 944 30 60

Votre contact auprès de METTLER TOLEDO :

www.mt.com/bakery-snacks

Pour plus d'information