

Quanto costa l'assenza di sistemi di ispezione e controllo alle industrie del food?

Packaging & Design

Nimax mette a disposizione la propria esperienza per aiutare le aziende a trovare la tecnologia giusta per rispondere alle stringenti norme di ispezione e controllo

Per le aziende del settore food oggi è indispensabile avere un sistema automatico per il controllo e l'ispezione in linea dei propri prodotti: la mancanza di tecnologie adeguate comporta gravi sanzioni e l'esclusione dal mercato della Grande Distribuzione (GDO).
Tuttavia, sono ancora troppe le aziende che non soddisfano i requisiti minimi in materia di ispezione e controllo.

Quello che trova molte aziende ad affrontare questo tema è sia l'errata convinzione che i costi da affrontare siano eccessivi, che la difficoltà ad affrontare una normativa complessa e articolata.

Per fornire un servizio alle aziende che vogliono avvicinare il tema dell'ispezione nelle linee food, Nimax mette a disposizione la propria esperienza e aiuta gli imprenditori e i responsabili del Controllo Qualità a individuare le tecnologie più adatte alle caratteristiche specifiche dell'impianto, quali norme sono già rispettate e quali invece sono da definire.

Le tecnologie più idonee a questo tipo di attività sono i metal detector che individuano corpi estranei metallici, i raggi X che segnalano la presenza di frammenti di varia natura ed eventuali prodotti non conformi

correttamente, le selezionatrici ponderali che scartano le confezioni con una quantità di prodotto non conforme a quella dichiarata in etichetta.

Individuare quale tecnologia adottare richiede il supporto di professionisti con competenze specifiche: occorre sia una vasta conoscenza delle normative vigenti e delle linee guida imposte dalla GDO sia avere anni di esperienza delle diverse problematiche tecniche e procedurali delle linee di prodotti alimentari. Contrariamente a quanto molti pensano, l'investimento in tecnologie per il controllo qualità, se fatto con partner di comprovata esperienza, è molto meno oneroso di quanto si immagini e spesso contribuisce anche a rendere la linea più performante, segnalando tempestivamente le inefficienze.



How expensive is the lack of control systems for the food industries?

Nimax puts its extensive experience at disposal to help companies find the best technology to successfully meet stringent control requirements



Today, an automatic in-line control system is essential for the companies of the food sector, for the lack of suitable technologies would result in fines and exclusion from the Large Scale Distribution Chain.

Yet, there are still too many companies that do not comply with the basic control requirements, mainly due to their wrong idea of having excessive expenses, and reluctance to deal with complex and rather articulated provisions.

To offer a suitable service Nimax puts its extensive experience at disposal of the companies that want to approach such issue; it helps entrepreneurs and Control Quality managers to find technologies the most suitable for their systems, to understand which standards are already met and which are still uncompliant.

The best technologies for this activity are: Metal detectors to detect metal foreign bodies; X rays to detect various fragments and control the wholeness of the package; ponderal sorters to discard packages with product quantity different from what written on the label.

To choose the best technology needs professionals with specific skills: deep knowledge of the norms in force, the guidelines set by the large-scale distribution chain, the diverse technical and procedure problems that may occur in food production lines.

Conversely to what commonly believed, investment in quality control technology is far less expensive than we think, if with a well-experienced partner, and it often contributes to making the line more efficient by promptly signaling any inefficiency.

