



LES RAYONS X VIENNENT EN AIDE À UN IMPORTANT TRANSFORMATEUR DE VIANDE POUR TROUVER LE BON ÉQUILIBRE ENTRE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET INTÉGRITÉ DU PRODUIT

Le groupe Kepak est une entreprise familiale irlandaise qui bénéficie d'une excellente réputation en matière de production alimentaire durable. Le groupe traite une large gamme de produits de viande fraîche et à valeur ajoutée, desservant les marchés internationaux de la restauration et de la vente au détail avec des pièces de viande de première qualité, des solutions de restauration tendance, et des marques de premier plan sur le marché.

Le catalogue des grandes marques de Kepak comprend Rustlers, Big Al's, Feasters, Stript Snacks et Celtic Beef. Kepak emploie plus de 4 500 personnes dans 12 sites de production en Irlande et au Royaume-Uni, et possède des succursales en Europe, aux États-Unis, en Asie, et en Afrique.

Le Défi - en faire plus dans le même espace

En plus de proposer un service de restauration, le site de Kepak à Kirkham, au Royaume-Uni, fabrique principalement toute une gamme de burgers micro-ondables et de sandwichs chauds fournis dans des emballages transparents 100 % recyclables, avec des ajouts comme du fromage et de la sauce. Kepak Kirkham produit pour la marque Rustlers, qui fait partie du Top 100 au Royaume-Uni et qui est la première marque d'Europe de nourriture micro-ondable. La marque étant centrée sur le goût, la simplicité et la qualité, les normes de sécurité alimentaire sont une priorité pour le site, qui fonctionne conformément aux normes internationales de sécurité alimentaire, obtenant régulièrement les meilleures notes lors des audits de sécurité et de qualité alimentaires.

Les huit lignes de traitement du site étaient équipées de détecteurs de métaux et de trieuses pondérales obsolètes, qui ne permettaient pas de détecter les contaminants légers comme les os, ni de s'assurer qu'un sachet de sauce et une tranche de fromage étaient correctement placés dans les emballages. Kepak voulait augmenter ses capacités de détection, mais aussi continuer à peser ses produits et à vérifier leur intégrité, le tout dans un périmètre réduit.



Illustration : Le Space Saver X5 de Loma

L'Opportunité

Compte tenu de la complexité du produit final qu'est le hamburger « à emporter », il a été décidé que chaque ligne devait être équipée d'un nouvel appareil à rayons X permettant de détecter les contaminants métalliques et les contaminants plus légers comme les os, la céramique et le verre. En outre, les rayons X vérifient l'intégrité du produit, ainsi que son poids et son volume avec une marge de tolérance de 3 grammes. La solution par rayons X devait également permettre une cadence de 100 emballages/minute pour répondre aux exigences de production.

Après une longue consultation, Loma a été choisi pour fournir au site de Kirkham huit de ses unités à rayons X X5 Space Saver, compactes et à la pointe de la technologie, permettant de détecter différents contaminants et de s'intégrer facilement dans les lignes de production.

La Solution - Faire appel aux rayons X

Loma a installé huit unités à rayons X X5 Space Saver dans les lignes de production de Kepak. En assurant une protection CCP de premier ordre dans un espace réduit, ils ont satisfait aux exigences de qualité rigoureuses de Kepak en matière de contrôle des contaminants et d'intégrité des produits.

« Nous avons des attentes très strictes à l'égard des machines à rayons X de Loma qui, étant donné la nature de nos produits, nécessitaient un paramétrage précis pour que l'équipement fonctionne parfaitement. Une fois cela fait, nous avons été ravis du résultat final. Pendant l'installation, l'équipe technique de Loma a tout fait pour garantir que les rayons X fonctionnent de manière optimale - je ne peux pas être plus satisfait. Je fais entièrement confiance à la technologie des rayons X de Loma. »



Lee Arkinstall

Responsable Projets et Amélioration
Division Alimentation, Kepak

La Solution LOMA

- Unités à rayons X X5 Space Saver.
- Vérifie la présence de contaminants et l'intégrité du produit.
- Dispositif de rejet de type soufflette.

« On ne peut pas reprocher à Loma sa détermination et sa motivation à fournir la meilleure solution possible. »



Illustration : Le Space Saver X5 de Loma

L'expérience de Kepak avec le X5 Space Saver

Avantages du concept :

- Assure les meilleurs niveaux de détection : 0,4 mm pour les très petits contaminants métalliques, et entre 0,8 mm et 1,6 mm pour les contaminants plus légers.
- Une protection CCP de premier ordre dans un encombrement minimal, avec une longueur de ligne de seulement 1000 mm.
- Conçu pour fonctionner 24 heures sur 24, 7 jours sur 7.
- Parfait pour les produits jusqu'à 180 mm de hauteur.
- Possibilité de changer facilement de produit via l'assistant de configuration de la machine.
- Connectivité au réseau pour la sélection à distance des produits et le partage des données en réseau.

Avantages pour la production :

- Le passage de la détection de métaux aux rayons X permet à Kepak de détecter davantage de contaminants.
- La cadence atteinte est de 100 emballages/min
- Les rayons X sont conformes aux exigences strictes en matière de qualité et aux codes de bonne pratique.
- Les contrôles d'intégrité des éléments de l'emballage permettent de garantir le poids et le volume du produit avec une marge de tolérance de 3 grammes.