

BEST IF USED BY:

SEP1315F65
E390 11:25 57282045

en

Nota applicativa



Pasti pronti e alimenti surgelati

Come ottenere codici durevoli e di qualità per garantire la tracciabilità e la sicurezza degli alimenti

La sfida

La crescente domanda di cibi pronti e alimenti preconfezionati impone una maggiore attenzione nei confronti degli aspetti di sicurezza alimentare e di tracciabilità. Generare codici durevoli e di alta qualità non è mai stato così importante. Tra le sfide produttive che le aziende si trovano ad affrontare sono da considerare i tempi di asciugatura dell'inchiostro (necessari per reggere i ritmi di una produzione ad alte velocità), le variazioni di temperatura, la condensa che si forma sul packaging e il rischio di abrasione dei codici quando le confezioni entrano in contatto tra loro.

I vantaggi di Videojet

Le stampanti a Getto d'Inchiostro Continuo (CIJ) di Videojet sono state progettate per affrontare queste sfide. Ottimizzate e ideali per gli ambienti produttivi frequentemente soggetti a lavaggi, le stampanti della Serie 1000 sono compatibili per la codifica su alimenti (food-grade) e possono vantare un grado di protezione IP65, oltre a essere tutelate da un cabinet esterno in acciaio inox 316. Per una maggiore facilità di integrazione, le stampanti della Serie 1000 sono dotate di cavi ombelicali flessibili e offrono anche opzioni di connettività per le linee automatizzate. Per una maggiore facilità di funzionamento, il sistema di gestione delle stampanti CLARISUITE™ elimina praticamente il rischio di un'errata codifica. Combinando codici uniformi e nitidi a una soluzione Videojet "collaudata" per il monitoraggio e la tracciabilità (o a una soluzione su misura), per il cliente sarà possibile salvaguardare e tutelare i propri prodotti, dalla produzione fino alla distribuzione.

Sicurezza alimentare e tracciabilità: le normative, le problematiche di tutela degli alimenti e le esigenze dei consumatori che impongono una codifica accurata e perfettamente leggibile

Secondo uno studio condotto da Grand View Research Inc., si stima che il mercato globale degli alimenti surgelati raggiungerà una dimensione di oltre 307 miliardi di dollari USA entro il 2020. A causa dei continui cambiamenti nello stile di vita dei consumatori, gli acquirenti cercano una maggiore praticità e tempi di preparazione del cibo rapidi, i principali fattori che influiscono sulla crescita di questo settore. Inoltre, in base alla ricerca, i pasti pronti rappresentano più del 35% dei ricavi dei surgelati consumati nel 2013 e la tendenza è ulteriormente in crescita.¹

Nonostante sia garantita una maggiore possibilità di scelta ai consumatori, questa rapida crescita del mercato globale dei surgelati ha però un "rovescio della medaglia". In alcuni Paesi, infatti, un mercato in gran parte disorganizzato con parecchi produttori di piccole dimensioni pone rischi reali in termini di igiene, di sicurezza alimentare e di standard di qualità dei prodotti. L'importanza di tenere sotto controllo i canali di distribuzione gioca un ruolo importante per i consumatori e consente di assicurare loro la fiducia nei prodotti acquistati. La fiducia dei consumatori si conquista negli anni mediante una rigorosa regolazione dei processi, ma basta un solo incidente sul prodotto per compromettere tale fiducia e gli sforzi lungamente profusi.

¹Grand View Research, Inc. *Global Frozen Food Market By Product (Ready Meals, Meat, Seafood, Fruits & Vegetables, Potatoes, Soup) Expected to Reach USD 307.33 Billion by 2020 - Novembre 2014.*

Fiducia dei consumatori e codici di alta qualità

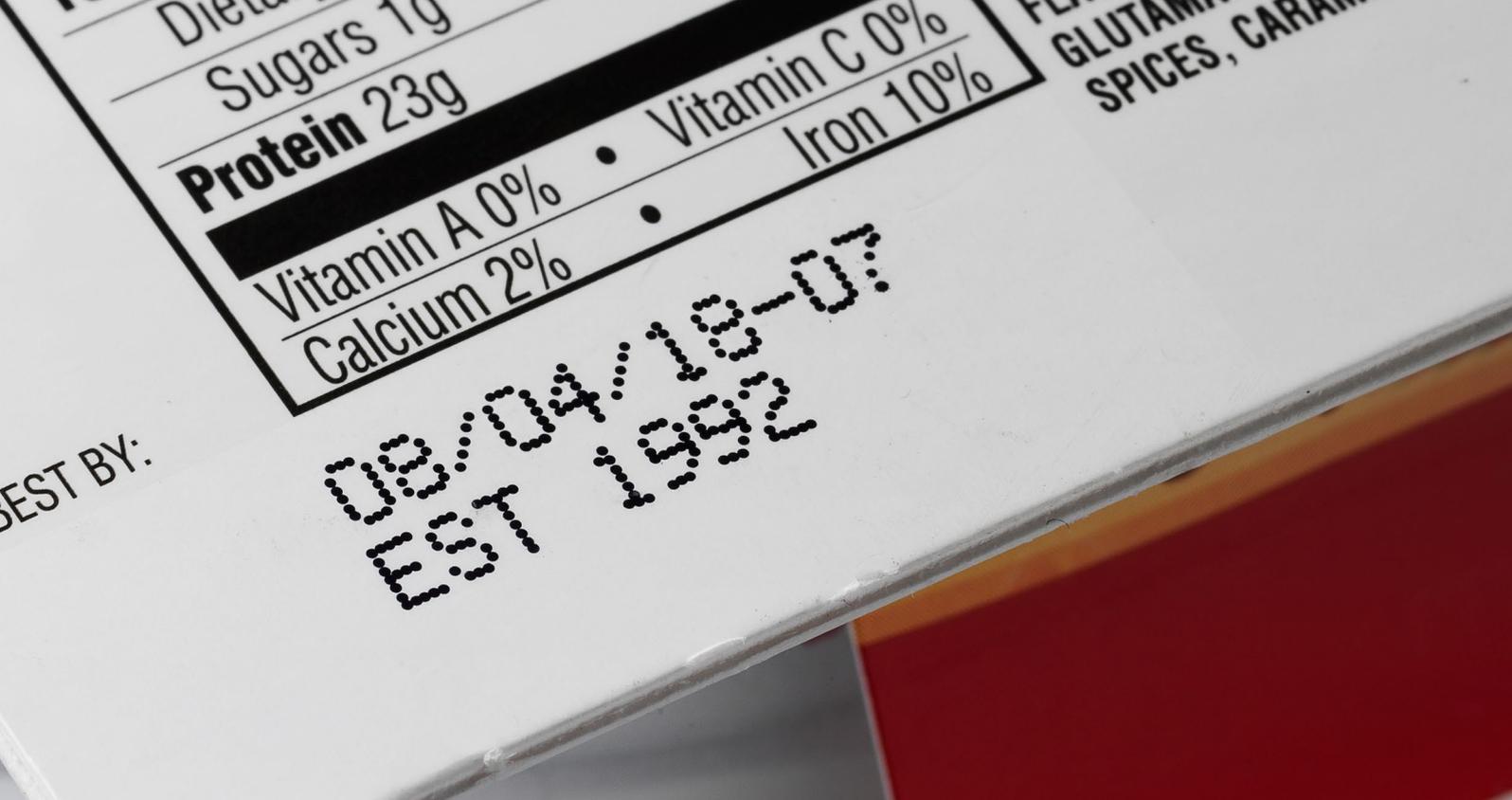


Quando la qualità del codice non è scontata

I codici di alta qualità facilmente leggibili aiutano i consumatori ad acquistare con fiducia. Nel caso in cui si verifici un incidente, per i produttori la tracciabilità dei parametri di produzione può fare la differenza tra una gestione controllata del problema e un vero e proprio "scandalo" avvertito su larga scala. E, per le aziende di canale, una codifica che supporti la trasparenza e soddisfi i requisiti di tracciabilità logistica influisce sia sulla velocità che sui costi di distribuzione.

Essendo dunque la tracciabilità un fattore fondamentale per preservare la fiducia dei consumatori e assicurare una gestione oculata dei prodotti, è palese il valore che assumono i codici di alta qualità. Ma la codifica può essere particolarmente difficile per i produttori di surgelati, a causa delle condizioni mutevoli degli impianti di produzione. Basse temperature, variazioni consistenti di temperatura, umidità e condensa possono mettere le stampanti a dura prova. Inoltre, il rispetto delle norme igieniche impone lavaggi frequenti e l'utilizzo di prodotti chimici di pulizia aggressivi, che possono influire sui sistemi di codifica. Le stampanti devono inoltre essere in grado di sostenere una produzione senza interruzioni e ad alte velocità, circostanze molto comuni per le linee di confezionamento e riempimento ad alta efficienza.





Soluzioni di stampa per ambienti di produzione umidi

Gli ambienti umidi possono alterare le attività di stampa nel caso in cui l'acqua penetri nel sistema di gestione dell'inchiostro. La presenza di acqua all'interno di tale sistema influisce sulla stabilità dell'inchiostro stesso, causando l'alterazione del volo delle gocce di inchiostro e l'occlusione della testa di stampa. Tale intasamento determina una scarsa qualità della codifica, problemi al codificatore e un conseguente aumento delle operazioni di manutenzione che si rendono necessarie. L'aria positiva della testa di stampa delle stampanti della Serie 1000 di Videojet consente di ridurre il rischio che l'acqua penetri nel sistema. Inoltre, le stampanti della Serie 1000 gestiscono il processo di codifica avvalendosi della tecnologia Dynamic Calibration™: questo consente di monitorare e regolare la consistenza dell'inchiostro, garantendo un'eccellente e omogenea qualità di stampa anche al mutare delle condizioni nell'ambiente produttivo.

Inoltre, a massimizzare l'uptime e a minimizzare gli interventi di manutenzione è la testa di stampa brevettata Videojet CleanFlow™, progettata per un'autopulizia a intervalli regolari e che non necessita di aria compressa.

Riducendo gli accumuli d'inchiostro, causa principale dei fermi di linea nei codificatori tradizionali, questo sistema richiede minore pulizia ed è in grado di operare più a lungo senza necessità di interventi. È inoltre disponibile una tastiera a membrana opzionale per un utilizzo ottimale con i guanti da lavoro. Queste possibilità consentono ai produttori di ottenere codici uniformi e "puliti", che peraltro possono spaziare da caratteri in grassetto, a font grandi e distribuiti su più righe di testo, tutto questo alle velocità specificate per le apparecchiature di codifica.



Inchiostri specificamente formulati per la produzione degli alimenti.

Videojet sa bene che i prodotti e i packaging possono essere esposti a consistenti variazioni di temperatura percorrendo l'intera catena di distribuzione. Di conseguenza, abbiamo formulato inchiostri speciali, progettati per resistere a queste condizioni mutevoli. I nostri inchiostri specifici assicurano ai produttori un'eccellente aderenza e permanenza, nonché elevate prestazioni della stampante in condizioni fredde e umide, anche sui substrati più difficili.

Per i produttori che richiedono una maggiore resilienza, l'inchiostro Videojet V411 garantisce resistenza a graffi e sfregamenti sugli imballaggi flessibili. Inoltre, questo inchiostro fornisce una buona aderenza su substrati caratterizzati dalla presenza di cera (come nel caso di alcune scatole) e su packaging plastici per uso generico (per esempio, film, sacchetti o buste). Per le applicazioni in cui si deve affrontare la presenza di oli naturali o di grassi (come avviene nelle filiere di carni, pollame, pesce e frutti di mare), Videojet mette a disposizione l'inchiostro V418. Infine, per i clienti che desiderano inchiostri MEK-free, V462 è l'inchiostro versatile, adatto a diversi range d'uso, ad asciugatura rapida e a base di etanolo per codificare un'ampia varietà di substrati utilizzati nel confezionamento alimentare.



Conclusioni

Le capacità di monitoraggio e tracciabilità sono importanti tanto quanto la qualità del codice e il suo essere in grado di "gestire" le problematiche dei canali di distribuzione. Le conseguenze che scaturiscono da una codifica di scarsa qualità e dall'impossibilità di tracciare i prodotti possono essere pesanti. Possono infatti dare luogo a rilavorazioni dispendiose, sanzioni, richiami, nonché nuocere al consumatore, con la conseguente perdita della sua fiducia. Videojet offre soluzioni di stampa a Getto d'Inchiostro Continuo appositamente progettate per la codifica in ambienti caratterizzati da temperature estreme e/o da un alto livello di umidità, soluzioni che possono per giunta essere utilizzate con inchiostri speciali per garantire una migliore aderenza sul substrato, anche laddove sia presente condensa. Un partner per la codifica che si rispetti sa perfettamente quanto sia importante per un'azienda raggiungere i propri obiettivi di produzione garantendo, al contempo, una qualità di stampa impeccabile in un contesto altamente regolamentato. Videojet mette al servizio dei propri clienti oltre 40 anni di esperienza in questo settore, offrendo una sinergia vincente di tecnologie, expertise e opzioni di assistenza che ne fanno il partner perfetto per le soluzioni di codifica.

Rivolgetevi con fiducia al vostro referente Videojet per conoscere la migliore soluzione di codifica per le specificità del vostro ambiente produttivo. Saremo lieti di effettuare una valutazione della vostra linea di produzione o una campionatura di verifica presso i laboratori specializzati Videojet.

Per informazioni,
chiama **+39 02 55376811**
invia un'e-mail all'indirizzo
info.italia@videojet.com
o visita il sito **www.videojet.it**

Videojet Italia srl
Via XXV Aprile, 66/C
20068 Peschiera Borromeo (MI)

© 2015 Videojet Technologies Inc. — Tutti i diritti riservati.

Videojet Technologies Inc. persegue il miglioramento continuo dei propri prodotti e servizi. Videojet si riserva pertanto il diritto di modificare il progetto e/o le specifiche tecniche senza preavviso.

Nota Applicativa Ind. Pasti Pronti e Surgelati-Codici Durevoli e di Qualità per la Sicurezza e la Tracciabilità Alimentare-0515
Realizzato negli U.S.A.
Stampato in Italia-0515

 **VIDEOJET**