



UITSTEKENDE VERPAKKINGSKWALITEIT VOOR AMBACHTELIJK BEREIDE PATÉ



DE SPIEGELEIRE KIEST VOOR **SealScope™**
100% LASNAADINSPECTIE OP PATE-VERPAKKINGSLIJN

Grote Retailers stellen immer hogere kwaliteitseisen aan leveranciers van vers verpakte producten. Bij het verpakken van voedsel - vaak onder atmosferisch gemodificeerde condities, moeten lekke verpakkingen ten stelligste vermeden worden om de houdbaarheid en voedselveiligheid te kunnen garanderen. Daarom koos De Spiegeleire N.V., Belgisch producent van kwaliteitspatés, voor het SealScope™ lasnaad-inspectiesysteem om hun consumentenverpakkingen volledig automatisch te controleren.

De Spiegeleire is opgericht in 1972 en produceert verse, ambachtelijke paté-bereidingen voor slagers, horeca en retail-klienten in zijn vestiging te Diest. Als tweede generatie heeft David De Spiegeleire in 2003 het roer overgenomen van zijn vader. Het bedrijf is uitgegroeid tot één van de belangrijkste paté-producenten van België. Deze jarenlange ervaring resulteert in een kwalitatief hoogstaand assortiment dat initieel vooral bestond uit potten paté. Sinds 1999 zijn de patés ook leverbaar in een klappack-verpakking met plakken paté. De paté in deze consumentenverpakking wordt in vele varianten bereid en heden o.a. aan grote Europese retail-klienten verkocht.

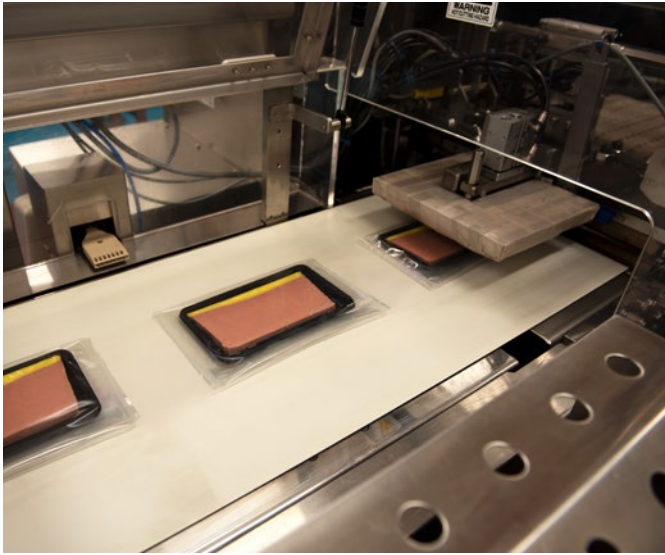
Als internationale speler draagt De Spiegeleire kwaliteit hoog in het vaandel wat resulteert in een groot aantal kwaliteitscertifi-

>>



“Onze paté is authentiek, maar ons machinepark is modern en ons productieproces is volledig afgestemd op de hoge kwaliteitseisen van onze klanten”

David De Spiegeleire, gedelegeerd bestuurder



Sensoren op de lasbalken detecteren of er product, materiaal of plooiën in de lasnaad voorkomen



Verpakkingen met plooiën (boven) en schaalte in lasnaad (onder) uitgestoten door het **SealScope™** systeem

“100% lasnaadinspectie van de verpakkingen is nodig om te voldoen aan de kwaliteitseisen van onze klanten.”

Jeroen De Spiegeleire, technische dienst

caten zoals onder andere het IFS-certificaat (International Food Standard) en het BRC-certificaat (British Retail Consortium), die de meest gesofisticeerde voedingsstandaarden in Europa representeren. Maar ook de steeds strengere eisen van de klanten, die streven naar een nultolerantie aan defecte verpakkingen, drijven De Spiegeleire om hun kwaliteitsbeleid continue te blijven verbeteren. Daarom investeerde De Spiegeleire recent in een 100% lasnaadinspectie-systeem voor hun klappack-verpakkingslijn om open of lekkende verpakkingen te elimineren.

De consumentenpatés zijn per stuk verpakt in een hersluitbare klappack-verpakking onder atmosferisch gewijzigde condities. Dit laat toe om de versbereide producten langer te bewaren. Lekken in de lasnaad zijn nefast omdat het product dan aan de lucht wordt blootgesteld met sneller bederven tot gevolg. Deze lekken worden typisch veroorzaakt door product of materiaal in de lasnaad - zoals bv. een stukje paté of het schaalte waarop de paté ligt- of door het plooiën van de verpakkingsfolie. Aangezien er per jaar miljoenen stuks worden geproduceerd, is een volledige manuele inspectie onmogelijk en te duur. En omdat er bij manuele steekproeven nog steeds een kans is dat er een defecte verpakking wordt uitgeleverd, ging De Spiegeleire op zoek naar een oplossing die 100% van de geproduceerde verpakkingen automatisch inspecteert.

Het was Omori Europe, de leverancier van de verpakkingsmachines en partner van Engilico, die De Spiegeleire aanraadde om het **SealScope™** lasnaadinspectiesysteem te evalueren. Dit systeem voor inspectie van flexibele verpakkingen is gebaseerd op sensoren die op de lasbalken van de verpakkingsmachine worden gemonteerd en die de status meten bij het sluiten van de lasbalken. Omdat de sensoren direct worden ingebouwd in de verpakkingsmachine, is er geen nood aan extra ruimte en moeten er geen aanpassingen gebeuren aan de productielijn. Het gemeten signaal wordt vergeleken met een referentie-meetsignaal van goede lasnaden. Plooiën of product in de lasnaad worden zo gedetecteerd en worden verder op de loopband uitgestoten. Een ander voordeel van de niet-destructieve lasnaadinspectie is dat indien het product in de verpakking nog intact is, dit herverpakt kan worden, wat globaal leidt tot minder afval.

Op dit type verpakkingsmachine van Omori heeft Engilico reeds meerdere systemen geïnstalleerd en na een bezoek en technische uitleg van de Engilico-specialisten, besloot De Spiegeleire om **SealScope™** te integreren in hun verpakkingslijn.

“De keuze voor **SealScope™** is volledig in lijn met ons kwaliteitsbeleid”, zegt David De Spiegeleire, gedelegeerd bestuurder, “Onze paté is authentiek, maar ons machinepark is modern en ons productieproces is volledig afgestemd op de hoge kwaliteitseisen van onze klanten.”



Het **SealScope™** systeem levert 100% lasnaadinspectie en maakt eveneens trends in het verpakkingsproces zichtbaar

Het **SealScope™** systeem is complementair aan de uitgebreide kwaliteitscontroles en systemen die De Spiegeleire voltijds inzet zoals gewichtscontrole, metaaldetectie en gas- en staalanalyse. Ook de leverancier van de verpakkingslijn is sterk onder de indruk, en meldt dat bij hun klanten, De Spiegeleire de productievestiging is met de meest doorgedreven kwaliteitscontrolesystemen.

De Spiegeleire is zeer tevreden met de installatie en werking van het Engilico systeem. Het systeem houdt nauwkeurig productie-data per variëteit bij, zoals het aantal goede en uitgestoten verpakkingen. Omdat ieder pakje gemeten wordt, kan men ook trends in het productieproces zien. Zo kan men ook tijdig onderhoud plannen of de machine bijstellen wat plots productie-oponthoud of productie van slechte verpakkingen kan voorkomen.

“100% lasnaadinspectie van de verpakkingen is nodig om te voldoen aan de kwaliteitseisen van onze klanten”, beaamt Jeroen De Spiegeleire van de technische dienst, “Het geeft ons een hoog vertrouwen en gerust gemoed dat elk product individueel wordt geïnspecteerd.”

Door de toenemende vraag naar paté in consumentenverpakking en recente uitbreiding van hun klantenbestand heeft De Spiegeleire zowel hun productie- en inspectiecapaciteit verhoogd.

Over Engilico

Engilico™ levert oplossingen die de kwaliteit en de productiviteit van het verpakkingsproces van voeding, diervoeding en andere producten optimaliseren. Wereldwijd gebruiken honderden klanten **SealScope™** technologie om de lasnaden van flexibele verpakkingen te inspecteren. **SealScope™** is eenvoudig te integreren op het merendeel van bestaande en nieuwe verpakkingsmachines zonder aanpassingen aan de productielijn zelf. De belangrijkste voordelen voor klanten zijn hogere kwaliteit van verpakkingen en een geoptimaliseerd verpakkingsproces dat resulteert in een hogere productiviteit.

www.engilico.com
 T: +32 16 498 130
info@engilico.com