



INSPEKSI X-RAY MENJAMIN KUALITAS UNTUK TOKO ROTI SIBUK

City Baking Corporation melebihi standar kualitas yang ketat sendiri – dan regulasi keamanan pangan federal – dengan system inspeksi sinar x dari Mekitec.

Aramark, Compass Group, Sodexo, dan sejumlah rumah sakit dan Universitas klien yang berkontribusi untuk penjualan tahunan \$2,3 juta toko roti. Blaine dan Lopez menjauhkan diri bahan buatan — mereka panggang tanpa bantuan pengawet dan aditif — dan demi Tuhan, Anda tidak akan menemukan apapun logam atau benda-benda asing lainnya di manis-manisan yang dikirim dari CityBaking. Selama 19 tahun, City Baking mengandalkan teknologi deteksi logam untuk memperingatkan quality control terhadap keganjilan dalam produk yang keluar dari tempat pembakaran roti. Jovanna Rey, dalam sales Koordinator di toko roti, mengatakan efek metal detektor sebagai quality control yang membantu City Baking berada dalam lingkup pedoman keselamatan FDA

HACCP (Bahaya Analisis & Critical Control Points) petunjuk keamanan pangan. Tapi, sebagai toko roti diperluas ukuran dan bermacam-macam barang-barang yang datang dari lini produksi untuk memenuhi permintaan bisnis, detektor logam nya terbukti bermasalah.

Batasan Teknologi Metal Detektor Untuk Keamanan Makanan

Memungkinkan sejumlah besar dan item yang dibungkus foil untuk melalui proses quality control yang tak terkendali yang ditimbulkan....resiko terhadap bisnis tersebut. Pada CityBaking, roti panggang seperti brownies dan balok roti di secara mekanikal dipotong didalam batangan sesudah keluar dari oven pada Loyang aluminium.

“Disana selalu ada resiko saat mesin pemotong akan menyayat dari serpihan aluminum sebelum products dibungkus,” kata Rey. Jika ini terjadi, dan barang-barang yang tercemar dan logam untuk membuat jalan mereka ke baki konsumsi yang menjauhinya deteksi logam control point, Blaine mengatakan akibat-akibat dapat menakutkan. “Customers seperti Aramark, Compass, and Sodexo equate to a significant percentage of our sales,” dia mengatakan. “Jika salah satu dari mereka menemukan pecahan aluminium didalam produk kami, risiko kehilangan bisnis mereka akan sangat serius bagi kita”

Ketika generasi kedua pastry chef Fernando Lopez dan 20 tahun tukang memasak roti berpengalaman Barry Blaine dibuka CityBaking Corporation pada tahun 1995, filsafat bersama mereka adalah resep untuk sukses dekat-instan. Hanya bahan terbaik, segar akan menjadi brownies, kue, kue dan cookie. Ini adalah fokus yang konsisten pada kualitas yang memenangkan selera membedakan bisnis seperti Bank of America, Stanley Morgan, Aramark, Compass Group, Sodexo, dan sejumlah rumah sakit dan Universitas klien yang

berkontribusi untuk penjualan tahunan \$2,3 juta toko roti. Blaine dan Lopez menjauhkan diri bahan buatan — mereka panggang tanpa bantuan pengawet dan aditif — dan demi Tuhan, Anda tidak akan menemukan apapun logam atau benda-benda asing lainnya di manis-manisan yang dikirim dari CityBaking.

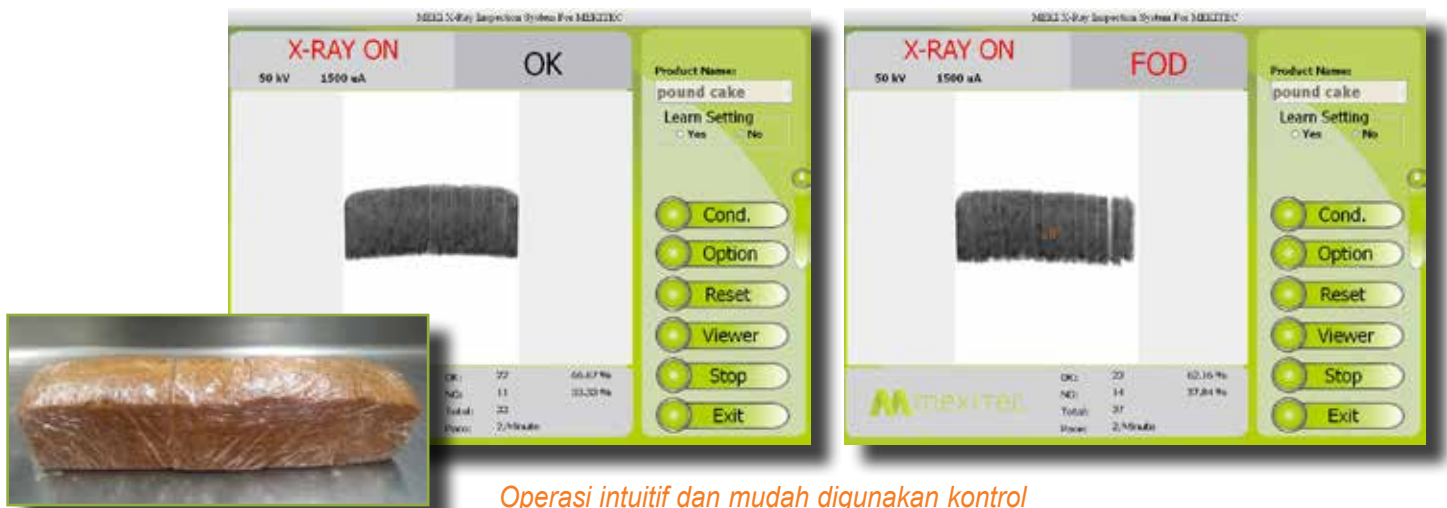
X-Ray Food Quality Inspection Meringankan Resiko Utama

Just weeks before City Baking was subject to its 2015 HACCP inspection, the bakery’s plight was shared with food safety solutions provider Mekitec by way of a conversation with representatives at Food Online. Mekitec sprang into action, reaching out to City Baking to offer a demonstration of its MIDMEKI X-ray imaging system within a week. By March 5, the day of its HACCP inspection, City Baking had purchased and installed a MIDMEKI unit, and its associates were comfortably and confidently using it to ensure all



goods leaving the bakery were subject to this critical control point.

MIDMEKI from Mekitec facilitated all of City Baking’s criteria. For starters, its 900 mm (35.4 inch) conveyor and 400 mm x 200 mm (15.75 inch x 7.87 inch) detection area accommodate the baker’s entire product line, ensuring none of its market-ready goods leave the company’s Long Island facility uninspected. MIDMEKI can effectively operate at conveyor speeds near 2 meters (6.5 feet) per second, ensuring the company can maintain a rapid rate of fulfillment during peak order periods. The small-footprint, 1020 mm x 702 mm x 2020 mm (40.1 inch x 27.6 inch x 79.5 inch) X-ray unit fits seamlessly at a strategic point



Operasi intuitif dan mudah digunakan kontrol

in the City Baking production line, where it can monitor baked goods that have already been baked, cut and prepared for consumption. Because X-ray technology enables in-foil scanning, no manual intervention is necessary to prepare goods for inspection. And, while City Baking production facilities are free of glass, ceramic, stone, and other dense materials, MIDMEKI is capable of detecting those contaminants on the off chance they're present. That's an insurance policy not offered

by food safety metal detection technologies.

Kemudahan Penggunaan berkontribusi pada efisiensi

CityBaking associates telah ditraining pada MIDMEKI software interface tiga hari sebelumnya pada toko roti. "Kami telah ditraining oleh Mekitec profesional yang mengajarkan bagaimana cara meng adjust the system untuk meng accommodate perbedaan densities dari produk jadi kami," kata

Rey. "Mekitec telah sangat responsive ke pertanyaan lanjutan kami dan sangat supportive dari aggressive installation parameters kami." Rey menerangkan jika terjadi keganjilan, MIDMEKI memberikan quality control associate berdua tanda sinyal audible and visual. Selama CityBaking belum berpengalaman kejadian tersebut, MIDMEKI unit memungkinkan eksekusi jauh lebih efisien dari protokol perusahaan untuk berurusan dengan masalah kontaminasi benda asing apabila itu terjadi.

Tentang City Baking

CityBaking didirikan dengan keyakinan produk bakery nya akan terbaik ketika dibuat oleh bakers benar. Itu sebabnya produk roti kami rasanya begitu baik! Fernando Lopez belajar berdagang diawal kehidupan, pada tangan ayahnya di Columbia, Amerika selatan. Ia mengasah keterampilan sebagai koki kue untuk Eli Zabar. Barry Blaine telah menghabiskan duapuluh tahun membuat gourmet bakery dessert.

Bakers by trade, Fernando dan Barry, mengetahui yang terbaik baked goods adalah dibuat begitu irresistible dengan hanya bahan bahan terbaik. CityBaking membuat setiap satu dari gourmet mer-

eka goodies segar dengan kualitas atas mentega manis, telur utuh dan premium ingrediens. Tidak pakai additifs atau preservatifs yang digunakan maka setiap gigitan dari CityBaking brownies, kue dan cookies mengerim ada pada rasa superior!

City Baking Corporation

10-41 45th Avenue

Long Island City, NY 11101

Phone: 718 392 8514

Fax: 718 392 1818

citybaking@aol.com

www.citybakingcorp.com



Sistem ini secara otomatis menyimpan gambar untuk menolak HACCP ketertelusuran.

Dengan solusi metal detection sebelumnya, quality control associates tidak tahu dimana untuk memeriksa produk yang memiliki 'alarmed' untuk kontaminasi metal. Sebaliknya, MIDMEKI interface fitur Display bisa menampilkan dimana letak kontaminan, visual yang mencakup pinpoint direction pada lokasi

yang tepat dari kontaminan didalam produk. "Jika kita menemukan kontaminan didalam sebuah item, kami membuangnya," penjelasan Rey, "Tapi kita simpan detailed corrective logs, dan informasi tambahan yang kita peroleh dari MIDMEKI mesin akan membantu kita mengambil tindakan korektif lebih cepat."

Tentang Mekitec



Mekitec memiliki pengalaman gabungan dari beberapa dekade dalam pengembangan, industrialisasi dan pembuatan sistem pencitraan X-ray, diterapkan di daerah medis, keamanan dan keselamatan. Kombinasi unik dari pengetahuan yang mendalam dari berbagai industri telah memungkinkan manajemen untuk berinvestasi dalam penelitian dan pembangunan jangka panjang terutama untuk industri makanan. Hasil fokus dan dedikasi adalah pencapaian tertinggi sistem keamanan pangan X-ray yang Mekitec suplai kepada pelanggan secara global.

Jangkauan produk adalah berperforma tinggi, mudah dioperasikan dan ruang dan

juga biaya yang kompetitif X-Ray teknologi sistem dinamakan MEKI. Hal ini revolusioner karena menyediakan 100% kontrol kualitas makanan dengan presisi tinggi inspeksi X-ray yang dirancang untuk menggantikan detektor logam sederhana dengan investasi yang sama. Terlebih lagi, Meki dengan footprint kecil dan kompak, mudah cocok di setiap lini produksi, sehingga menghemat ruang yang sangat berguna di pabrik.

Dengan jangkauan Meki, produsen makanan akhirnya memiliki pilihan: Untuk menikmati sepenuhnya otomatis, presisi tinggi dan X-ray sistem inspeksi makanan kecil namun hemat biaya. Terobosan Sistem Meki memberikan kontrol kualitas makanan tanpa kompromi!