



HỆ THỐNG KIỂM TRA X-QUANG ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG CHO BÁNH NGỌT

Công ty Bánh Ngọt Thành phố đã vượt quá tiêu chuẩn chất lượng nghiêm ngặt của chính mình - và những cơ quan quản lý an toàn thực phẩm liên bang - bằng hệ thống kiểm tra x-quang từ Mekitec.

Khi thế hệ thứ hai là đầu bếp Fernando Lopez và đầu bếp Barry Blaine có 20 năm kinh nghiệm về bánh ngọt đã mở công ty Cổ phần Bánh Ngọt Thành phố vào năm 1995, triết lý chung của họ là một công thức cho sự thành công gần như tức thời. Chỉ có những nguyên liệu tươi mới nhất sẽ được đưa vào trong các loại bánh của họ như: bánh ngọt, bánh sôcôla nhỏ, bánh quy. Đó là sự tập trung nghiên cứu về chất lượng để có được khẩu vị của các doanh nghiệp như: Ngân hàng tại Mỹ, Morgan Stanley, Aramark, Compass Group, Sodexo, và một loạt các bệnh viện và các khách hàng khác. Họ đã góp vào doanh thu bán hàng hàng năm của công ty là 2.3 triệu đô la. Blaine và Lopez tránh việc dùng thành phần nhân tạo - họ nướng mà không cần thêm vào các chất bảo quản và

phụ gia - bạn sẽ không tìm thấy bất kỳ kim loại hoặc các vật lạ nào khác trong bánh được vận chuyển từ công ty Bánh Ngọt Thành phố.

Trong 19 năm, công ty Bánh Ngọt Thành phố dựa trên công nghệ dò tìm kim loại để kiểm soát chất lượng trong các sản phẩm bánh sắp ra lò. Jovanna Rey, điều phối viên bán hàng tại tiệm bánh, cho biết việc phát hiện kim loại để kiểm soát chất lượng đã giúp cho công ty Bánh Ngọt Thành phố ở trong phạm vi tiêu chuẩn HACCP (Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn) của tổ chức FDA. Nhưng tiệm bánh muốn mở rộng hơn và phân loại hàng hóa trong dây chuyền sản xuất để đáp ứng nhu cầu kinh doanh, điều này đã khiến cho máy dò kim loại trở nên

gặp vấn đề.

Hạn chế của máy dò kim loại và Công nghệ cho thực phẩm an toàn

Rey nói Công ty Bánh Ngọt Thành phố phải đối mặt với hai thách thức lớn về máy dò kim loại hiện thời “Máy dò kim loại của chúng tôi không giải quyết tất cả vấn đề của chúng tôi”. Lý do rõ ràng là công nghệ dò tìm kim loại không có hiệu quả đối với hàng được bao bì bằng màng nhôm - và loại bỏ những hàng hóa đó từ máy dò kim loại không phải là sự lựa chọn khả thi cho bánh ngọt. Không những bị ràng buộc về bước này, tạo ra quy trình không hiệu quả, nó sẽ làm tăng thêm thử thách trong việc kiểm soát chất lượng và trình bày sản phẩm.

Cho phép các hàng hóa lớn và được bao gói bằng màng nhôm đi qua quá trình kiểm soát chất lượng nên sẽ tạo ra nguy cơ nghiêm trọng đối với doanh nghiệp. Tại công ty Bánh Ngọt Thành phố, các loại bánh nướng như bánh mì, bánh sôcôla nhỏ được máy cắt thành thanh sau khi ra khỏi lò nướng trên khay nhôm. “Luôn luôn có một nguy cơ là máy cắt sẽ cạo phải lớp nhôm và

điều đó rất là tồi tệ” “Khách hàng như Aramark, Compass, và Sodexo là những khách hàng chính của chúng tôi” ông nói. “Nếu một trong số họ tìm thấy một lớp nhôm trong các sản phẩm của chúng ta, nguy cơ đó sẽ rất nghiêm trọng đối với chúng ta”.

Hệ thống kiểm tra thực phẩm bằng tia X giảm nhẹ được rủi ro chính

Một tuần trước khi công ty Bánh Ngọt Thành phố áp dụng hệ thống HACCP 2015, tình trạng của tiệm bánh đã được chia sẻ với đại diện của Mekitec- nhà cung cấp giải pháp an toàn thực phẩm tại trang web Food Online. Ngay lập tức, Mekitec tìm đến công ty Bánh Ngọt Thành phố và cung cấp một máy dò x-quang MIDMEKI trong vòng một tuần. Ngày 5 tháng 3, khi mà hệ thống HACCP được áp dụng, công ty Bánh Ngọt Thành phố đã mua và lắp đặt một máy MIDMEKI, mọi người trong công ty đều cảm thấy thoải mái và tự tin khi sử dụng nó để đảm bảo tất cả



hàng hóa rời khỏi tiệm bánh đều không vượt quá điểm kiểm soát tới hạn này.

Máy MIDMEKI của Mekitec đáp ứng các tiêu chí của công ty Bánh Ngọt Thành phố. Ban đầu, băng tải của máy dài 900mm (35.4 inch) và diện tích dò 400mm x 200mm (15.75 inch x 7.87 inch) có thể chứa toàn bộ lượng bánh của dây chuyền được sản xuất, đảm bảo rằng không có bất kỳ sản phẩm nào rời khỏi cơ sở sản xuất của công ty Long Island mà không được kiểm tra. MIDMEKI có thể hoạt động một cách hiệu quả với tốc độ băng tải là 2m (6,5 feet)/giây, đảm bảo cho công ty có thể duy trì một tốc độ nhanh chóng trong giai đoạn hàng cao điểm. Với thiết kế nhỏ, gọn 1020 mm x



Bảng điều khiển trực quan, dễ sử dụng

702 mm x 2.020 mm (40,1 inch x 27,6 inch x 79,5 inch), máy dò x-quang hoàn toàn phù hợp tại những điểm chiến lược trong dây chuyền sản xuất của công ty Bánh Thành phố, nơi mà nó có thể giám sát những mẻ bánh nướng vừa được nướng, cắt và chuẩn bị cho quá trình tiêu thụ. Bởi vì công nghệ x-quang có thể quét qua những tấm màng nhôm, không có sự can thiệp bằng tay cần thiết cho quá trình chuẩn bị hàng để kiểm tra.

Trong khi các cơ sở sản xuất của công ty Bánh Thành phố không bị nhiễm thủy tinh, gạch, đá và các loại vật liệu dày khác, thì máy MIDMEKI có khả năng phát hiện những chất đó để cho nó không có cơ hội nhiễm vào sản phẩm. Đó là một chính sách bảo hiểm mà công nghệ dò tìm kim loại trong thực phẩm không thể cung cấp.

Dễ dàng sử dụng góp phần đạt hiệu quả cao

Nhân viên của công ty Bánh Ngọt Thành phố được đào tạo trên giao diện phần mềm MIDMEKI ba ngày trước khi ra làm việc tại tiệm bánh. “Chúng tôi được đào tạo bởi một chuyên viên của Mekitec, ông ấy đã cho chúng tôi thấy làm thế nào để điều chỉnh cho hệ thống thích ứng với mật độ khác nhau trong các thành phẩm của chúng tôi”, Rey nói. “Mekitec rất

Giới Thiệu Về City Baking

City Baking được thành lập với niềm tin những chiếc bánh tốt nhất được tạo ra bởi bàn tay của những người thợ bánh thực sự. Đó cũng chính là lí do tại sao sản phẩm của chúng tôi luôn mang hương vị tuyệt vời! Fernando Lopez đã sớm được truyền lại những bí quyết làm bánh từ người cha của mình tại Columbia, Nam Mỹ. Khi làm thợ bánh tại Eli Zabar, ông cũng đã có thêm thời gian mài dũa tay nghề. Còn Barry Blaine, ông đã làm ra những món tráng miệng hảo hạng khó ai bì kịp trong suốt 20 năm qua.

Khi bước chân vào thương trường, Fernando và Barry hiểu rõ những chiếc bánh ngon khó cưỡng chỉ có thể được làm ra bởi những nguyên liệu tốt nhất. Mỗi một chiếc bánh của City Baking đều sử dụng bơ ngọt cao cấp, nguyên trứng và các thành phần chất lượng cao khác. Nói không với phụ gia hay các chất bảo quản, mỗi

miếng bánh Brownie, bánh ngọt hay bánh quy của City Baking đều đem đến cho người thưởng thức những cảm nhận vị giác tuyệt vời đến khó quên!

Tuy nhiên, việc kinh doanh khó tránh được cạnh tranh khi các đối thủ cũng tung ra thị trường những sản phẩm tương tự. Để đạt được chứng nhận, tất cả các sản phẩm đều phải được kiểm tra kĩ lưỡng trước khi đến tay người tiêu dùng, quá trình này thường được thực hiện bằng tia X-quang. MEKI có thể giúp phát hiện kim loại, xương, đá, thủy tinh và nhựa đặc.

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



Hệ thống sẽ tự động lưu lại các hình ảnh sản phẩm bị loại bỏ cho việc truy xuất HACCP.

niệt tình với câu hỏi tiếp theo của chúng tôi và hỗ trợ giúp chúng tôi cài đặt các thông số”.

Để đảm bảo quá trình cài đặt máy MIDMEKI được diễn ra liên tục, các chuyên gia kiểm soát chất lượng tại tiệm bánh phải kiểm tra máy hàng ngày bằng cách sử dụng Mẫu thử do Mekitec cung cấp có

chứa thép và kim loại. Các kết quả của bài kiểm tra này được cập nhật hàng ngày, đây là một quá trình quan trọng để đảm bảo chất lượng mà khách hàng của công ty Bánh Ngọt Thành phố mong đợi, một trong số đó là điều kiện tiên quyết của hệ thống HACCP. “Hệ thống x-quang này rất dễ sử dụng, nó mang lại cho chúng tôi

rất nhiều tính năng và lợi ích với một mức giá tốt hơn so với công nghệ dò tìm kim loại”, Rey chia sẻ.

About Mekitec



Trong nhiều thập kỉ, Mekitec đã có kinh nghiệm trong việc phát triển, kết hợp công nghệ và sản xuất các hệ thống hình ảnh X-quang, áp dụng trong lĩnh vực y tế, an ninh. Sự kết hợp độc đáo về kiến thức chuyên sâu của các ngành công nghiệp khác nhau đã cho phép quản lý đầu tư nghiên cứu và phát triển lâu dài, đặc biệt là cho ngành công nghiệp thực phẩm. Kết quả của sự tập trung và cống hiến này là việc được nhà nước công nhận về các hệ thống an toàn thực phẩm X-quang mà Mekitec cung cấp cho khách hàng trên toàn cầu.

Phạm vi sản phẩm lớn, thân thiện và rất cạnh tranh về mặt giá cả, tiết kiệm không gian. Hệ thống x-quang này được gọi là Meki. Đó là

một cuộc cách mạng vì nó cung cấp 100% việc kiểm soát chất lượng thực phẩm với độ chính xác cao để thay thế một máy dò kim loại thông thường với một khoản chi phí tương tự. Hơn nữa, MEKI với kích thước nhỏ gọn, dễ dàng phù hợp trong mỗi dây chuyền sản xuất, do đó tiết kiệm được không gian trong các nhà máy.

Với phạm vi MEKI, các nhà sản xuất thực phẩm cuối cùng đã có sự lựa chọn: sự thích thú về một hệ thống x-quang hoàn toàn tự động, độ chính xác với mức chi phí hiệu quả cao. Các hệ thống MEKI đột phá mang đến việc kiểm soát chất lượng thực phẩm để không làm tổn hại danh tiếng của công ty.