



## CÔNG TY SẢN XUẤT THỨC ĂN NHẸ VÀ THỰC PHẨM DINH DƯỠNG Ở CALIFORNIA TÌM KIẾM GIẢI PHÁP MỚI TRONG KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

Hầu hết các thành phần đến từ môi trường nông thôn nên việc kiểm soát chất lượng là thách thức. Hệ thống X-quang MEKI có thể phát hiện kim loại, thủy tinh, đá, nhựa cứng và cao su. Công ty này đã tự tin rằng nhiệm vụ tạp chất lạ có thể được loại trừ bằng các hình thức khác nhau.

Một công ty sản xuất thức ăn nhẹ và thực phẩm dinh dưỡng được thành lập với nhiệm vụ cung cấp thức ăn nhẹ và thực phẩm dinh dưỡng với chất lượng cao. Họ là một trong những nhà sản xuất hàng đầu được người tiêu dùng biết đến và đánh giá cao. Trong ngành công nghiệp thực phẩm dinh dưỡng và sức khỏe, nơi mà hình ảnh thương hiệu là một tài sản quan trọng, thì quy trình chất lượng phải tốt, và công ty đã sẵn sàng để nâng nó lên tầm cao hơn.

Với sự tập trung vào việc kiểm soát chất lượng, công ty cần biết tài liệu tham khảo với nhà cung cấp để đảm bảo tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn và chứng nhận hiện có. Người tiêu dùng sẽ thưởng thức các sản phẩm của công ty và truyền miệng về chất lượng và dinh dưỡng của nó, nhờ vậy sản phẩm của họ được lan rộng và giúp

cho doanh nghiệp của họ ngày càng mở rộng hơn.

Nhu cầu của khách hàng ngày càng tăng nên cần phải cung cấp nhiều loại sản phẩm hơn nữa. Mối quan hệ vững chắc với các nhà cung cấp vẫn được ưu tiên để giữ cho chất lượng sản phẩm cao, nhưng mối quan tâm ngày càng tăng và sự sẵn sàng để đảm bảo chất lượng của mỗi sản phẩm khi rời khỏi nhà máy vẫn là ưu tiên hàng đầu. Nguyên liệu thô đến từ các địa điểm khác nhau trên toàn cầu và trong môi trường được kiểm soát chất lượng có thể khó đạt được.

Một lý do khác có thể là nguyên nhân của một hệ thống kiểm soát chất lượng là việc tuân thủ các tiêu chuẩn sản xuất thực phẩm như GMP và HACCP. Họ đòi hỏi giải pháp để kiểm tra sản phẩm nhằm các tạp chất lạ.

Các thông số về sản phẩm và môi trường được xem như một giải pháp cốt lõi.

### Tiết kiệm Không gian, Thời gian và Tiền bạc

Hầu hết các thành phần đến từ môi trường nông thôn nên sự kiểm soát chất lượng là rất khó. Sau khi thu hoạch là một quãng đường vận chuyển dài. Trong các quá trình này, nguy cơ nhiễm tạp chất đá, thủy tinh sẽ cao hơn kim loại, nó có khả năng xảy ra trong môi trường nhà máy. Do đó làm cho máy dò kim loại trở nên thành một giải pháp không hiệu quả.

Khoảng không gian bên trong cơ sở sản xuất được tăng lên bằng cách tăng số lượng sản phẩm. Hệ thống X-quang truyền thống đòi hỏi khoảng không gian lớn so với máy dò kim loại và rất khó để di dời.

Hành động theo một khuyến cáo tích cực từ một trong những nhà cung cấp của họ là họ đã liên lạc với Mekitec và trình bày một bản thử nghiệm của MEKI, hệ thống kiểm soát chất lượng thực phẩm x-quang Mekitec được tổ chức tại cơ sở sản xuất. MEKI là một hệ thống x-quang vô cùng nhỏ và linh hoạt. Với kích thước và trọng lượng nhỏ, nó có thể dễ dàng phù hợp với dây chuyền sản xuất

ở vị trí tốt nhất, mà không cần thay đổi các thiết lập hiện tại.

### Phát hiện tất cả các kích thước và hình dạng

MEKI có thể phát hiện kim loại, thủy tinh, đá, nhựa cứng và cao su. Công ty này đã tin rằng việc nhiễm các tạp chất lạ có thể bị loại bỏ. Mối quan tâm khác là các thực phẩm có lợi cho sức khỏe đến từ nhiều hình thức khác nhau như các loại hạt, bột, hoa quả hay bánh ngọt với những thay đổi về công nghệ sản xuất hàng ngày. Thay đổi giữa các sản phẩm được thực hiện dễ dàng trong phần mềm MEKI và chuyển đổi chỉ mất một phút đảm bảo cho việc kiểm soát chất lượng.

The MEKI X-ray food quality Hệ thống kiểm soát chất lượng thực phẩm MEKI X-quang tạo ấn tượng từ lúc chạy thử nghiệm với các sản phẩm mẫu được gửi đến Mekitec cho một kết quả thử nghiệm chính xác và xác định các giải pháp tốt nhất có thể áp dụng cho sản phẩm.

Các kết quả thử nghiệm và giá của hệ thống MEKI là chi phí-hiệu quả so với các hệ thống X-quang khác. Điều này làm giảm gánh nặng tài chính và kết quả là hai máy MEKI đã được đặt hàng. Máy MEKI được vận chuyển đến trong vòng ba tuần và được lắp

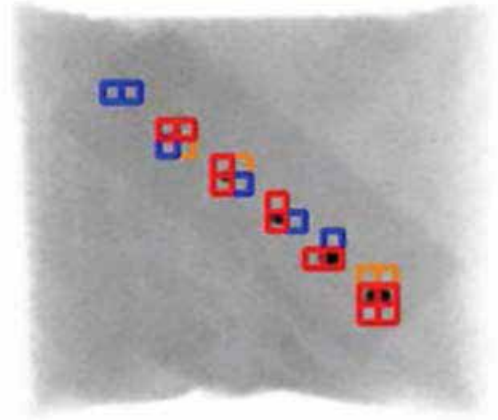
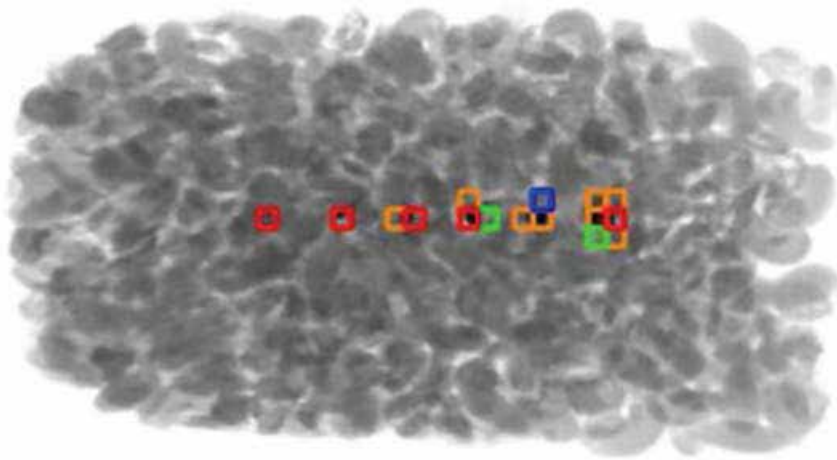


tại vị trí tốt nhất, đó là ở cuối dây chuyền sản xuất ngay sau khi sản phẩm được đóng gói và hàn kín.

Vị trí của máy đảm bảo rằng các tạp chất không thể nhiễm vào sản phẩm.

Mekitec đã đào tạo nhân sự cũng như những người vận hành để sử dụng hệ thống x-quang được liên tục. Sau vài tháng thử nghiệm với hai hệ thống, đã có thêm đơn hàng với ba hệ thống MEKI.

Mekitec mang đến một giải pháp thông minh về tài chính, bằng cách cung cấp một hệ thống kiểm soát chất lượng X-quang toàn diện để đảm bảo rằng hình ảnh thương hiệu của khách hàng và khách hàng của mình được



MEKI phát hiện tạp chất lạ trong những sản phẩm có mật độ khác nhau như hạt và bột

an toàn khỏi bị nhiễm bẩn bởi tạp chất lạ, và những vi phạm khác liên quan đến an toàn và chất lượng thực phẩm. Chúng tôi không thấy rằng việc kiểm soát chất lượng thực phẩm như một sự đầu tư bắt buộc, nhưng giải pháp này đã tạo ra giá trị thực sự cho khách hàng của chúng tôi.

### THÔNG TIN : MEKI

Detection range, 150g cheese  
Phạm vi dò tìm, 150gam  
Phô mai: thép không rỉ 0.6mm, thủy tinh 1.5mm, đá 1.5mm.

Meki kết hợp được lợi ích về giá của máy dò kim loại so với hiệu suất kiểm tra bằng tia X dành cho các sản phẩm có chiều rộng 250mm và chiều cao 110mm.

Kích thước này phù hợp với dây chuyền sản xuất đơn và kép cho những sản phẩm có kích thước nhỏ và vừa.

Ví dụ như trong các ngành công nghiệp bánh ngọt, sữa, thịt và hải sản, snack, trái cây và rau quả, thực phẩm chế biến sẵn, thực phẩm đông lạnh, bánh kẹo và ngũ cốc.

## Về Mekitec



Trong nhiều thập kỉ, Mekitec đã có kinh nghiệm trong việc phát triển, kết hợp công nghiệp 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.