

Máy dò của Mekitec đảm bảo tính toàn diện trong các sản phẩm uống Sassy Lassi của Dash of Malasa, cũng như việc mở rộng kinh doanh từ sản phẩm của một người nông dân trong trang trại đến các kệ hàng trong Walmart và Sam's Club.

HỆ THỐNG X-QUANG HỖ TRỢ CHO SỰ PHÁT TRIỂN

Jaya Shrivastava khởi nghiệp bằng việc kinh doanh nhiều loại thực phẩm dinh dưỡng tốt cho sức khỏe- với một máy xay sinh tố, một túi hàng tạp hóa đầy đủ các nguyên liệu tươi, và một ít thời gian rảnh rỗi trong nhà bếp của mình. Cô sửa đổi công thức nấu ăn, nhờ bạn bè và gia đình làm người nếm thử hương vị món ăn của cô. Cô bắt đầu bằng việc bán sữa chua uống probiotic- loại sữa chua được chính tay cô tự làm vào năm 2011.

Thành công đã đến với Shrivastava trong vòng 48 tháng sau đó, và thành công của cô khác nhiều so với các vị

giám đốc khác. Ngày nay, Shrivastava dẫn đầu trong hệ thống Austin TX-based Dash Of Masala – nhà sản xuất dòng sữa chua uống Sassy Lassi – không chứa phụ gia, chất hóa học và chất bảo quản. Hiện tại sản phẩm của cô ấy được bày bán trên kệ của Central Market, Costco, H-E-B, Whole Foods, và gần đây nhất là Walmart và Sam Club, đó thật sự là thành công lớn của cô trong suốt mùa hè năm 2015.

Dash of Masala hệ thống phân phối hàng đầu tiên của Whole Foods, trong hai năm đầu tiên sản phẩm



của họ vẫn được sản xuất thủ công. Shrivastava, được đào tạo chuyên nghiệp về ngành công nghệ thông tin - không phải ngành công nghệ sản xuất thực phẩm - thừa nhận rằng mặc dù đây hoàn toàn trái ngược với lĩnh vực cô đã học, nhưng cô đã đối mặt với sự tăng trưởng ban đầu của công ty mà không hề sợ hãi. “Tôi đã tìm hiểu rất nhiều về nguồn cung ứng nguyên liệu với số lượng lớn, bao bì đóng gói và thời hạn sử dụng, điều này có thể trở nên rất tồi tệ nếu tôi biết đến những điều này chậm hơn”, cô châm biếm. Nhưng không có thời gian để lo lắng. Cô quyết định kinh doanh vào ngành thực phẩm đang rất phát triển. Sản phẩm của cô bấy giờ vẫn được làm thủ công, lượng khách hàng biết đến nhiều hơn. Sau đó, Costco đã gọi điện đến.

Sản xuất thực phẩm - Giới thiệu về Tự động hóa và kiểm soát

Mọi thứ đã thay đổi đáng kể cho công ty của Shrivastava khi Dash of Masala ký một thỏa

thuận với Costco. “Đột nhiên, chúng tôi đã phải đối mặt với sự cần thiết về sự tự động hóa trong một số quy trình sản xuất của chúng tôi, và với tầm lớn hơn, chúng tôi phải chịu sự nghiêm ngặt về các yêu cầu kiểm soát an toàn thực phẩm của bên thứ ba”, Shrivastava giải thích. Khi nói đến an toàn thực phẩm, chuỗi cửa hàng tạp hóa lớn của quốc gia không dựa vào quy mô của nhà sản xuất, cho dù General Mills đã bắt đầu bằng sự tài trợ của Dash of Masala, các sản phẩm được đặt trên kệ tại Costco, cùng với các yêu cầu về an toàn một cách nghiêm ngặt. “Chúng tôi nhận ra rằng để hợp tác với các công ty lớn, chúng ta sẽ cần đến một giải pháp để đáp ứng nhu cầu này và đáp ứng các yêu cầu kiểm soát

cần thiết”, Shrivastava nói.

Bảo vệ khỏi các chất gây nhiễm vật lý là một phần quan trọng trong yêu cầu kiểm soát. “Khi chúng tôi làm sản phẩm hoàn toàn bằng tay, chúng tôi đã có chút lo ngại về sự nhiễm này”, Shrivastava nói. “Sau đó, chúng tôi đầu tư một số máy móc, thiết bị tự động mà không được giám sát bởi một nhân viên nào 24/7.” Sản xuất thực phẩm dạng tự động đã mang đến các khả năng - dù nhỏ - đó là các hạt, bu lông, hoặc kim loại bị cắt có thể rớt vào thành phẩm.

Máy dò kim loại bắt buộc phải có

Yêu cầu kiểm soát của Costco đã làm cho Shrivastava phải suy nghĩ và gặp khó khăn về các biện pháp mà Dash of Masala cần phải thực hiện để tránh việc gây nhiễm vật lý vào sản phẩm của mình. Cô biết rằng gỗ và thủy tinh là những tạp chất rất khó phát hiện - và không phải bất kỳ vật liệu nào cũng được sử dụng để sản



xuất sản phẩm Sassy Lassi, tạp chất không được phép hiện diện bất cứ nơi nào trong cơ sở sản xuất của mình. Mặt khác kim loại, không phải là hoàn toàn có thể tránh được trong một môi trường tự động chỉ toàn máy móc, vì thiết bị bằng thép không gỉ. Và, luôn có khả năng một vật dù nhỏ bị nhiễm vào từ một trong những nhà cung cấp nguyên vật liệu của công ty.

Shrivastava dành vài tháng để tìm hiểu về công nghệ phát hiện kim loại và đánh giá về sự cạnh tranh của các nhà cung cấp công nghệ phát hiện kim loại với lời cam kết đối với công ty mình tại Costco. “Chúng tôi đã có ba nhà sản xuất thiết bị phát hiện kim loại ghé thăm chúng tôi trên trang web, một trong số đó chạy

thử sản phẩm của chúng tôi để chứng minh hiệu quả của máy đối với sản phẩm của chúng tôi,” cô ấy nói. Cuối cùng, cô đã chọn máy CombiMeki từ Mekitec. Nền tảng của Shrivastava là về lĩnh vực công nghệ thông tin nên cô đã dẫn đo trong lúc lựa chọn. Giao diện của Mekitec đơn giản – đó là điều quan trọng để đào tạo và tạo hiệu quả cho một hệ thống mới được giới thiệu. cô ấy nói. Tại Dash of Masala, ba nhân viên sản xuất đã được đào tạo về máy CombiMeki. “Tôi thật sự rất thích thiết kế nhỏ gọn của CombiMeki khi nó đã được lắp đặt vào thực tế, bạn không cần một ai đó liên tục theo dõi nó. Chúng tôi có thể tập trung vào sản xuất và để cho các phòng ban làm công việc của mình,” Shrivastava nói.

Máy COMBIMEKI được đặt vào vị trí cuối của dây chuyền sản xuất, nơi mà sản phẩm của công ty sau khi đóng gói là đối tượng kiểm tra. Vào cuối của quá trình chiết rót, sự kết hợp giữa máy dò x-quang / cân trọng lượng được thiết lập để phát hiện vật gây nhiễm vật lý đồng thời có thể kiểm tra trọng lượng mỗi gói để đảm bảo kiểm soát chất lượng dựa trên các thông số cài đặt trước cho mỗi loại sản phẩm của các công ty sản xuất. Mỗi sản phẩm chạy qua máy COMBIMEKI trên một băng tải, bộ loại bỏ sản phẩm lỗi bằng không khí được hiệu chỉnh để thổi bất kỳ gói bị nhiễm, thiếu cân, thừa cân ra khỏi dây chuyền mà không gián đoạn quá trình sản xuất. Cuối cùng, phần mềm Mekitec

Về Sassy Lassi – Dash of Malasa

Dash of Masala và các sản phẩm cốt lõi của nó - Sassy Lassi, sữa chua uống dành cho trẻ em Sassy Lassi Organic- được tạo ra với niềm tin rằng “trở lại với thiên nhiên” luôn là tốt nhất. Giá trị cốt lõi và sáng lập của công ty, Jaya Shrivastava, được lớn lên nhờ vào lợi ích tuyệt vời từ sữa chua làm bằng tay. Sau khi nhận ra rằng sữa chua trong các cửa hàng tạp hóa ngày nay dường như có rất nhiều phụ gia và các chất làm đặc để mô phỏng giống sản phẩm thật, nhưng không phải là thật, cô quyết định làm sữa chua của riêng mình. Jaya sử dụng các phương pháp thử nghiệm của Ấn Độ với sự hiểu biết về sữa chua của cô - phương pháp này đã được sử dụng ở Ấn Độ trong hơn 2000 năm qua. Kết quả: tạo ra một sản phẩm thật, sạch với hương vị thật.

Sản phẩm sữa chua Sassy Lassi không chứa chất bảo quản, chất phụ gia được làm hoàn toàn từ sữa tươi sạch. Nền tảng cơ sở của

sữa chua Sassy Lassi là quá trình làm sữa được lên men truyền thống. Sau đó nó được pha trộn với trái cây thật hoặc các loại nước ép trái cây và mía đường thực sự.

- Không chứa thành phần nhân tạo
- Không làm tổn hại đến quá trình sản xuất
- Không làm tổn hại đến hương vị

Hiện tại nó đã có mặt tại Central Market H-E-B, Costco, Whole Foods, Walmart và Sam's Club.

Dash of Masala
PO Box 171166
Austin, TX 78717
Phone: (512) 553-2102

cung cấp một báo cáo chi tiết về nguyên nhân bị loại bỏ. Máy dò x-quang Mekitec được điều chỉnh để phát hiện chính xác các tạp chất lạ, cho dù các sản phẩm Sassy Lassi được đóng gói bằng màng nhôm.

Trong khi Shrivastava cho biết công ty chưa từng phát hiện một trường hợp bị nhiễm vật lý cho đến nay, thì cô yên tâm rằng chỉ cần một mảnh kim loại của máy móc thiết bị bị vỡ thì vẫn có giải pháp phòng ngừa được đưa ra để bảo vệ người tiêu dùng của mình. “Chúng tôi có trách nhiệm không chỉ với các nhà bán lẻ, yêu cầu kiểm soát mà còn với người tiêu dùng”, cô nói. “Việc đó không chỉ

là kinh doanh, mà còn là lương tâm, đạo đức của doanh nghiệp”.

Yêu cầu kiểm soát an toàn và dễ dàng

Yêu cầu kiểm tra của quá trình nhiễm vật lý bao gồm việc kiểm tra theo giờ của bộ loại sản phẩm tự động tại Dash of Malasa. Để đáp ứng yêu cầu đó, công nhân dây chuyền bỏ 1 mẫu thử chứa các tạp chất lạ vào trong sản phẩm sữa chua uống Sassy Lassi của công ty. “Để chứng minh không có chất gây nhiễm, chúng ta cần phải cung cấp hồ sơ của từng lô hàng khi ra khỏi cơ sở của chúng tôi trong những cuộc kiểm tra, việc này xảy ra thường là hai hoặc ba lần mỗi năm,” Shrivastava nói.

“Với COMBIMEKI, tôi dễ dàng tải các bài báo cáo về một ổ đĩa riêng để cung cấp cho các nhà bán lẻ khi họ yêu cầu.” Trong cam kết của Shrivastava cho các sản phẩm tại Dash of Malasa là một dấu ấn lớn trong sự nghiệp kinh doanh của mình, cô có một cái nhìn cụ thể hơn về sự đầu tư cho công nghệ x-quang. “Nếu bạn hỏi cá nhân tôi, đây không phải là chỉ số ROI kinh doanh”, bà nói. “Tôi muốn khách hàng của chúng tôi được hạnh phúc, khỏe mạnh, và không phải lo lắng gì. Đó là trách nhiệm cuối cùng của công ty của chúng tôi.”

Về Mekitec



Trong nhiều thập kỷ, 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.

M mekITEC
FOR SAFE FOOD

www.mekitec.com

info@mekitec.com