



UNE EXCELLENTE QUALITE D'EMBALLAGE POUR PÂTÉS ARTISANAUX



DE SPIEGELEIRE UTILISE **SealScope™**
POUR L'INSPECTION À 100 % DES SOUDURES

Les détaillants imposent des exigences de qualité toujours plus élevées aux fournisseurs de produits fraîchement emballés. Lors de l'emballage des aliments, souvent sous atmosphère modifiée, il est important d'éviter les fuites dans les emballages afin de garantir la conservation et la sécurité des aliments. C'est pourquoi De Spiegeleire N.V., un producteur belge de pâtés de qualité, a mis en place le système d'inspection de l'étanchéité SealScope™ pour contrôler automatiquement ses pâtés dans les emballages de consommation.

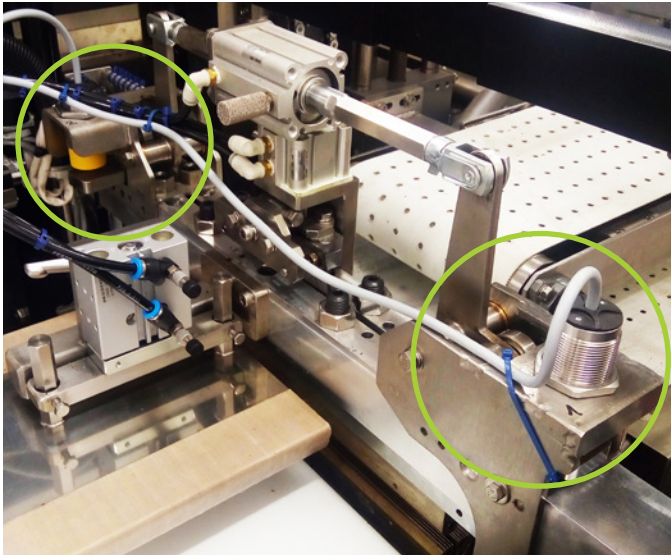
Fondée en 1972, la société De Spiegeleire produit des préparations fraîches et artisanales de pâté pour les bouchers, les traiteurs et les détaillants. Au départ, De Spiegeleire produisait des blocs de pâté, mais depuis 1999, des tranches de pâté dans un emballage flow pack sont également vendues à de grands détaillants européens.

En tant qu'acteur international, De Spiegeleire accorde une importance primordiale à la qualité, ce qui lui vaut des certifications de qualité reconnues, telles que les certificats IFS et BRC. Mais les exigences de plus en plus strictes des clients, qui aspirent à une tolérance zéro des emballages défectueux, poussent également De Spiegeleire à améliorer continuellement ses procédures de qualité. C'est pourquoi De Spiegeleire a récemment investi dans un système d'inspection de l'étanchéité à 100 % pour sa chaîne d'emballage flow pack afin d'éliminer les emballages ouverts ou présentant des fuites.

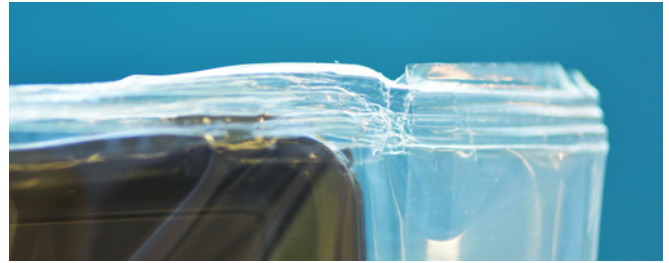


« Notre pâté lui-même est authentique, mais nos machines sont modernes et notre processus de production est entièrement adapté aux exigences de qualité élevées de nos clients. »

David De Spiegeleire, directeur général



Des capteurs de distance sur les barres de scellage détectent la présence de produits, de matériaux ou de plis dans la zone de scellage.



Emballages défectueux émis par le système **SealScope™** avec plis (en haut) et emballage en plastique dans le joint (en bas).

« Le contrôle de l'étanchéité de 100 % des emballages est nécessaire pour répondre aux exigences de qualité de nos clients. »

Jeroen De Spiegeleire, service technique

Les pâtes sont emballés individuellement dans un flow pack refermable sous atmosphère modifiée. Cela permet aux produits de bénéficier d'une durée de conservation plus longue tout en conservant leur fraîcheur. Les fuites dans le joint sont très préjudiciables car le produit est alors exposé à l'air, ce qui provoque une décoloration visuellement peu attrayante et une détérioration plus rapide. Ces fuites sont généralement causées par un produit ou un matériau présent dans le joint, comme un morceau de pâte ou de barquette en plastique, ou par un film d'emballage plié. Des millions d'unités étant produites chaque année, une inspection manuelle complète est impossible et trop coûteuse. Comme il subsiste toujours le risque que des tests manuels sur des échantillons puissent aboutir à des emballages défectueux, De Spiegeleire a étudié une solution qui permet d'inspecter automatiquement 100 % des emballages produits.

Omori Europe, le fournisseur de machines d'emballage et partenaire d'Engilico, a recommandé à De Spiegeleire d'évaluer le système d'inspection d'étanchéité **SealScope™**. Ce système d'inspection des emballages flexibles est basé sur des capteurs montés sur les barres de scellage de la machine d'emballage, qui mesurent la distance ou les vibrations lors de la fermeture des barres de scellage. Le signal mesuré est comparé à un signal de mesure de référence de bonne étanchéité. Les plis ou le produit se trouvant dans le joint sont ainsi détectés et éjectés de la bande transporteuse. Comme les capteurs sont directement intégrés à la machine d'emballage, il n'est pas nécessaire de prévoir un espace supplémen-

taire au sol ni d'apporter des ajustements particuliers à la chaîne de production. Un autre avantage de l'inspection non destructive de l'étanchéité est que si le produit dans les emballages rejetés est toujours intact, il peut être réemballé, ce qui entraîne une réduction globale des déchets.

« Le choix de **SealScope™** s'inscrit parfaitement dans notre politique de qualité », déclare David De Spiegeleire, directeur général. « Notre pâte lui-même est authentique, mais nos machines sont modernes et notre processus de production est entièrement adapté aux exigences de qualité élevées de nos clients. »

Le système **SealScope™** est complémentaire des nombreux contrôles et systèmes de qualité que De Spiegeleire a mis en place, tels que le contrôle du poids, la détection des métaux et l'analyse des gaz et des échantillons. De Spiegeleire est très satisfait de l'installation et du fonctionnement du système Engilico. Le système suit avec précision les données de production par variété, telles que le nombre de bons paquets et de paquets rejetés. Comme chaque emballage est évalué, on peut aussi observer les tendances du processus de production. Cela permet également d'effectuer en temps utile la maintenance ou le réglage fin de la machine d'emballage, ce qui peut éviter des arrêts de production inopinés ou la fabrication d'emballages défectueux.

« Le contrôle de l'étanchéité de 100 % des emballages est nécessaire pour répondre aux exigences de qualité de nos clients »,



Le système **SealScope™** permet une inspection à 100 % de l'étanchéité et révèle les tendances dans le processus d'emballage.

poursuit Jeroen De Spiegeleire du service technique. « Cela nous donne un niveau élevé de confiance dans le fait que chaque produit est inspecté individuellement. »

En raison de la demande croissante de pâté dans des emballages de consommation et de l'élargissement récent de sa clientèle, De Spiegeleire a augmenté sa capacité de production et d'inspection.

À propos d'Engilico

Engilico™ est une société technologique innovante spécialisée dans le développement, la fabrication et la commercialisation de solutions d'inspection et de surveillance des emballages. Les produits d'Engilico améliorent la qualité de l'emballage, augmentent la production de la machine et réduisent la ferraille. **Engilico™** est basé à Louvain (Belgique), et est opérationnel dans le monde entier grâce à une combinaison de ventes directes et d'un réseau de distributeurs en pleine croissance.

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

ENGILICO™