

FOCUS SUR LA QUALITÉ DE L'EMBALLAGE DU FROMAGE

FLANDERS FOOD PRODUCTIONS INSTALLE UN DEUXIÈME SYSTÈME DE *SealScope*[™] SUR UNE NOUVELLE LIGNE D'EMBALLAGE DE FROMAGE.

Pour un produit délicat comme le fromage, l'emballage doit être parfaitement scellé afin de garantir la durée de conservation. C'est pourquoi Flanders Food Productions a de nouveau équipé sa toute nouvelle ligne d'emballages avec le système d'inspection des scellés en ligne d'Engilico®.



Flanders Food Productions (F.F.P. - Belgique) est spécialisée dans le conditionnement du fromage depuis 2003. Ses principales activités sont le tranchage, le râpage et l'emballage d'une large gamme de fromages. Avec plus de 10 lignes de conditionnement sur un site de production ultramoderne, F. F. P. est l'un des principaux producteurs du Benelux et distribue ses produits dans plus de 55 pays dans le monde. La gamme complète de fromages est produite sous une variété de formats, allant de l'emballage individuel pour les consommateurs à l'emballage industriel en vrac.

Qualité et automatisation

Flanders Food Productions Flanders Food Productions accorde une grande importance à la qualité, qui fait l'objet d'un contrôle intensif sur l'ensemble de la chaîne de production. Toutes les marchandises entrantes, telles que les blocs de fromage non tranchés, sont soumises à un contrôle d'entrée approfondi. Les produits sont ensuite transformés et emballés selon des protocoles stricts avec des contrôles de production correspondants (température, détection de métaux, composition des gaz, oxygène résiduel, qualité de

joint de scellement, etc.). Un autre élément clé est le haut niveau d'automatisation des lignes d'emballage pour garantir une qualité optimale à une vitesse de production élevée.

Inspection des scellés pour les flowpacks

Pour la transformation d'une variété de fromages, F. F. P. a récemment investi dans une nouvelle ligne de tranchage et de conditionnement. En 2020, leur première ligne de transformation a été équipée de **SealScope™** dans le cadre de leur amélioration continue de la qualité. « Nous étions très satisfaits du système Engilico sur notre première ligne et il était logique d'équiper également la nouvelle ligne avec le système **SealScope™**. » explique Ben Verheyen, chef de projet technique chez F.F.P.

« Le système **SealScope™** a été installé sur une machine de conditionnement flowpack OMORI », ajoute Peter Nijs, directeur technique d'Engilico. « En raison de la coopération continue avec le fabricant, la machine est livrée pré-équipée de supports pour accueillir nos capteurs, ce qui rend l'installation sur site et les réglages fins très aisés. »

Le fromage est emballé sous une atmosphère protectrice afin de garantir sa durée de conservation. Le contrôle de la qualité du scellé est donc d'une grande importance pour éviter les emballages ouverts ou qui fuient. Le système innovant **SealScope™** vérifie au moyen de capteurs montés sur les barres de soudure, s'il y a des plis ou du fromage dans la soudure, ce qui peut entraîner l'ouverture ou la fuite des emballages. De même, si par exemple le plateau de protection sur lequel reposent les tranches de fromage est mal positionné et se coince entre les scellés, **SealScope™** détectera l'emballage défectueux. L'ensemble de la production est ainsi automatiquement vérifié et lorsque des erreurs de scellage sont détectées, les emballages de fromage sont automa-



Emballage rejeté avec un pli dans la soudure.

tiquement retirés du convoyeur par un système d'éjection. Ces produits rejetés sont ensuite soigneusement vérifiés pour savoir s'ils peuvent être reconditionnés ou aller vers la ligne de râpage, afin d'éviter tout gaspillage de production.

Suivi du processus d'emballage

Une autre fonction importante de **SealScope™** est la surveillance du processus d'emballage. Le système suit avec précision les données de production par variété de produit, comme le nombre d'emballages bons et rejetés. Comme chaque emballage est

“ En raison de la coopération continue avec le fabricant, la machine est livrée pré-équipée de supports pour accueillir nos capteurs, ce qui rend l'installation sur site et les réglages fins très aisés.”

Peter Nijs, CTO Engilico



La nouvelle gamme de produits OMORI est également équipée du système d'inspection **SealScope™**. À l'arrière se trouve le système **SealScope™** de la première ligne.



La ligne d'emballage ultra-moderne est entièrement automatisée.



Le nouveau système d'alimentation en eau permet de gérer, d'emballer et de contrôler jusqu'à 80 paquets par minute.

mesuré, il est également possible d'enregistrer les tendances ou les déficiences du processus de production. Ainsi, si le taux de rejet augmente, une maintenance proactive peut être planifiée. Alternativement la machine peut être réglée en temps voulu, ce qui peut éviter la production de mauvais paquets et des retards de production. Il est également possible de comparer les performances des opérateurs, des équipes, des lignes, etc. Grâce à l'échange de connaissances et d'expériences, les données **SealScope™** permettent d'amener tous les opérateurs à un niveau supérieur.

« **Nous remarquons clairement que la qualité de notre production sortante est significativement plus élevée en utilisant **SealScope™**.** »

Ben Verheyen, chef de projet technique F.F.P.

Le système d'inspection des scellés en ligne est définitivement une assurance pour notre service qualité. Si un opérateur de ligne perd sa concentration pendant un moment, **SealScope™** garantit que les paquets avec de mauvais scellés seront éliminés. Ainsi on évite que nous livrions des produits défectueux à nos clients », conclut Ben Verheyen, « Nous remarquons clairement que la qualité de notre production sortante est significativement plus élevée en utilisant **SealScope™** ».

Info on F.F.P. : <https://www.flandersfoodproductions.be>

À propos d'Engilico®

Engilico® (Rotselaar) fournit des systèmes innovants pour l'inspection en ligne des soudures afin d'optimiser la qualité et la productivité du processus de conditionnement des produits alimentaires, des aliments pour animaux et d'autres produits applicables. Des centaines de clients dans le monde utilisent les technologies d'Engilico pour inspecter les soudures des emballages en plastique souple et rigide. Les principaux avantages pour les clients sont l'automatisation du processus d'inspection, l'amélioration de la qualité des emballages et l'optimisation du processus d'emballage, ce qui se traduit par une productivité accrue.

www.engilico.com/de/ | T: +32 498 130 | info@engilico.com

ENGILICO™