



L'EXIGENCE DE LA QUALITÉ AU CŒUR DE CHAQUE EMBALLAGE



TIROLPACK AMÉLIORE SON CONDITIONNEMENT EN FLOWPACK AVEC L'INSPECTION INNOVANTE DE SCELLAGE EN LIGNE

Tirolpack GmbH est un site de production de fromage ultramoderne située au cœur du Tyrol et fait partie du groupe Pinzgau Milch depuis 2022. En tant que sous-traitant, elle est spécialisée dans la découpe, le tranchage et l'emballage des fromages durs et semi-durs pour le commerce de détail et l'industrie alimentaire. Tirolpack utilise des produits naturels régionaux dans une optique de qualité optimale, ce qui implique des exigences élevées en matière de technologie, d'automatisation et de personnel. Conformément à sa philosophie de qualité, Tirolpack a installé un système d'inspection de scellage SealScope® sur sa ligne de flowpack pour des portions de fromage en triangle.

Tirolpack a démarré ses activités en 2018 à Schlitters avec la vision de conditionner localement et de manière indépendante des spécialités fromagères régionales. Aujourd'hui, Tirolpack GmbH est l'une des entreprises d'emballage les plus modernes d'Europe, avec des investissements continus dans la maintenance et la modernisation pour garantir un niveau constant d'innovation. Comme l'indique la vision de l'entreprise : « L'immobilisme est un recul », l'adoption des technologies les plus récentes est essentielle à leur succès.

Une vision de qualité qui fait la différence

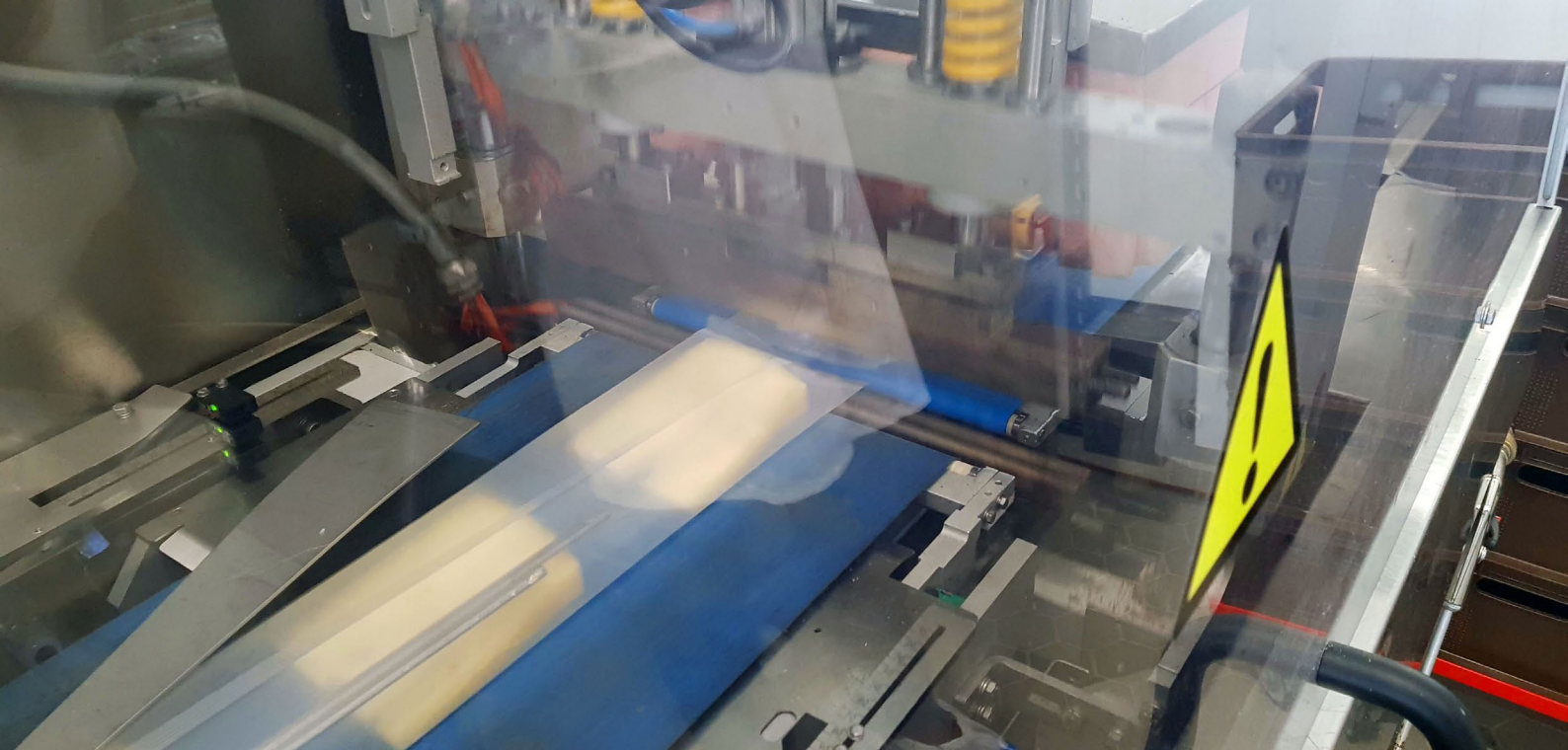
Pour garantir des normes de qualité élevées, tous les processus de production sont entièrement surveillés et documentés grâce à un système d'assurance qualité complet. L'entreprise répond aux normes rigoureuses de l'IFS, ainsi qu'à diverses autres certifications industrielles, lui permettant d'apposer fièrement les labels de qualité correspondants sur ses produits.

Tirolpack exploite plusieurs lignes de production traitant des blocs de fromage et des meules rondes de différentes tailles. Outre les formats traditionnels en tranches ou en morceaux, les équipements avancés de l'entreprise permettent également de produire des morceaux en forme de triangle.

En particulier pour la ligne où le fromage à croûte d'herbes alpines est emballé, Tirolpack a équipé la ligne flowpack d'un système d'inspection et de surveillance du scellage en ligne pour garantir une qualité de scellage optimale.

Inspection des soudures pour les flowpacks

Dans l'emballage de produits frais comme le fromage, le maintien d'une atmosphère protectrice est essentiel pour préserver la durée de conservation. Le contrôle qualité des soudures est donc crucial pour éviter les fuites ou les emballages ouverts. Cela est particulièrement nécessaire dans une production entièrement automatisée en fin de ligne.



Les portions de fromage sont conditionnées sous atmosphère modifiée (MAP) en flowpack

où une inspection instantanée et en ligne des soudures est indispensable.

« Avant de mettre en œuvre la solution, Tirolpack a consulté plusieurs références d'Engilico en Autriche pour évaluer les capacités de **SealScope®** », explique David Berger, directeur de site chez Tirolpack.

Le système innovant **SealScope®** utilise des capteurs montés sur les barres de scellage pour détecter les défauts, tels que les plis, les morceaux de fromage, ou ici les herbes, pouvant provoquer des fuites ou des paquets mal fermés. Le système valide les scellages pendant le processus et, en cas de défaut, les emballages concernés sont automatiquement éjectés de la ligne par un système à jet d'air. Ces produits sont ensuite inspectés pour déterminer s'ils peuvent être réemballés, réduisant ainsi les pertes. Un avantage majeur est que **SealScope®** peut être intégré à la plupart des machines d'emballage, indépendamment de la marque.

“ Avant de mettre en œuvre la solution, Tirolpack a consulté plusieurs références d'Engilico en Autriche pour évaluer les capacités de of **SealScope®**.”

David Berger, Directeur de site chez Tirolpack

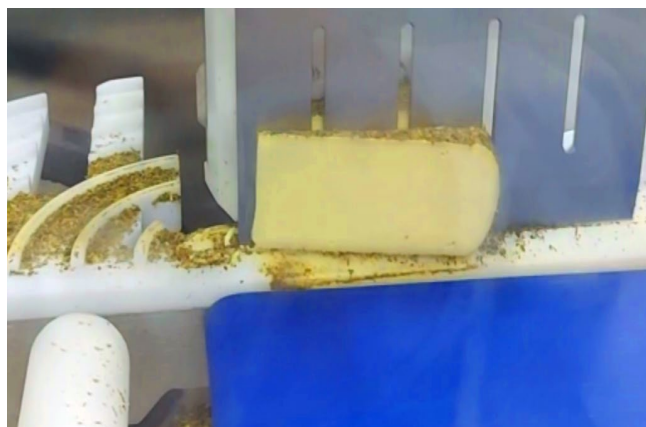
Surveillance du processus d'emballage

Une autre fonctionnalité clé du système **SealScope®** est sa capacité à surveiller l'ensemble du processus d'emballage. Le système collecte des données de production en temps réel pour chaque variété de produit, suivant des métriques comme le nombre d'emballages acceptés ou rejetés. En inspectant chaque emballage individuellement, il identifie

>>



Le fromage « Tiroler Blütenzauber » est aromatisé aux herbes des Alpes.



Par suite de la découpe, des herbes peuvent se retrouver souvent autour du fromage, ce qui peut entraîner une contamination du scellage.



Contamination du scellage avec produit



Comme les portions de fromage sont plus épaisses à l'extrémité de l'emballage, des plis peuvent apparaître dans le scellage.

“ Nous sommes très satisfaits du système *SealScope*[®]. C'est une technologie d'inspection à valeur ajoutée, car elle améliore non seulement la qualité sortante, mais surveille également l'ensemble de la ligne d'emballage. ”

David Berger, Plant Manager Tirolpack.

les tendances, telles que l'augmentation du taux de rejet ou les écarts de qualité des soudures, pouvant signaler des problèmes potentiels. Si une hausse du taux de rejet est détectée, le système peut automatiquement interrompre la production pour permettre une maintenance proactive ou un ajustement avant que la situation s'aggrave. Cela permet d'éviter la fabrication de produits non conformes et de réduire les interruptions.

En cas de besoin d'assistance, Tirolpack peut compter sur un support à distance via TeamViewer, permettant aux ingénieurs du siège d'Engilico d'accéder au système *SealScope*[®]. Cela permet une intervention rapide sans avoir besoin de déplacements coûteux.

Durabilité comme principe

Puisque le fromage est une ressource précieuse, Tirolpack s'engage à adopter des pratiques durables pour préserver les ressources et l'environnement. L'inspection en ligne pendant la production s'inscrit dans cette philosophie en réduisant le nombre d'emballages présentant des fuites. De plus, le contenu des paquets rejetés peut souvent être réutilisé, réduisant ainsi les déchets. La fonction de surveillance alerte les opérateurs ou peut même arrêter la production en cas de rejet croissant, évitant ainsi le gaspillage de film d'emballage et la nécessité de contrôles manuels.

« Nous sommes très satisfaits du système *SealScope*[®] », conclut M. Berger, « C'est une technologie d'inspection réellement à valeur ajoutée, car elle améliore non seulement la qualité sortante, mais surveille également l'ensemble de la ligne d'emballage. Nous considérons certainement d'équiper d'autres lignes avec cette technologie innovante de contrôle en ligne du scellage.»

Des investissements continus sont prévus afin de maintenir nos standards élevés, ce qui contribuera également à la création de nouveaux emplois dans la région.

Info on Tirolpack: <https://www.tirolpack.at> | info@Tirolpack.at

Engilico[®] fournit des systèmes innovants d'inspection de scellage en ligne afin d'optimiser la qualité et la productivité des processus d'emballage pour l'alimentaire, la nourriture pour animaux et d'autres produits similaires.

Des centaines de clients à travers le monde utilisent la technologie d'Engilico pour inspecter automatiquement le scellage des emballages souples et rigides. Les principaux avantages pour les clients sont : l'automatisation du processus de contrôle, une qualité d'emballage sortante supérieure et un processus d'emballage optimisé, synonyme de productivité accrue.

www.engilico.com | HQ: T +32 16 498 130 | DACH: T +49 6461 80 70 417
info@engilico.com