

Kri Kri passe ses yaourts grecs aux rayons X

27 Mars 2016

Le fabricant de produits laitiers Kri Kri, basé à Serrès au Nord de la Grèce, vient d'installer le détecteur à rayons X IX-GA-65100 d'Ishida pour vérifier l'absence de corps étrangers sur sa ligne de yaourts grecs.

Cet équipement se distingue par son algorithme génétique qui permet de paramétrer chaque produit ou emballage à des niveaux de détection particuliers. Il peut ainsi discriminer les morceaux de fruits, les pépites de chocolat des contaminants éventuels tels que le métal, le verre, le plastique, etc.

Le détecteur assure le contrôle qualité d'environ 80 à 90 tonnes de yaourt par jour, le tout en intégrant jusqu'à quatre changements de formats. La fonction de mémorisation de la machine facilite ainsi le passage d'un format à l'autre. « Nous pouvons adapter la machine à nos propres exigences et à nos différents produits. Sa flexibilité contribue au développement de nos ventes », affirme Petros Kissas, directeur de production de l'usine.

Outre la détection des contaminants, le détecteur peut être utilisé dans d'autres applications telles que le contrôle du niveau de remplissage des yaourts, la présence, l'absence ou la mauvaise mise en place de fermetures et la déformation de produits. Il est également doté des fonctions de masquage du produit et d'estimation du poids.

L'usine de Kri Kri a été construite en 1987, ce qui a contribué à l'élargissement de la gamme, et notamment à celle des yaourts qui sont conditionnés 24 heures après leur fabrication. La société grecque exporte dans une vingtaine de pays européens mais aussi au Moyen-Orient et en Afrique

Source : <http://www.processalimentaire.com/Qualite/Kri-Kri-passe-ses-yaourts-grecs-aux-rayons-X-28452>