

Nouveau: NIR-Case en action!!!

Le contrôle systématique et constant de la qualité est notre credo!!!

L'emploi de la NIR-Case perfectionne nos opérations systématiques de contrôle de la qualité par Pimprenelle à l'arrivée des marchandises. L'innovant appareil, que nous sommes en train de mettre au point, complète les méthodes de vérification utilisées jusqu'ici. Les objectifs sont multiples : exécution plus rapide et plus fiable, élaboration de critères d'évaluation utilisables partout, par exemple à la production ou dans les différentes phases logistiques. Nous Vous informons en suite brièvement sur les contrôles de la qualité et sur les procédés.

Réception des marchandises – Contrôle direct sur le camion

La première importante phase du contrôle se déroule à l'ouverture et au déchargement du camion. Chaque marchandise est vérifiée à son entrée avec tous les instruments, modernes et constamment mis au point, qui permettent d'établir la conformité des produits aux exigences du client. Les procédés sont toujours les mêmes et l'équipe responsable des contrôles travaille suivant une méthode bien définie. Chaque palette est pesée et vérifiée. Les contrôles visuels aussi ont lieu à l'entrée, y compris la vérification des contenus des étiquettes et la congruence des descriptions des produits. Imperfections et défauts sont immédiatement discutés avec la production, pour permettre l'adoption de mesures de correction et dans le but d'éviter la répétition des inconvénients.



Primpenelle

Pimprenelle est la dénomination d'un robot analyseur de la Maison Setup, qui évalue la consistance d'un produit par la technologie du pénétromètre, l'écrase en suite pour en déterminer le contenu en sucres, acides et jus. Un échantillon est prélevé de chaque lot, au hasard, sans se faire influencer par les préférences visuelles, mais de positions dans la palette fixées par une méthode. Les échantillons sont immédiatement analysés avec Pimprenelle et les résultats sont communiqués au Service Dispo avant midi. Les corrélations avec les procédés manuels de contrôle sont établies. Tous les données sont conservées électroniquement depuis 2002. Elles permettent la formation d'opinions sur le déroulement et les fluctuations des saisons, sur les meilleures variétés lors du moment évolutif le plus favorable.



Nous essayons à Stabio la NIR-case de la Maison SACMI, un appareil qui doit nous faciliter la tâche de satisfaire la demande de nos clients, de connaissance des valeurs intrinsèques des marchandises et d'observance de leur exigences qualitatives, toujours plus strictes. La NIR-Case, qui semble flexible et maniable, devrait consentir plus de rapidité et de précision des opérations de vérification. La NIR-Case analyse les valeurs internes des fruits par la technique spectrométrique, sans les abîmer, ni les détruire. Cette technologie permet des opérations plus fréquentes, parce qu'il est possible d'effectuer en même temps beaucoup plus de contrôles, sans gaspillages. La mallette NIR permet d'effectuer des analyses dans les lieux de production. La mise au point de l'appareil est le procédé essentiel pour assurer des résultats corrects et objectifs. Nous travaillons intensément à cette mise au point, tout en tenant compte des évaluations manuelles et des expériences avec Pimprenelle.





Groupe de dégustation

Pour élaborer des projets, par exemple pour composer un nouvel assortiment de tomates ou pour développer une nouvelle variété de tomates, nous utilisons la collaboration d'un groupe bien assorti de dégustateurs professionnels. Le groupe se réunit chaque semaine pour déguster des produits déterminés et les commenter. Ces résultats sont comparés avec ceux des évaluations manuelles et de celles obtenues par Pimprenelle ; les corrélations sont examinées et enregistrées dans notre banque de données.

La qualité est notre priorité depuis 50 ans. La Société Buonvicini AG è considérée à l'avant-garde du développement de nouveaux produits et de l'emploi de nouvelles technologies. Nous nous efforcerons de nous maintenir à la hauteur de l'estime de notre branche, en conjuguant tradition, connaissances et techniques modernes dans tous les domaines de notre activité.

**Meilleures salutations
Cari saluti**

BUONVICINI AG