

Re-Control Service

Ricontrollo su prodotti sospettati di contaminazione

Servizio di ricontrollo non distruttivo conto terzi su lotti sospetti per contaminazione da corpi estranei effettuato con sistemi radioscopici industriali a raggi X



L'UNICA AZIENDA
IN ITALIA A FARE IL SERVIZIO
PRESSO LE VOSTRE LINEE
SECONDO IL DL 230/95
O PRESSO LA NOSTRA SEDE
IN AMBIENTI A NORMA

SERVIZIO PRECISO,
RAPIDO E SICURO

PER TUTTI I TIPI DI PRODOTTI
CONFEZIONATI E SFUSI,
FRESCHI E SURGELATI

ATTENZIONE
MERCE SOSPESA
DA CONTROLLO
QUALITÀ

Perchè li ricontrolliamo

I moderni sistemi industriali di confezionamento dei più diversi prodotti, non riescono ad escludere in modo assoluto che in qualche confezione possa essere rinvenuto un corpo estraneo, cioè materiale totalmente incompatibile con il contenuto principale e quindi indesiderato quando non addirittura pericoloso, come per esempio la presenza di vetro in un vaso o in una bottiglia.

X-Ray

eagle
QUALITY. ASSURED.

parma
controls
ADVANCED SOLUTIONS

Queste contaminazioni possono derivare dalle materie prime, dalle stesse linee di confezionamento, da negligenza oppure anche da sabotaggio deliberato. Una volta che l'azienda teme di essere di fronte ad uno di questi casi le scelte sono due: o il prodotto viene per precauzione isolato e smaltito con perdita totale del suo valore, oppure può essere affidato a Parmacontrols per una sua opportuna ispezione e potere poi essere riavviato tranquillamente sul mercato, a costi accessibili ed in tutta sicurezza.





Esempio di rilevazione corpi estranei, pezzi di lama e altre parti metalliche, dispersi in un lotto di scatole in banda stagnata contenenti conserva di carne.

Re-Control Service

Riconto llo su prodotti sospettati di contaminazione

Servizio

Parmacontrols è in grado di offrire presso le vostre linee secondo il DL 230/95 o presso la nostra sede in ambienti a norma, un veloce, personalizzato e sicuro servizio non distruttivo con unità a raggi X, per la ricernita e l'ispezione totale di confezioni per le quali si sospetta l'esistenza di corpi estranei radio-opachi, come particelle di metallo magnetico o non magnetico, frammenti di vetro, ossa, pietre e pietrisco, gomma e plastica ad alta densità.

Il nostro servizio è dedicato ad aziende che si trovano nelle condizioni di avere lotti bloccati dal controllo qualità per contaminazione da corpi estranei ma che per vari motivi non hanno ancora pensato di PREVENIRE i problemi di questo tipo con macchine di ispezione funzionanti in continuo sulle loro linee.

I prodotti che possono essere controllati

- prodotti alimentari in genere confezionati e/o surgelati, in pacchi, buste, cartoncini;
- conserve in vasi di vetro, scatole metalliche, buste di plastica e scatole di cartone;
- prodotti alimentari in genere sfusi, freschi o secchi;
- prodotti farmaceutici;
- prodotti tessili e vestiti;
- in generale tutti i prodotti, nessuno escluso, che possono essere movimentati su un nastro trasportatore.

Sicurezza

Il controllo attraverso questi sistemi a raggi X è completamente sicuro per il prodotto esaminato, in quanto la dose che il prodotto assorbe non produce alcun effetto sul prodotto né tanto meno induce variazioni organolettiche in caso di prodotti alimentari o mutazioni di efficacia in caso di medicinali.

Non nocivo e sicuro per gli operatori.

Test di fattibilità

Vengono effettuate preventivamente e gratuitamente delle prove di fattibilità del controllo in modo da appurare con il cliente l'effettivo raggiungimento delle richieste performances di ispezione e di garanzia del risultato.

Parmacontrols utilizza per il suo servizio le macchine Smiths Detection, indiscussa leader mondiale nel campo delle ispezioni a raggi X per applicazioni industriali su prodotti alimentari e per il controllo bagagli negli aeroporti, consentendo performances di ispezione in termini di dimensione dei contaminanti ancora insuperate.

Distribuzione esclusiva **eagle**
QUALITY. ASSURED.

Tutti i nostri clienti sono tutelati in modo assoluto sugli eventuali servizi resi, in quanto l'ispezione dei prodotti viene realizzata in modo riservato e sicuro.

Accuratezza del controllo

Le dimensioni dei contaminanti che si possono intercettare variano da caso a caso, in base alla densità e omogeneità del prodotto e comunque partendo da dimensioni sotto al millimetro.

Il controllo della presenza dei contaminanti viene realizzato, dipendendo dai casi e dal numero di confezioni da ispezionare, sia in maniera automatica che direttamente da un operatore, che valuta immagine per immagine il risultato della "radiografia" di ciascuna unità del lotto sospetto visionando il display della macchina: certamente la verifica con operatore è quella che da maggiori garanzie sia in termini di capacità per individuare i corpi estranei sia in termini di scarto delle sole confezioni contaminate. In ogni caso la procedura impiegata, automatica o con operatore, viene preventivamente concordata con il cliente in base al tipo di prodotto da verificare nonché al tipo ed alla dimensione del corpo estraneo che si cerca: nonostante si possa anche regolare la macchina per un funzionamento completamente automatico, talvolta è opportuno che sia l'operatore a discriminare se accettare o scartare ogni parte ispezionata proprio per essere più selettivi e garantire al massimo i risultati. L'integrazione dei due metodi di controllo è quella che da la maggiore garanzia.

Altre possibili ispezioni

- Controllo forma esterna della confezione
- Controllo completezza complessiva ispezione
- Controllo singole parti rotte, malformate o incomplete all'interno della confezione
- Controllo peso in zone definite della confezione