

Systemes de detection à rayons X

Pour cibler les plus petits contaminants alimentaires

Le système X34 de METTLER TOLEDO offre une sensibilité de détection accrue, pour une inspection de produits sans erreur

05 juin 2018 – La division Product Inspection de METTLER TOLEDO vient de sortir un nouveau système à rayons X, capable de détecter les contaminants de très petite taille de façon fiable et rapide dans les chaînes de production agroalimentaire.

Le système d'inspection à rayons X X34 détecte les fragments de métal, de verre, de plastique haute densité, de roche minérale et d'os calcifiés sur un large éventail d'aliments emballés, pour éliminer les rappels de produits coûteux et protéger la réputation de la marque. Ce système est également doté d'un logiciel perfectionné qui permet une configuration automatisée des produits, ce qui réduit fortement le risque d'erreur humaine ainsi que le nombre de faux rejets. Le cycle de production est alors plus efficace et plus rentable, tout en offrant un excellent retour sur investissement.

« La demande des consommateurs évolue constamment. Aujourd'hui, l'offre d'aliments et boissons est pléthorique, avec toute une panoplie d'emballages : conserves, bocaux, bouteilles, cartons, récipients plastique », déclare Mike Pipe, spécialiste en inspection de produits chez METTLER TOLEDO. « Avec des méthodes de production et de conditionnement de plus en plus complexes, le risque de voir les aliments contaminés par des corps étrangers (métal, verre) augmente. Ces incidents de contamination peuvent entraîner des rappels de produits coûteux.

« Intégrant de nombreuses innovations, le X34 permet aux producteurs de détecter les contaminants de plus petite taille avec fiabilité, même à des cadences élevées. La sécurité des produits est ainsi garantie, et la réputation de la marque est préservée. »

Le X34 est un système d'inspection par rayons X monovoie conçu pour l'inspection d'un large éventail de produits conditionnés de petite et moyenne taille. Il inclut notamment un générateur de 100 W « Optimum Power » qui optimise la sensibilité de détection, couplé à un détecteur haute technologie de 0,4 mm. Ces deux systèmes permettent d'ajuster la puissance et le contraste en fonction de chaque produit, pour des performances de détection inégalées. Aucun contaminant ne peut y échapper, quelle que soit sa taille. Le X34 n'a pas besoin de fonctionner en permanence à pleine puissance pour obtenir les meilleurs résultats. Cela permet aussi de réduire la facture énergétique de l'utilisateur.

Le logiciel haute performance permet de configurer les produits de façon automatisée, sans effectuer de réglage manuel. La procédure d'inspection est alors extrêmement fiable. « Grâce à la configuration automatisée des produits, le X34 offre une grande simplicité d'utilisation et empêche toute erreur de réglage », déclare Mike Pipe. « Il suffit de passer une fois les nouveaux produits dans le système pour que ce dernier ajuste la puissance requise. Puis, en quelques passages, le logiciel intuitif règle automatiquement les outils de détection des contaminants. La formation des opérateurs est réduite au minimum, la disponibilité de la production est accrue et la sécurité des produits est maximale. »

Le X34 est livré avec le logiciel d'inspection perfectionné ContamPlus de METTLER TOLEDO, qui améliore encore les performances de détection, pour aider les fabricants à atteindre un taux de faux rejets égal à zéro. Cet outil est idéal pour réduire le gaspillage et garantir la sécurité des produits. En réduisant le taux de faux rejets, les fabricants augmentent leurs cadences de production, sans accroître les dépenses. La productivité et la rentabilité augmentent, le coût total de possession baisse et les scores d'efficacité globale des équipements s'en trouvent améliorés.

En outre, le X34 peut être doté de l'outil de gestion de données ProdX, qui optimise le rendement de la production et le contrôle qualité. Le logiciel ProdX peut stocker les images de contamination par des corps étrangers. Ces dernières sont consultables à distance, conformément aux standards de connectivité, de traçabilité et de conformité. Le système comprend également un écran d'affichage tactile très réactif, qui permet aux utilisateurs d'élargir les images stockées, avec une netteté intacte.

Le X34 offre une excellente protection contre les infiltrations, avec un indice de protection IP65 en standard et IP69 en option. Le refroidissement est assuré par un climatiseur d'air, qui permet d'installer le X34 dans des environnements à température ambiante élevée.

Doté de fonctions de détection améliorée et de la configuration automatisée, le X34 est le dernier né des systèmes à rayons X verticaux de METTLER TOLEDO. Cette gamme inclut notamment le système X33, compact et facile d'utilisation, qui détecte efficacement les contaminants pour un faible coût total de possession, ainsi que le système perfectionné X36 configurable à volonté, destiné à contrôler l'intégrité des produits sur des applications multilignes.

« Les tendances évoluent sans cesse dans le secteur alimentaire. Il est essentiel que les producteurs choisissent les équipements d'inspection de produits adaptés à leurs besoins actuels et futurs », ajoute Mike Pipe. « Avec le X34, METTLER TOLEDO propose un système de détection des contaminants fiable et à la pointe de la technologie, adapté aux diverses applications de la production alimentaire. »

Tous les générateurs de rayons X METTLER TOLEDO disposent d'une garantie de 5 ans en cas d'achat d'un contrat de maintenance standard ou complet, offrant une protection complète de la partie la plus précieuse du système à rayons X.

Pour plus d'informations sur le X34, cliquez ici : <http://www.mt.com/xray-packagedproducts>

Pour savoir comment garantir la sécurité des aliments par la prévention des contaminations physiques, téléchargez le dernier livre blanc METTLER TOLEDO à l'adresse : www.mt.com/pi-contamination

Pour participer à notre conversation sur la garantie de conformité, sur la prévention des contaminations, sur la réduction du gaspillage et sur l'amélioration de l'efficacité opérationnelle dans le secteur agroalimentaire, tapez le mot-clé #MTinsidefood sur Twitter ou abonnez-vous à notre blog à l'adresse <http://www.mt-product-inspection.com/>

Pour plus d'informations sur les produits et services METTLER TOLEDO Product Inspection destinés au secteur agroalimentaire, suivez-nous sur Twitter (@MettlerToledoPI) ou LinkedIn ou rendez-vous sur www.mt.com/pi et notre chaîne YouTube



MT10801 - Le nouveau X34 de METTLER TOLEDO offre une sensibilité de détection accrue et intègre notre dernier logiciel d'automatisation, pour inspecter les produits sans erreur

Contacts

Mettler-Toledo SAS
18/20 avenue de la Pépinière
78222 Viroflay cedex
Tél : 01 30 97 17 17

Contact presse

Emma Channell, Technical Associates Group
Tél. : 0770118864
E-mail : echannell@technical-group.com

METTLER TOLEDO en quelques points

Le groupe

- Leader mondial pour les systèmes de pesage et d'analyse
- Siège social basé en Suisse (Greifensee)
- Société d'origine suisse fondée en 1945 par Erhard Mettler, inventeur de la première balance d'analyse mono plateau à substitution et à charge constante
- Effectif global : 14 200 personnes dont 9% affectées à la R&D
- CA 2016 : 2.5 milliards USD
- Présent dans 84 pays
- Sites de production certifiés ISO en Asie, Europe et Etats-Unis

La filiale française

- Siège à Viroflay (78)
- Vente de produits et services : plus de 70 000 clients et 9 800 contrats de maintenance (120.000 équipements)
- Effectif : 500 personnes dont 250 affectées au Service
- Accréditation COFRAC pour les activités d'étalonnage en Masse & Volume n°2-1528 rév.2
- Accréditation COFRAC pour l'étalonnage d'Instruments de Pesage à Fonctionnement non Automatique (IPFNA) & d'Instruments de Pesage à Fonctionnement Automatique (IPFA) : n°2-2010 rév.4
- Agrément Vérification Périodique IPFA n°15.13.650.002.1
- Agrément Vérification Périodique IPFNA n°15.13.610.003.1
- Certifications ISO 9001 Certification ISO 9001: 2008 – n°FR05/19035
- Habilitation CEFRI : n°615-E

L'activité de METTLER TOLEDO se répartit entre **5 divisions** :

- **Laboratoire** : solutions de pesage et d'analyse pour les laboratoires de R&D, les services de contrôle qualité et l'enseignement.
Marques commercialisées : METTLER TOLEDO et RAININ
- **Industrie** : solutions de pesage pour les applications industrielles : contrôle pour la production, le conditionnement, le stockage. Solutions de mesure dimensionnelle de pesage et d'identification pour le transport et la logistique.
Marques commercialisées : METTLER TOLEDO et CARGOSCAN
- **Commerce** : solutions de pesage poids/prix, de pesage/étiquetage et machines alimentaires pour la grande distribution, le commerce de détail, la restauration, les CHR et l'industrie agroalimentaire.
Marques commercialisées : METTLER TOLEDO et MATHIEU - (LUTRANA)
- **Product Inspection** : solutions pour le contrôle des produits par la pesée dynamique, la détection des contaminants métalliques et corps étrangers, la vision et la traçabilité (sérialisation/agrégation)
Marques commercialisées : METTLER TOLEDO, SAFELINE, GARVENS, CI Vision et PCE
- **Service** : solutions complètes de services (assistance, maintenance, certification, prestations métrologiques) et formations personnalisées (sessions inter ou intra-entreprises, sur site ou dans nos locaux)