

Měření teploty při výrobě pekárenských produktů



La Lorraine v České republice

La Lorraine je předním výrobcem a distributorem zamraženého pečiva pro maloobchod a gastronomii s vedoucím postavením na Českém trhu od roku 1998.

Společnost, původně součást tuzemských Delta Pekáren a belgického holdingu Vanelor, se v roce 2008 stala členem mezinárodní pekařské skupiny La Lorraine Bakery Group,

Globální výrobce pečiva

Aktuálně dosahuje roční produkce pečiva přes 23 000 tun, zaměstnává více jak 300 zaměstnanců a prostřednictvím svého obchodního týmu, distributorů a dceřiných společností působí ve více než osmi zemích Evropy.





Teplotní sonda Saveris T1 umístěná v karuselovém chladicím zařízení.



Vývod sondy Saveris T1 ve průběžném skladu zmrazeného pečiva.

Požadavek

Moderní potravinářské provozy vyžadují garanci té nejvyšší kvality nejen použitých surovin a finálních produktů, ale i při samotné výrobě, skladování a distribuci.

Pro La Lorraine, a.s. byla a je kvalita vždy na prvním místě, nehledě na tuto firemní zásadu pro jasnou garanci tohoto přístupu společnost získala prestižní certifikaci IFS. Jistota kvality výrobků, výrobních postupů i logistiky je proto nedílnou

součástí charakteru La Lorraine, a.s. Vybrané produkty byly oceněny národní značkou kvality Klasa.



Klient po prvotních jednáních a provedených testovacích zkouškách požadoval instalaci systému Saveris pro sledování teplot a vlhkosti při výrobě pečiva.

Řešení

S ohledem na možnosti výroby byl projekt instalace rozdělen do dvou fází. V první fázi bylo nainstalováno 77 komponent v celkové výši 41.400.- EUR.

Ve druhé fázi byl systém rozšířen o dalších 56 komponent v hodnotě 33.900.- EUR.

Celý systém je datově propojen s mateřskou firmou v Belgii a kontrola dodržování technologických procesů tak probíhá, jak ze strany výrobního závodu, tak i ze střediska zajištění jakosti v Belgii.

Produkt	I. Etapa	II. Etapa
testo Saveris T1D	9 kusů	8 kusů
testo Saveris T3D	32 kusů	21 kusů
Testo Saveris H3D	5 kusů	6 kusů
testo Saveris H4D	13 kusů	7 kusů
testo Saveris U1		8 kusů
testo Saveris Converter	18 kusů	5 kusů

Vyjádření La Lorraine, a.s.:

"Pro dodržení a měření hraničních hodnot teploty pekárenských produktů je nezbytné vybavit se vhodnou technikou. S měřicími přístroji od firmy Testo získáváme jistotu, že námi produkované pečivo je v pořádku a že odpovídá předepsaným normám a směrnicím."

Ing. Jaroslava Nováková

Quality Manager
La Lorraine, a.s.

Více informací

Další informace na téma měřicích přístrojů pro kontrolu zboží při potravinářské výrobě, ve skladech a v prodejnách, jakož i všechny odpovědi na Vaše dotazy týkající se aplikací v potravinářském průmyslu získáte u našich odborníků na tel. čísle: +420 222 266 700, na e-mailu: info@testo.cz, nebo na našich internetových stránkách www.testo.cz