

TOSHIBA

Soluzioni per il settore alimentare.

Il settore alimentare è stato oggetto di particolari normative a livello europeo ed italiano al fine di regolamentare l'etichettatura e le componenti distintive dei prodotti. Da un punto di vista tecnologico le esigenze del settore spaziano dall'etichettatura a norma, alla localizzazione dei prodotti sugli scaffali o nel magazzino, alla gestione della stampa in ambienti refrigerati.

Etichette Alimentari

Il Regolamento (UE) n. 1169/2011 e il Decreto Legislativo 231/2017, con le disposizioni sanzionatorie, regolano le informazioni che devono essere presenti sulle etichette alimentari, tra cui composizione, allergeni, lotto, provenienza, ecc. Queste normative regolano anche l'aspetto grafico di leggibilità delle etichette, con evidenza, ad esempio, degli ingredienti di provenienza specifica. Le soluzioni offerte da Toshiba permettono di comporre, in modo guidato, l'etichetta alimentare, rispettando tutti i requisiti di legge, attraverso periferiche testate per lo scopo.

Semplicità a basso costo

Dalla selezione degli ingredienti fino alla composizione dell'etichetta, con i valori nutrizionali, la soluzione Toshiba permette di creare etichette per l'applicazione manuale o a livello industriale, attraverso applicatori pneumatici per catene produttive (Aplex). In alternativa, le soluzioni di stampa su film, permettono di stampare direttamente sulla pellicola di confezionamento alimentare, evitando i passaggi intermedi, quali la stampa su etichetta e la relativa applicazione.

RFID e tecnologia RTLS

A livello di magazzino, l'innovazione riguarda sia la rilevazione automatica in RFID dei colli / prodotti in entrata (materie prime) e in uscita, che la localizzazione in tempo reale dei prodotti / bancali, attraverso tecnologia RTLS. Questa permette di gestire rapidamente il prelievo dei prodotti, grazie alla segnalazione del posizionamento di ogni collo attraverso un'etichetta con chip in radiofrequenza.

L'RTLS consente, inoltre, di velocizzare le operazioni di inventario e di riordino nel caso di materie prime.

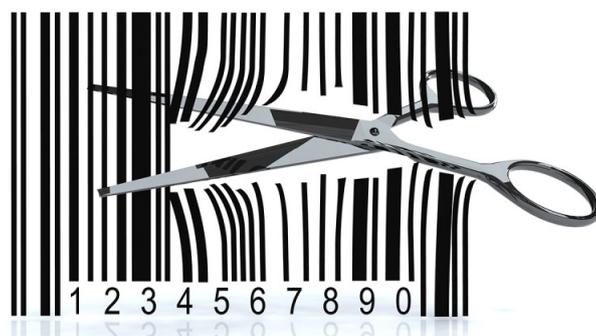
Catena del freddo

Tutti gli alimenti rientranti nella catena del freddo o da conservare ed immagazzinare a basse temperature possono essere etichettati attraverso le periferiche di stampa termica di Toshiba che, grazie ad una particolare tecnologia di rilevazione, mantengono il giusto equilibrio termico tra ambiente esterno e apparecchiatura, garantendo la continuità di produzione senza interruzioni dovute al raffreddamento della testina di stampa.

Processi documentali automatici

La documentazione di produzione, stoccaggio e trasporto del prodotto finale, può essere acquisita e conservata sulla piattaforma di archiviazione elettronica, in grado di operare non solo come repository, ma anche come gestore di processi documentali automatici, dalla ricezione della materia prima, al trasporto del prodotto finito, passando dalla produzione e dallo stoccaggio.

Ottimizza costi e gestione



www.toshibatec.it

TOGETHER
INFORMATION