

Food Tracker® Logiciel Insight

Au cœur du système Food Tracker® de Datapaq® se trouve le logiciel Food Tracker Insight, spécialement conçu pour permettre un examen et une analyse détaillés, rapides et efficaces de votre profil de température de traitement des produits alimentaires. Le package logiciel contient de puissants outils d'examen et d'analyse des normes du secteur pour vous permettre de valider efficacement votre traitement et garantir la sécurité alimentaire et la qualité du produit en cours de traitement. Utilisez ces mêmes informations utiles pour optimiser vos opérations de traitement afin d'augmenter votre productivité, réduire la durée de vos cycles et éventuellement économiser de l'énergie.

ANALYSE DE TRAITEMENT

Configurez le logiciel pour calculer automatiquement tous vos points de contrôle critiques de traitement et répondre aux exigences HACCP.

Utilisez les fonctionnalités d'analyse, telles que la température maximale et minimale, le temps au dessus de la température, la vitesse de chauffe et de réfrigération, ainsi que les calculs de létalité (Fo / Réductions décimales) pour démontrer précisément le contrôle de votre traitement.

Des alarmes peuvent être configurées dans le logiciel pour tous les points de contrôle critiques afin de savoir immédiatement quand et où les problèmes se produisent.

Utilisez les mêmes données pour recommander et prouver des mesures de correction.

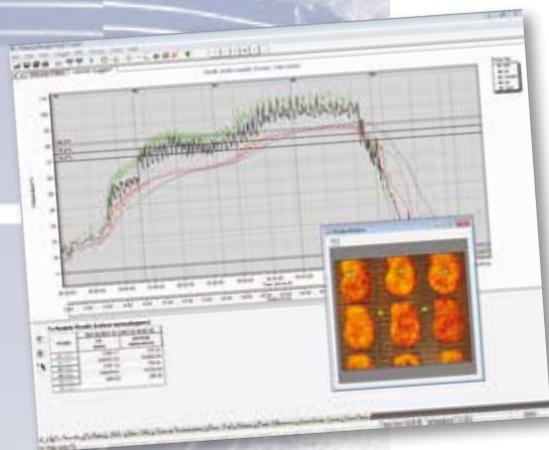
ASSISTANTS

Les assistants vous guident pas à pas dans la réalisation d'une opération précise, tout en vous donnant la possibilité de revenir en arrière en cas d'erreur. Ils permettent également de réduire les besoins en formation.

CALCULS ET RAPPORTS DE VALEUR PASTEURISATRICE

Inclus des calculs de létalité précis pour le risque de micro-organisme dans un traitement ou produit particulier. Idéal pour le développement de traitements, la validation et les mesures de contrôle qualité et normes. A partir du profil de température du produit, comparez les paramètres de létalité théoriques à la valeur Fo et/ou au nombre réel de réductions décimales (réductions Logarithmiques) dans la population du micro-organisme cible. Comparez ces données avec vos valeurs cibles définies pour prouver la sécurité du produit avec la diligence requise pour vous et vos clients.

Contrôlez les changements de valeurs Fo au cours du traitement, ce qui permet une optimisation précise et sûre du traitement. Déterminez le moment exact du traitement auquel le produit atteint une cuisson sûre, évitez la surcuisson et augmentez votre productivité.



Analysis Options

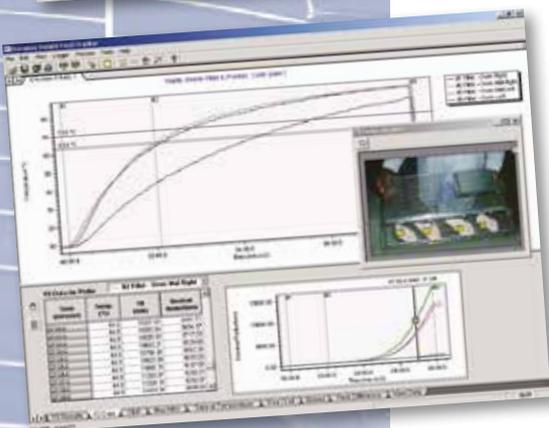
Sort by: Time Value

Flanges

Description	Upper Limit (°C)	Lower Limit (°C)
CHB1	90.0	50.0
CHB2	90.0	50.0
CHB3	200	5.0

Alerts

Alerts Condition	Limit	Probe	Range	Alert Type
<input type="checkbox"/> Falls below greater than	80.00.0	PH	1	
<input type="checkbox"/> Falls above greater than	200.00.0	PH	2	
<input type="checkbox"/> Falls above greater than	100.00.0	PH	3	



Fo Analysis Results

Probe	Fo, Létalité Théorique (121°C)		Fo, Réductions Réelles (121°C)	
	Fo (min)	Decimal Reductions	Fo (min)	Decimal Reductions
PH1	114.07	644.33	117.91	13.16.58
PH2	202.41	623.73	220.64.45	19.13.39
PH3	175.31	682.22	173.09.50	14.51.97
PH4	12.13	44.34	287.89	24.88

OPTIMISATION DES TRAITEMENTS ET DETECTION DE DEFAILLANCES

La cuisson uniforme d'un produit dans un four à bande transporteuse en tapis maille est essentielle pour des raisons de sécurité et de cohérence en matière d'apparence du produit et de productivité. La vue du thermographe simplifie la maintenance et la recherche de défaillances dans le four en montrant l'uniformité de la chauffe sur la zone de travail du four. Vous pouvez facilement déterminer la position exacte des points chauds et froids sur la carte thermique graduées.

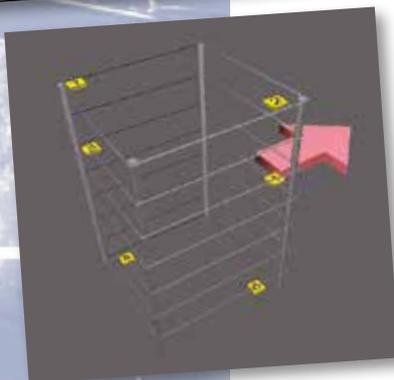
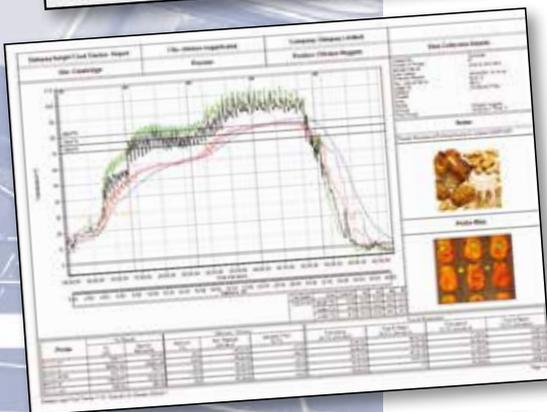
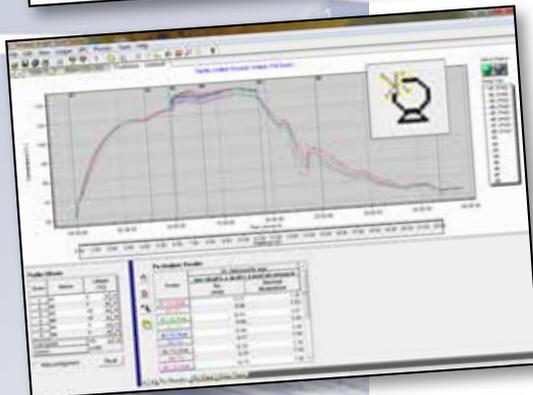
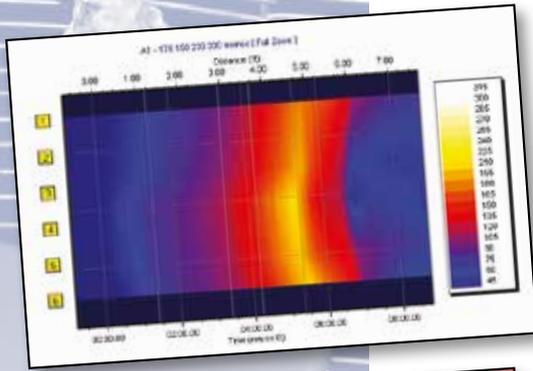
RAPPORTS

Générez facilement des rapports de profil certifiés et traçables qui montrent de manière graphique le tracé du four et vos résultats d'analyse CCP pour répondre à tous vos besoins en matière de documentation HACCP.

Le rapport donne les données et les informations de traitement nécessaires. Complétez les données brutes avec des notes et des mémos pour expliquer des observations de traitement. Ajoutez des marques de zone et un axe de distance pour pouvoir voir les changements de température par rapport à la conception physique du four. Cela est idéal pour la recherche d'erreur.

Affichez une image numérique de l'emplacement exact des thermocouples dans le produit ou le four. Pour les fours discontinus, vous pouvez même créer une image en 3D des étagères de produits et indiquer l'emplacement des sondes sur chaque étagère. Il s'agit d'un moyen idéal pour empêcher toute confusion pour les employés quant au positionnement des sondes.

Créez un fichier PDF du rapport directement depuis le logiciel pour simplifier l'envoi et la lecture du rapport.



Fluke Process Instruments

EMEA
Cambridge, UK
Tel : +44 1223 652 400
sales@flukeprocessinstruments.co.uk

France
Tel : +33 1 7080 0007
vente@flukeprocessinstruments.co.uk

Americas
Salem, NH USA
Tel : +1 425 446 6780
sales@flukeprocessinstruments.com

China
Pékin
Tel : +86 10 6438 4691
sales@flukeprocessinstruments.com.cn

SAV global
Le SAV Fluke Process Instruments inclut réparations et étalonnages. Pour plus d'informations, merci de vous adresser à votre interlocuteur local.

www.flukeprocessinstruments.fr

© 2019 Fluke Process Instruments
Sous réserve de modifications.
01/2019 FDT Insight_Rev. B_FR