

# Nuovo: NIR-Case in azione!!!

**Il controllo sistematico e costante della qualità, è il nostro Credo!!!**

L'impiego del NIR Case completa la nostra sistematica azione di controllo con Pimprenelle e integra il nostro tradizionale controllo della qualità all'entrata delle merci. Stiamo collaudando l'innovativo apparecchio in correlazione con i normali metodi di verifica usati finora. Gli obiettivi sono molteplici: esecuzione più veloce, elaborazione di criteri di valutazione, applicabili ovunque, p. es. alla produzione e nelle diverse fasi logistiche. Di seguito vi informiamo concisamente sui diversi controlli di qualità e sui procedimenti. Naturalmente ci teniamo a disposizione per spiegazioni e saremmo lieti di poter approfondire con Voi.

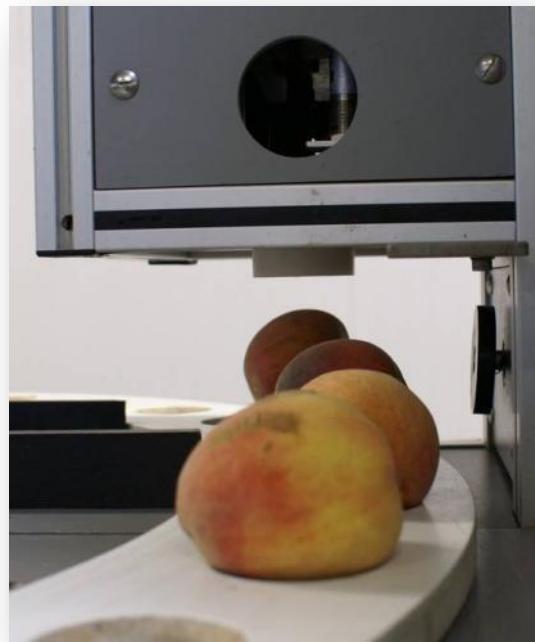
## Accettazione della merce – Controllo direttamente dal camion

La prima importante fase del controllo della qualità avviene presso di noi all'apertura del camion. Ogni merce in entrata viene controllata con tutti gli strumenti, moderni e sempre messi a punto, che permettono di accertare la conformità dei prodotti con le esigenze del cliente. I procedimenti sono sempre gli stessi e la squadra addetta al controllo agisce secondo un metodo ben definito e collaudato. Ogni palette è pesata e verificata. Anche gli importanti controlli visivi del prodotto sono eseguiti all'entrata. Nello stesso momento si controllano descrizioni ed etichette. Eventuali difetti vengono immediatamente discussi con la produzione, affinché siano adottate misure correttive e si possa concretamente evitare la ripetizione degli inconvenienti riscontrati.



## Primprenelle

Pimprenelle è la denominazione di un robot analizzatore della ditta Setop, che valuta la consistenza di ogni singolo prodotto con la penetromia, poi lo sprema per determinarne il contenuto in zuccheri, acidi e succo. Di ogni loto si preleva un campione „alla cieca“, ossia senza scegliere in base a preferenze visive, ma da posizioni preordinate nella paletta secondo un metodo. I campioni vengono immediatamente analizzati con Pimprenelle e i risultati sono forniti entro mezzogiorno al reparto disposizioni. Si stabilisce anche la correlazione con gli abituali procedimenti manuali di controllo. Tutti i dati rilevati sono conservati in una banca dati centrale dal 2002. Essi consentono la formazione di giudizi complessivi sull'andamento e le oscillazioni stagionali, sulle migliori varietà nel loro momento evolutivo più favorevole. Questi dati contribuiscono all'accuratezza della preparazione delle nuove campagne ed anche al monitoraggio della produzione.



Stiamo testando a Stabio la NIR-Case della ditta SACMI, che dovrebbe farci compiere un decisivo progresso nel soddisfare la pressante domanda dei nostri clienti, di conoscenza dei valori intrinseci delle merci e di ottemperanza alle loro sempre crescenti esigenze qualitative. La NIR-Case, che appare flessibile e maneggevole, dovrebbe consentire maggior rapidità e precisione delle operazioni di accertamento. La NIR-Case analizza i valori interni dei frutti con la tecnica spettrometrica, senza né danneggiarli, né distruggerli. Questa tecnologia, peraltro non distruttiva, consente controlli più rapidi e soprattutto più frequenti, perché in uno stesso lasso di tempo è possibile eseguire un numero molto maggiore di controlli, senza sprechi. La valigetta NIR è adatta anche per analisi nei luoghi di produzione. La messa a punto dell'apparecchio è la procedura essenziale per assicurare buoni ed obiettivi risultati. Stiamo lavorando intensamente a questa messa a punto, elementi della quale sono le valutazioni manuali e quelle della collaudata Pimprenelle.





## Gruppo di degustazione

Nell'elaborazione di progetti, come per esempio la composizione dell'assortimento di pomodori o lo sviluppo di una nuova, gustosa varietà di pomodoro, ci avvaliamo della collaborazione di un gruppo molto ben assortito e professionale di degustatori. Il gruppo si riunisce ogni settimana per degustare e commentare determinati prodotti. Questi risultati vengono confrontati con quelli delle valutazioni manuali e con quelle ottenute con Pimprenelle; le correlazioni sono esaminate e registrate nella nostra banca dati.

**Da oltre 50 anni la qualità è la nostra priorità. La Buonvicini AG è considerata all'avanguardia nello sviluppo di prodotti e nell'impiego di nuove tecnologie. Ci sforzeremo di mantenerci all'altezza della stima, che la nostra categoria ci dimostra, coniugando tradizione, conoscenze e tecniche moderne in tutti i campi della nostra attività.**

Cari saluti

**BUONVICINI AG**