

„Gläserne“ Lebkuchen

VERUNREINIGTE LEBENSMITTEL BEDEUTEN FÜR HERSTELLER IMAGESCHÄDEN UND REGRESSFORDERUNGEN. DIE LEBKUCHENFABRIK FERD. WOLFF GMBH & CO., NÜRNBERG, HAT JETZT DIE PRODUKTSICHERHEIT WEITER OPTIMIERT. ZWEI RÖNTGENPRÜFSYSTEME VON ISHIDA KONTROLLIEREN EINGEHENDE ROHWAREN UND FERTIG VERPACKTE OBLATENLEBKUCHEN. DIE ZAHL DER REKLAMATIONEN WURDE UM MEHR ALS 80 % REDUZIERT.



++ Bild 1
Die Bedienung der Röntgenprüfsysteme erfolgt am Touchscreen

+ Die Lebküchener von Wolff sind eine Tochtergesellschaft des Aachener Lambertz Konzerns. In der Nürnberger Produktionsstätte werden verschiedene Backwaren wie Oblaten- und Elisenlebkuchen oder Pfeffernüsse hergestellt. In den letzten Jahren hatte Wolff Probleme mit wiederkehrenden Verunreinigungen. Natürliche Fremdkörper wie Steine, Holzstücke oder Nussschalen, aber auch kleine metallische Gegenstände gelangten mitunter unentdeckt durch die Qualitätskontrollen. Um Kundenreklamationen und Beschädigungen von Maschinen entgegenzuwirken, wollte Wolff die Fremdkörperkontrolle auf eine neue Leistungsstufe stellen. Moderne Röntgenprüftechnik sollte für mehr Sicherheit sorgen bei der Kontrolle bestimmter Rohwa-

ren und fertig verpackter Oblatenlebkuchen. Achim Chast, Leiter Qualitätssicherung: „Die Aufrüstung mit Röntgenprüfsystemen geht über die geltenden Standards hinaus und ist ein Ausdruck von Eigenverantwortung.“

Wolff nahm Röntgenprüfsysteme verschiedener Anbieter in Augenschein. Der Verpackungsmaschinenbauer Ishida stellte den Lebkuchenbäckern leihweise ein Gerät für Testzwecke zur Verfügung, das überzeugen konnte. Wolff schaffte sich zwei Röntgenprüfsysteme des Typs IX-GA-4075 an. Ishida hat in diese Maschine einen lernenden genetischen Algorithmus integriert. Durch die wiederholte Bilddatenanalyse erreicht das System eine hohe Empfindlichkeit. Da bei den meisten Lebensmittelherstellern wiederkehrende

Kontaminationen auftreten, kann mit jedem Prüfvorgang ein präziseres Profil für den Abgleich erstellt werden. Um das Gerät zu konfigurieren genügt es, das zu kontrollierende Produkt einige Male durch die Prüfkammer zu führen. Das Röntgenprüfsystem spürt Fremdkörper wie Steine, Glas, Metall, Kunststoff, Hartgummi oder Holz auf. Eine Datenprotokollierung hilft, wiederkehrende Fehlerquellen zu beseitigen und erlaubt einen rückwirkenden Nachweis über korrekte Produktions- und Verpackungsvorgänge. Die überprüften Lebensmittel werden nach Herstellerangaben nicht mit Strahlung belastet und unterliegen keiner Kennzeichnungspflicht. Mit einem der beiden neuen Ishida Röntgenprüfsysteme kontrolliert Wolff heute flächendeckend bestimmte eingehende Rohware. Dazu zählen Haselnüsse, Mandeln, Cashewkerne und Walnüsse – bei diesen Rohstoffen aus fernen Ländern treten erfahrungsgemäß Verunreinigungen auf. In der Vergangenheit nahmen die Mitarbeiter bei der Rohware eine reine Sichtkontrolle der ganzen Früchte vor und es wurden teilweise Fremdkörper übersehen. Dies hatte neben Kundenreklamationen noch eine weitere negative Folge. „Bei Wolff wird

„aus der vollen Frucht“ gearbeitet. Die Früchte sind nicht vorgemahlen, sondern werden von uns speziell nach Kundenwunsch feiner oder grober verarbeitet. Insbesondere durch Steine gingen regelmäßig die Nussmühlen kaputt“, so Achim Chast. Jetzt wird die Rohware direkt aus den Kartons, Säcken oder Bigpacks auf ein Förderband geschüttet, durchläuft das Röntgenprüfsystem mit einer Bandgeschwindigkeit von 30 Metern pro Minute und wird hinten wieder aufgefangen. Das System identifiziert die Fremdkörper und scheidet sie automatisch aus. Rund zwei Tonnen Rohware pro Stunde werden bei Wolff auf diese Weise kontrolliert. Der Produktwechsel auf andere Rohwaren erfolgt über den Abruf von Voreinstellungen und ist innerhalb von zwei Minuten erledigt. Das zweite Röntgenprüfsystem hat Wolff am Ende der Verpackungslinie für die Oblatenlebkuchen installiert. Dieses Standardprodukt fertigen die Nürnberger im Dreischichtbetrieb an 200 Tagen im Jahr während der von Juni bis November andauernden Lebkuchensaison. Manuell werden die aus der Backstraße kommenden Lebkuchen in Kartonagen eingelegt und anschließend in Folie eingeschlaucht.

++ Bild 2
Nach der Fremdkörperkontrolle erfolgt die Endverpackung in Sammelkartons



ANZEIGE

DAUER LÄUFER!

Für den täglichen Einsatz in der modernen Grossbäckerei



DG 45-80 Automatik Durchlaufgatter

Mit kombinierter Packvorrichtung für einfaches und schnelles Einbeuteln in Poly- oder Papiertüten. Schneidet alle Weiss- und Toastbrotsorten (auch Mischbrote) schnell und präzise. Vielseitig ausbaubar.



Wer rechnet greift jetzt zu!

REGO HERLITZIUS GMBH
Bäckerei- und Konditoreimaschinen
Rheinische Straße 6, 42781 Haan
Telefon 0 21 29/34 66-0 • Fax 0 21 29/34 66 69
mail@rego-herlitzius.com
www.rego-herlitzius.com

© Ishida



++ Bild 3
Röntgenbild der aufrecht in den Packungen stehenden Oblatenlebkuchen



++ Bild 4
Achim Chast, Leiter Qualitätssicherung bei Wolff, ist froh über die gewonnene Sicherheit

Die verschlossenen Verpackungen mit 200 g Füllgewicht werden dem Röntgenprüfsystem auf Förderbändern von zwei Seiten her zugeführt und durchlaufen auf einer Doppelbahn die Fremdkörperkontrolle. Die aufrecht in den Packungen stehenden Lebkuchen stellen sehr hohe Anforderungen an das System, denn das Gebäck setzt sich aus vielen Bestandteilen zusammen.

Komponenten wie Zucker, Mehl, Ölsamen, Orangeat, Gewürze, Sirup oder Volleipulver haben jeweils unterschiedliche Dichten. Qualitätsleiter Achim Chast: „Entgegen unserer anfänglichen Skepsis ist es gelungen, das Ishida

Röntgenprüfsystem perfekt für ein derart komplexes Produkt zu kalibrieren.“

Steine und Kunststoffe erkennen

Beim Fertigwarencheck treten Fremdkörper nur äußerst selten auf. Wenn doch, identifiziert das Röntgenprüfsystem sehr kleine Steine oder Kunststoffteile, die teilweise nur 0,5 mm groß und mit dem bloßem Auge kaum zu erkennen sind. Früher erledigte Wolff die Fremdkörperkontrolle bei der Endverpackung der Oblatenlebkuchen mit Metalldetektoren. Verunreinigungen wurden damit erst ab einer

Die Lebkuchenfabrik Ferdinand Wolff GmbH & Co. in Nürnberg ist innerhalb der Lambertz Gruppe (Aachen) spezialisiert auf die Produktgruppe Oblaten- und Elisenlebkuchen. Diese bereits seit den 50er Jahren im industriellen Maßstab hergestellten Lebkuchen werden unter den Marken Wolff, Weiss und Lambertz sowie unter zahlreichen Handelsmarken in Discountern vertrieben. Auch außerhalb Deutschlands erfreuen sich die Backwaren stetig steigender Beliebtheit. Sie sind erhältlich in Skandinavien und in Ländern wie USA, Kanada und Australien, die in der Vergangenheit Ziel deutscher Auswanderer gewesen sind. Am Produktionsstandort Wolff sind rund 170 Mitarbeiter beschäftigt, in der von Juni bis November dauernden Saison sind es bis zu 440 Mitarbeiter. Der Betrieb erwirtschaftet einen Jahresumsatz von mehr als 31 Mio. EUR.

Größe von 1,5 mm aufgespürt, nichtmetallische überhaupt nicht.

Mehrere Mechaniker von Wolff wurden im Vorfeld der Installation durch Ishida „in-house“ an den Röntgenprüfsystemen geschult. Für die Bedienung der wartungsfreien Maschinen sind angelegte Mitarbeiter zuständig. Mit einem Touchscreen-Monitor und einer leicht verständlichen Benutzerführung stellen die Geräte in der betrieblichen Praxis keine besonderen Anforderungen. Passwortgeschützte Bereiche garantieren, dass bestimmte Einstellungen nur von autorisiertem Personal geändert werden können. Reinigungsmaßnahmen muss Wolff bei der Fertigwarenkontrolle nur selten durchführen, weil geschlossene Verpackungen kontrolliert werden. Das für die Kontrolle der Rohwaren eingesetzte Röntgenprüfsystem muss wegen der Staubentwicklung öfter gereinigt werden. Die Edelstahlkonstruktion ist aber dafür gut zugänglich und das Transportband lässt sich ohne Werkzeug entfernen. +++



++ Bild 5
Die Rohware wird aus Gebinden auf ein Förderband aufgeschüttet

© Ishida

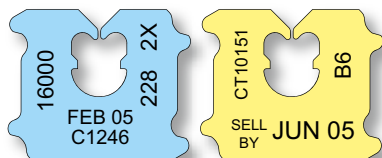
ANZEIGE



Kwik Lok® ... Innovationen zum Verschließen von Beuteln!

Vor über 50 Jahren entwickelte KwikLok die Plastikverschlüsse für Beutel. Diese kleine Idee wurde rund um die Welt zum großen Erfolg, so dass diese Verschlüsse jetzt in sechs Produktionsstätten hergestellt werden. Innovationen werden bei Kwik Lok ebenfalls groß geschrieben. Die Gewinne werden in die Entwicklung neuer Produkte investiert. Kwik Lok und seine Kunden arbeiten auf einer partnerschaftlichen Ebene zusammen, von der beide Seiten profitieren.

Automatische und halbautomatische Maschinen sind ebenfalls im Angebot.



KODIERUNG EINFACH ZU LESEN

Kwik Lok kann Ihre Verpackung verschließen und (falls gewünscht) mit einer Kodierung versehen – mit einem System.

RUFEN SIE UNS AN!
Telefon: +31 70 302 1010



Kwik Lok® EUROPE
PO Box 17111
2502 CC Den Haag
The Netherlands
www.kwiklok.com

BEUTEL-VERSCHLÜSSE

VERSCHLISSMASCHINE FÜR BEUTEL





Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.