

---

## Schluss mit teuren Rückrufaktionen

Veröffentlicht am: 02.10.2010, 16:50

Pressemitteilung von: **nic.pr // Sabine Sohn**

Modernste Röntgentechnologie detektiert Metall, Glas, Keramik und Stein selbst in Aluminium-Verpackungen - Bizerba präsentiert das Inspektionssystem XRE auf der SIAL (IPA) 2010 in Paris

Balingen/Paris, 30. September 2010 - Glassplitter im Karottensalat oder Metallteilchen im Erdbeerjoghurt: Technische Fehler im Produktionsprozess sind oftmals Auslöser für einen Rückruf. Unternehmen müssen in diesen Fällen nicht nur mit Imageschäden, sondern im Fall von Personenschäden auch mit hohen Regressforderungen rechnen. Dabei könnte ein Großteil dieser teuren und riskanten Aktionen durch eine bessere Fremdkörperdetektion vermieden werden. Auf der SIAL 2010, der internationalen Fachmesse für Nahrungsmittel in Paris, präsentiert der Systemlöser Bizerba vom 17.-21. Oktober das neue Produktinspektionssystem XRE mit modernster Röntgentechnologie (Salon IPA, Halle 7, Stand F085)

Das Prinzip des Systems ist einfach: Eine Röntgenröhre mit integriertem Hochspannungsnetzteil ist unter einem Förderband montiert. Die Strahlen treffen auf das Produkt und werden von seinen einzelnen Bestandteilen unterschiedlich stark absorbiert. Über dem Förderband befindet sich eine hochauflösende Detektionseinheit, welche die durchgelassene Strahlung in ein elektrisches Signal umwandelt, aus dem schließlich ein digitales Röntgenbild erstellt wird. Die Auswertung dieses Bildes erfolgt mit Hilfe einer produktspezifischen Visualisierungssoftware. Das XRE kann einen Durchsatz von bis zu 400 Packungen pro Minute erreichen.

Das XRE detektiert Metall, Glas, Keramik oder Stein - selbst in geschlossenen Aluminium-Verpackungen

"Bislang war es kaum möglich, metallische Verunreinigungen in Dosen oder in geschlossenen Aluminium-Verpackungen zu erkennen. Mit dem Bizerba XRE Produktinspektionssystem können alle Fremdkörper erkannt werden, die aufgrund ihrer Dichte, ihrer chemischen Zusammensetzung oder ihrer mechanischen Abmessung die Röntgenstrahlung besser oder schlechter absorbieren als das umgebende Produkt", erklärt Dieter Conzelmann, Director Industry Solutions Market bei Bizerba.

Dies gelte gleichermaßen für Verunreinigungen aus Metall, Glas, Keramik und Stein. "Auch einige Kunststoffe", so Conzelmann weiter, "PVC oder Gummi sowie diverse Produktdefekte, wie Risse und Lufteinschlüsse, kann das System detektieren". Gleichzeitig ließen sich zulässige Fremdkörper (z.B. Alu-Chips an Wurstenden) ausblenden. Darüber hinaus kann das XRE auch Vollständigkeitsprüfungen durchführen und beispielsweise einen fehlenden Joghurtbecher im Kartontray erkennen. Auch die gleichzeitige Inspektion von parallel laufenden Produktlinien mit gedrehten oder sich überlappenden Produkten ist möglich. Die Visualisierungssoftware verfügt zudem über eine Auto-Training-Funktion, so dass ein neues Produkt innerhalb kürzester Zeit eingestellt werden kann.

Echtzeit-Betriebssystem QNX ermöglicht Reaktionen in Sekundenbruchteilen

Das XRE Inspektionssystem besteht aus einem Industrie-PC mit dem Echtzeit-Betriebssystem QNX inklusive Flashkarte. "Es existieren weder anfällige Festplatten noch Laufwerke. Typische Windows-Probleme, wie Systemfehler oder Treiberkonflikte, sind daher ausgeschlossen. Die komplette Prozessorleistung wird nur für die Produktionsinspektion genutzt, in Sekundenbruchteilen kann somit auf Ereignisse reagiert werden", erklärt Conzelmann. Auch Kontrollwaagen, etwa die Bizerba CWE, Lichtschranken und Ausscheidsysteme lassen sich problemlos anbinden. Eine vollständige Datensicherung, inklusive aller Bilder, kann im Netzwerk des Kunden erfolgen.

Die Bedienung erfolgt über einen 12"-LCD-Monitor mit Touchscreen. Das Gerät ist gemäß EU-Richtlinie 1999/2/EG als Prüfgerät für Lebensmittel zugelassen. Es gewährleistet zudem Strahlenschutz gemäß der deutschen Röntgenverordnung, auch die Beeinflussung des Lebensmittels selbst durch die Röntgentechnik ist ausgeschlossen.

## Über Bizerba

Bizerba ist ein weltweit operierender, in vielen Bereichen marktführender Lösungsanbieter für professionelle Systemlösungen der Wäge-, Etikettier-, Informations- und Food-Servicetechnik in den Segmenten Retail, Food-Industrie, produzierendes Gewerbe und Logistik. Branchenspezifische Hard- und Software, leistungsstarke netzwerkfähige Managementsysteme sowie ein breites Angebot von Labels, Consumables und Business Services sorgen für die transparente Steuerung integrierter Geschäftsprozesse und die hohe Verfügbarkeit der Bizerba spezifischen Leistungsmerkmale.

Weltweit ist Bizerba in über 120 Ländern präsent - mit 41 Beteiligungen in 23 Ländern und 54 Landesvertretungen. Hauptsitz des Unternehmens, das rund 3.000 Mitarbeiter beschäftigt, ist Balingen; weitere Fertigungsstätten befinden sich in Meßkirch, Bochum, Wien (Österreich), Pfäffikon (Schweiz), Mailand (Italien), Shanghai (China), Forest Hill (USA) und San Luis Potosi (Mexiko).

## Für Rückfragen:

Bizerba GmbH & Co. KG  
Claudia Gross  
Director Global Marketing & Communication  
Wilhelm-Kraut-Straße 65  
D-72336 Balingen  
Telefon +49 7433 12-33 00  
Telefax +49 7433 12-5 33 00  
E-Mail: [claudia.gross@bizerba.com](mailto:claudia.gross@bizerba.com)

nic.pr  
network integrated communication  
Patrick Schroeder  
Coburger Straße 3  
53113 Bonn  
Telefon +49 228 620 43 84

Telefax +49 228 620 44 75  
E-Mail: [patrick.schroeder@nic-pr.de](mailto:patrick.schroeder@nic-pr.de)

## Pressekontakt

Frau Sabine Sohn

### **nic.pr**

Coburger Str. 3  
53113 Bonn,

Telefon: 0228 620 43 84

E-Mail: [info@nic-pr.de](mailto:info@nic-pr.de)

Website:

## Firmenportrait

### **Wichtiger Hinweis:**

Für diese Pressemitteilung sowie das Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber verantwortlich. In der Regel ist dieser der Urheber der Presstexte sowie der angehängten Bild und Informationsmaterialien. Das TRENDKRAFT-Pressportal ist für den Inhalt dieser Pressemitteilung nicht verantwortlich und übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Vor der Weiterverwendung sollten Sie allerdings urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber klären. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Einwilligung durch das TRENDKRAFT-Pressportal gestattet.

Des Weiteren beachten Sie bitte unseren Haftungsausschluss unter: <https://trendkraft.de/haftungsausschluss>