



CALIBRATION

Calibrage précis des capteurs pour une qualité de produit optimale

Des valeurs de mesure fiables pour des processus de production stables et transparents, garantissant une sécurité maximale



Notre client :
une laiterie régionale à gestion familiale

L'entreprise est spécialisée dans la production de produits laitiers bio de haute qualité et durables.



Le défi :

Dans la laiterie, des valeurs de mesure précises et fiables sont essentielles pour garantir la qualité du produit. Un exemple clé en est la pasteurisation : le lait est chauffé à 72-75 °C pendant 15 à 30 secondes afin d'éliminer les micro-organismes nuisibles. Des valeurs de capteurs précises sont cruciales pour assurer à la fois la sécurité alimentaire et une qualité de produit constamment élevée.



des germes à des défauts de qualité, jusqu'aux rappels de produits. C'est pourquoi la laiterie accorde une grande importance à des capteurs de haute précision.

La solution – pourquoi ifm ?

Pour garantir une sécurité et une efficacité maximales, la laiterie mise sur la technologie de capteurs de pointe d'ifm :

- Les capteurs de température TCC surveillent le chauffage du lait et signalent immédiatement toute dérive grâce à un contrôle automatique permanent.
- Les capteurs de débit SMF mesurent à la fois le débit, la température et la conductivité – pour un contrôle de processus encore plus précis.
- Les capteurs de pression PI garantissent une pression système constante et protègent l'installation contre les dommages.

Pour garantir à long terme la précision des instruments de mesure, les capteurs sont régulièrement calibrés – en particulier aux points de contrôle critiques (CCP). Pour ce faire, la laiterie fait appel à l'expertise d'ifm en matière de calibrage. Les capteurs sont déjà vérifiés en usine par ifm avant leur livraison et peuvent être envoyés par le client pour un recalibrage selon ses besoins. Le certificat de calibrage documente la comparaison entre l'appareil de référence et l'équipement testé, offrant ainsi la base pour un

système de gestion de la qualité conforme aux audits. Grâce à la transparence obtenue sur les dérives de mesure, les facteurs de calibrage dans l'appareil ou les paramètres dans l'automate peuvent être ajustés de manière autonome, minimisant ainsi les erreurs de mesure. Selon les exigences du client et les réglementations nationales, il est possible de choisir entre des calibrages ISO, A2LA et DAkkS, aussi bien pour le calibrage initial que pour le recalibrage.



- Des capteurs de température assurent un chauffage précis et empêchent la surchauffe ou la dénaturation du produit.
- Des capteurs de débit contrôlent la vitesse et le volume pour garantir un chauffage complet et une destruction des germes.
- Des capteurs de pression assurent un fonctionnement sans accroc de l'installation.

Des erreurs de mesure peuvent avoir des conséquences graves : d'une réduction insuffisante



Assurance qualité



Traçabilité



Sécuriser la confiance et l'image



ifm.com

Résultats :

- Des valeurs de mesure fiables à long terme
- Comparaison documentée entre la valeur de consigne et la valeur mesurée pour une transparence maximale
- Maintien de la protection du consommateur
- Sécurité des lots et prévention des rappels de produits
- Gestion de la qualité conforme aux audits