



CALIBRATION

Calibração precisa do sensor para a máxima qualidade do produto

Valores de medição confiáveis para processos de produção estáveis e transparentes garantem máxima segurança



Nosso cliente:

Um laticínio regional de gestão familiar

A empresa se especializou em produtos lácteos orgânicos sustentáveis e de alta qualidade.



O desafio:

Nos laticínios, valores de medição precisos e confiáveis são essenciais para a qualidade do produto. A pasteurização é um exemplo importante. Este processo consiste em aquecer o leite a 72–75 °C por 15–30 segundos para matar os microrganismos nocivos. Os valores precisos dos sensores são cruciais para garantir a segurança dos alimentos e manter sempre uma alta qualidade dos produtos.



até defeitos de qualidade e recalls de produtos. É por isso que o laticínio dá grande importância aos sensores de alta precisão.

A solução. Por que ifm?

Para garantir a máxima segurança e eficiência, o laticínio conta com os mais modernos sensores da ifm:

- Os sensores de temperatura TCC monitoram o aquecimento do leite e informam imediatamente os desvios graças ao automonitoramento permanente.
- Os sensores de vazão SMF medem tanto a vazão como a temperatura e a condutividade, o que permite um controle ainda mais preciso do processo.
- Os sensores de pressão PI garantem a pressão constante do sistema e protegem a instalação contra danos.

Para garantir a precisão do instrumento de medição a longo prazo, os sensores são calibrados regularmente, especialmente nos pontos de controle críticos (CCP). O laticínio conta com a experiência de calibração da ifm. Os sensores são testados na fábrica da ifm antes da entrega e podem ser enviados pelo cliente para recalibração caso necessário. O certificado de calibração documenta a comparação entre o valor nominal e o valor real do dispositivo de referência e da amostra de teste e serve de base para a gestão

da qualidade em conformidade com as auditorias. A transparência obtida sobre os desvios de medição permite ajustar os fatores de calibração no dispositivo ou os parâmetros de forma independente, minimizando assim os erros de medição. Dependendo dos requisitos do cliente e das normas nacionais, pode-se escolher entre as calibrações ISO, A2LA e DAkkS, tanto para a primeira calibração quanto para a recalibração.



Resultados:

- Valores de medição confiáveis a longo prazo
- Comparação documentada entre o valor nominal e o valor real para máxima transparência
- Manutenção da proteção ao consumidor
- Segurança de lotes e prevenção de recalls de produtos
- Gestão de qualidade em conformidade com as auditorias



Garantia de qualidade



Rastreabilidade



Garantia de confiança e imagem



ifm.com

- Os sensores de temperatura garantem o aquecimento preciso e evitam o superaquecimento ou a desnaturação do produto.
- Os sensores de vazão controlam a velocidade e o volume para garantir o total aquecimento e a completa esterilização.
- Os sensores de pressão garantem o bom funcionamento da instalação.

Medições incorretas podem ter consequências graves: desde a redução insuficiente de germes