

# OPTISK INSPEKTION



## HVEM SIKRER DIG RENE NATURFØDEVARER PÅ BUTIKSHYLDEN?

Med Multichecks kvalitetssikre [x-ray-udstyr fra WIPOTEC-OCS](#) leverer [Danrice](#) altid naturfødevarerprodukter i verdensklasse til forbrugerne i supermarkederne.

### Trods enorm belastning: Altid pålidelig, altid sikker

En x-ray-skanners arbejdsbelastning hos Danrice er enorm. Op til tre tons råvarer – mere end 4,5 kubikmeter produkter – køres igennem på inspektionsudstyrets transportbånd hver time, herunder eksempelvis ris. Efter inspektionen er afsluttet, vil risene blive transporteret videre gennem de sædvanlige rense-, kognings- og lynfrysningprocesser, hvorefter de vil blive pakket klar til transport og opbevaring. Med sådan en grundig behandlingsproces er det nærliggende at tro, at det i hvert fald vil kræve et par minutters kogetid, før risene er spiseklare. Det var i hvert fald vores umiddelbare tanke, men vi måtte tro om: Efter blot få sekunder i kogende vand vil risene være spiseklare til stor praktisk gavn for Danrices både private og større cateringkunder.

Danrice forsyner cirka 80% af alle upstream-produkter til producenter af færdigretter i EU. Og selvom deres kunder sørger for downstream-kvalitetssikring, løber Danrice altid deres produkter gennem Multichecks inspektionsudstyr inden levering: "Vi køber vores produkter fra hele verden, især fra Asien, og derfor er det umuligt at udelukke urenheder på forhånd. Det samme

### En international aktør

Danrice er en international B2B-leverandør af forkogt IQF-ris, -korn og -pasta til fødevarerindustrien med særligt fokus på markedet for færdigretter.

### Et joint venture

I 2004 blev Danrice en del af Ebro Frost Group. Små ti år senere oprettede de Europas største selvstændige leverandør af IQF-ris, -korn og -pasta under EBROFROST Holding GmbH i et joint venture med tyske Keck Spezialitäten.

### En virksomhed i vækst

Danrice har hovedsæde i Ørbæk, hvor de gennem årene har haft vokseværk. I 2018 begyndte de således at udvide deres fryselagerkapacitet fra 2400 til 7000 pallepladser.

gælder i øvrigt risen fra Europa. Vi bliver derfor nødt til at kunne monitorere alle vores produkter ved at undersøge dem for fremmedlegemer, uanset hvor de kommer fra," fortæller Kim Kirkeby, direktør hos Danrice. Han fortæller videre: "For os er det herved et sikkerhedslag, som vi har skabt, så vi kan undersøge alle vores produkter for urenheder".

Desuden er Danrices høje sikkerhedsniveau ikke tilfældigt, fordi de behandler mad med de højeste kvalitetssikringsstandarder i verden, og der er ikke langt fra urenheder til overskrifter, uheldig spalteplass og negativ omtale.

### **Intet overladt til tilfældigheder**

X-ray-skannerne, som Multicheck sælger og leverer, gennemgår en lang række funktionelle tests, inden de er klar til detekteringsbrug. I testene dokumenteres det bl.a., hvorvidt skannerne overholder dens specifikationer, om de imødekommer kundens krav, og at detekteringsraterne er korrekte. Men hvordan kan vi garantere, at skannerne er korrekt konfigureret, og hvordan kan vi sikre, at de fungerer, som de skal? Begge dele sikrer vi i samarbejde med vores kunde, i dette tilfælde Danrice, gennem detektering af prøvestykker. Prøvestykker kunne eksempelvis være rustfrie stålkugler og glasperler med diametre på 1,0 -2,5 millimetre. Begge kan knap nok ses i produktet med det blotte øje grundet deres størrelser.

Sensitiviteten på Multichecks x-ray-skannere fra WIPOTEC-OCS er så høj, at de kan detektere selv de mindste fremmedlegemer i produkterne. Systemet bag er designet og tilpasset til at detektere fremmedlegemer såsom sten, glas, plastik- eller metalpartikler, der kan passere ubemærket gennem mekanisk forrens eller andre lignende forrensprocesser. Fremmedlegemer må under ingen omstændigheder blive i produkterne, og de skal derfor opdages med det samme igen og igen. Blot et enkelt tilfælde af fremmedlegemer i et produkt kan have fatale konsekvenser.

### **Verdensklasse på verdensplan**

Den pålidelige og effektive detektering hos Danrice i Ørbæk er ikke gået ubemærket hen. I fremtiden vil Ebrofrost udvide deres implementering til deres afdelinger i USA, verdens største eksportør af ris: "Med denne teknologi vil de kunne begrænse deres tab af gode produkter med ris fra alle regioner," slutter Henrik Rosenlund, Factory Manager hos Danrice.