

MEGGLE kiest voor de expertise van Endress+Hauser voor de kalibraties van hun densiteit- en debietsmetingen



Van kleine kaasfabriek naar wereldbedrijf.

MEGGLE werd in 1887 door Josef Anton Meggle I als kleine kaasfabriek in de buurt van Wasserburg bij München opgericht. Nu behoort het bedrijf tot de meest traditierijke en meest gerenommeerde fabrikanten van zuivelproducten in Europa, Azië en Amerika.

Wereldwijd stellen ze meer dan 2.500 mensen te werk die alles doen, om u heerlijke boter & boterspecialiteiten, gevulde baguettes en melk-, kaas-, room- en yoghurtproducten van topkwaliteit aan te bieden.

In België kennen we ze vooral van hun verschillende kruidenboters



Veelvuldige audits doorheen het jaar garanderen een hoge voedselkwaliteit tijdens productie.

Gedreven door de wetten en normen die bijvoorbeeld worden opgelegd door IFS Food, BRC, ISO22000 of GMP, legt de voedingsindustrie de lat voor kwaliteit steeds hoger. Door regelmatig kalibraties uit te voeren op instrumenten die belangrijke kwaliteitsparameters bepalen kunnen voedingsbedrijven de productiekwaliteit op lange termijn veilig stellen en tegelijkertijd tot kostenefficiëntere processen komen. Om zo een hoge kwaliteit te kunnen garanderen zullen geaccrediteerde dienstverleners van kalibraties erop toezien dat alles gedocumenteerd en traceerbaar is.

Het recept voor het succes van MEGGLE is al voor meer dan 125 jaar een combinatie van traditie, kwaliteit en constante innovatie. Het bedrijf produceert onder

andere gedroogde zuivelproducten die als voedingssupplementen dienen in de farmaceutische en in de voedingsindustrie. Het is vanzelfsprekend dat MEGGLE kwaliteitsvolle producten aanmaakt. Om hieraan te voldoen is MEGGLE onder andere IFS Food gecertificeerd.

Kalibraties van densiteits- en debietsmetingen vergen een grote kennis van zaken

Voor de vestiging in Wasserburg worden de regelmatige kalibraties van de ongeveer 750 kwaliteits- en voor facturering relevante meetpunten die opgesteld staan in de productieomgeving als zeer belangrijk beschouwd. De nadruk ligt vooral op meetinstrumenten die zijn geïntegreerd in een kwaliteits-



Wanneer kalibraties door derden worden uitgevoerd, moet er op gelet worden dat de serviceprovider ISO/IEC 17025 geaccrediteerd is.

managementsysteem (ISO 9001, HACCP, IFS Food, GMP, ISO22000) of een energiebeheersysteem (ISO 50001). Bovendien zorgen regelmatige kalibraties voor een juiste kostenraming die gebaseerd is op het vetgehalte van de dagelijks geleverde melk. Er zijn tal van uitdagingen: "Frequente kalibraties vragen om een degelijke planning en coördinatie om een grote beschikbaarheid van de installaties te garanderen. Daarenboven neemt de complexiteit van instrumentatie steeds toe.

Vooral de kalibraties van densiteits- en debietsmetingen vereisen een hoge deskundigheid waardoor externe assistentie noodzakelijk wordt", vertelt Andreas Süßmaier, een medewerker van de MEGGLE groep. Mede door de complexiteit en de nodige know-how die vereist is bij deze kalibraties, vertrouwt Süßmaier op de kennis van Endress+Hauser.

Het bepalen van de geschikte kalibratieprocedures is essentieel

Tijdens de melkinname zijn dichtheidsmetingen van cruciaal belang om het vetgehalte te bepalen en om een correcte aankoopprijs van de geleverde melk vast te stellen. Gelijktijdig met de densiteitsmeting moet het debiet nauwgezet opgevolgd worden zodat de exacte hoeveelheid geleverde melk kan worden geregistreerd. Aldus voerde de kalibratiedienst van Endress+Hauser de traceerbare kalibratie uit op de desbetreffende meetpunten met behulp van de geschikte kalibratieprocedures die voldoen aan de vereisten die worden opgelegd door IFS Food. Bij het ter plaatse kalibreren van dichtheidsmetingen wordt gebruik gemaakt van een gepatenteerde kalibratieprocedure. Voor de kalibraties van de debietsmeters wordt gekozen voor het tijdbesparende inline-kalibratieconcept met een mobiele kalibratie-installatie die traceerbaar is.

Gepatenteerde, geaccrediteerde en fabrikantsonafhankelijke kalibraties op locatie

De traceerbare kalibratie ter plekke is uniek in de wereld en gepatenteerd door Endress+Hauser. Het serviceteam maakt voor deze kalibraties gebruik van een speciaal voor dit doeleinde ontwikkelde kar waarop een Promass F, een Coriolis massadebietmeter, als een uiterst nauwkeurig referentietoestel staat geïnstalleerd. Hierdoor kan MEGGLE genieten van de meest nauwkeurige dichtheidsmeting onder reële procesomstandigheden in de markt. Een bijkomend voordeel voor Süßmaier: deze kalibratieservice wordt niet enkel beperkt



Gepatenteerde kalibraties ter plekke verminderen de uitvaltijd van de installatie



Service uitgevoerd op het optimale tijdstip combineert de kalibratie met eventuele noodzakelijke aanpassingen of herstellingen ter plekke.

tot instrumenten van Endress+Hauser, maar kan worden uitgevoerd ongeacht de herkomst van het instrument. Doordat de kalibraties van de debietmeters direct inline gebeuren, zonder dat deze moeten worden uitgebouwd, wordt er zeer weinig productietijd verspild. De gebruikte referentiestandaard is een verplaatsbaar en geaccrediteerd kalibratiesysteem waarop een Promass F staat gemonteerd. De kalibratie van deze geïnstalleerde massadebietmeter kan worden herleid tot een nationale standaard. Endress+Hauser is de eerste en enige aanbieder van DAKs geaccrediteerde, ter plaatse uitgevoerde kalibraties van debietmeters. “De voorafgaande planning en de kalibraties zelf aan de melkname gebeurden vlekkeloos. De goede voorbereiding, aangaande waar de kalibratiekar zou worden aangesloten op onze leidingen, de indrukwekkende kennis van zaken en de traceerbare referentie-apparaten van Endress+Hauser zorgden er voor dat onze productie-eenheid maar een beperkte tijd stil lag”, licht Süßmaier toe.

Traceerbare rapporten die een audit kunnen weerstaan

“Het documenteren van de uitgevoerde kalibratiewerkzaamheden en -intervallen is fundamenteel voor een succesvolle audit”, zegt Süßmaier. Daarom worden de kalibratiecertificaten opgesteld in overeenstemming met ISO/IEC 17025 en bieden ze, naast de registratie van de gemeten proceswaarden, het vereiste bewijs van de nauwkeurigheid van deze meetinstrumenten. Dankzij de volledig herleidbare kalibraties is Süßmaier nu uitstekend voorbereid op komende uitdagingen, evenals interne en externe audits en streeft hij naar een langdurige samenwerking, gebaseerd op zijn goede ervaringen met Endress+Hauser.

De kalibratieservice van Endress+Hauser biedt het volgende aan:

- Inventarisatie van te controleren meetpunten en evaluatie van de geschikte kalibratieprocedures
- Definiëren van de verschillende kalibratiepunten
- On-site kalibraties van dichtheits- en debietmeters
- Kalibratiecertificaten volgens ISO/IEC 17025
- Vakkundig advies op locatie door kalibratietechnici die speciaal opgeleid zijn voor de voedingsindustrie

België - Luxemburg

Endress+Hauser NV/SA
Rue Carlistraat 17-19
1140 Brussel / Bruxelles
België / Belgique
Tel. +32 2 248 06 00
Fax +32 2 248 05 53
info@be.endress.com
www.be.endress.com

REF CODE