

MEGGLE fait appel à l'expertise d'Endress+Hauser pour l'étalonnage de ses densimètres et de débitmètres



D'une petite fromagerie à une entreprise mondiale.

MEGGLE a été fondée en 1887 par Josef Anton Meggle I en tant que petite fromagerie à Wasserburg près de Munich.

L'entreprise fait aujourd'hui partie des fabricants de produits laitiers les plus traditionnels et renommés d'Europe, d'Asie et des Etats-Unis. Elle emploie 2.500 personnes dans le monde entier qui mettent tout en œuvre pour proposer du beurre et des spécialités de beurre, des baguettes fourrées et des produits à base de lait, de fromage, de crème et de yaourt de première qualité.

En Belgique, l'entreprise est surtout connue pour ses beurres aux herbes.



Les nombreux audits réalisés tout au long de l'année garantissent une qualité alimentaire supérieure pendant la production.

Poussée par les lois et les normes notamment imposées par IFS Food, BRC, ISO22000 ou GMP, l'industrie alimentaire place la barre de la qualité toujours plus haut. En réalisant des étalonnages régulièrement, les entreprises alimentaires peuvent garantir une qualité de production à long terme, tout en obtenant des procédés plus rentables. Pour garantir cette qualité supérieure, les prestataires de services d'étalonnages accrédités doivent veiller à ce que le trajet global soit bien documenté et traçable.

Depuis plus de 125 ans, la recette du succès de MEGGLE est une combinaison de tradition, de qualité et d'innovation permanente. L'entreprise fabrique notamment des produits laitiers secs qui

servent de suppléments alimentaires dans l'industrie pharmaceutique et alimentaire. Il va sans dire que MEGGLE fabrique des produits de qualité. Pour satisfaire à cela, l'entreprise est notamment certifiée IFS Food.

L'étalonnage des densimètres et des débitmètres exigent de l'expertise

Sur le site de Wasserburg, les étalonnages réguliers de quelques 750 points de qualité et de mesure pertinents dans l'environnement de production sont essentiels à la facturation. L'accent est mis sur des instruments de mesure intégrés dans un système de gestion de qualité (ISO 9001, HACCP, IFS Food, GMP, ISO22000) ou de gestion de l'énergie (ISO 50001). Par ailleurs, les



Lorsque les étalonnages sont réalisés par un tiers, il faut s'assurer que le fournisseur de services soit accrédité ISO/IEC 17025.

étalonnages réguliers garantissent une estimation correcte des coûts, laquelle est basée sur la teneur en matières grasses du lait livré quotidiennement. Les défis sont nombreux : « Les étalonnages fréquents nécessitent une bonne planification et coordination pour garantir une grande disponibilité des installations. En outre, la complexité de l'instrumentation ne cesse d'augmenter, surtout l'étalonnage des densimètres et des débitmètres qui exige une expertise et rend une assistance externe utile », déclare Andreas Süßmaier, un collaborateur actif au sein du groupe MEGGLE.

Suite à cette complexité et au savoir-faire utile exigé par ces étalonnages, Andreas Süßmaier a fait appel à l'expertise d'Endress+Hauser.

La définition de procédures d'étalonnage adaptées est essentielle

Lors de la réception du lait, les densimètres sont d'une importance cruciale pour déterminer la teneur en matières grasses et estimer un prix d'achat correct. Parallèlement à la mesure de densité, le débit doit être suivi de près afin d'enregistrer la quantité exacte de lait livré. Le service d'étalonnage d'Endress+Hauser effectue un étalonnage traçable des points de mesure concernés à l'aide de procédures adaptées qui satisfont aux exigences imposées par IFS Food. Lors de l'étalonnage sur site des densimètres, une procédure brevetée est mise en place. Pour l'étalonnage des débitmètres, le choix s'est porté sur un concept en ligne rapide, et une installation d'étalonnage mobile, traçable.

Des étalonnages brevetés, accrédités et indépendants du fabricant, sur site

L'étalonnage traçable réalisé sur site est unique au monde et breveté par Endress+Hauser. Pour les étalonnages, l'équipe de service utilise un chariot spécialement développé à cet égard sur lequel est installé le Promass F, l'appareil de référence extrêmement précis. MEGGLE peut donc pleinement profiter d'une mesure de densité la plus précise possible sous des conditions de process réelles. Un avantage supplémentaire pour Andreas Süßmaier est que le service d'étalonnage ne se limite pas aux instruments d'Endress+Hauser mais travaille sur n'importe quel instrument.



Les étalonnages brevetés réalisés sur place diminuent le temps d'immobilisation de l'installation.



La prestation de service, réalisée au moment opportun, combine un étalonnage à d'éventuelles adaptations utiles ou des réparations sur site.

Comme l'étalonnage des débitmètres a lieu en ligne, sans les démonter, la perte de temps de production est limitée à un minimum. La norme de référence appliquée est un système d'étalonnage portable, accrédité, sur lequel est monté un débitmètre Coriolis. L'étalonnage du débitmètre massif en ligne peut être ramené à une norme nationale. Endress+Hauser est le premier et le seul fournisseur d'étalonnages sur site de débitmètres accrédités DAkkS. « La planification préliminaire et les étalonnages proprement dits à la réception du lait ne posent aucun problème. La bonne préparation qui va du raccordement du chariot d'étalonnage aux conduites à l'expertise impressionnante et aux appareils de référence traçables d'Endress+Hauser a permis de limiter l'arrêt de notre unité de production », souligne Andreas Süßmaier.

Des rapports traçables qui peuvent résister à un audit

« Documenter les travaux et les intervalles d'étalonnages réalisés est fondamental pour un audit réussi », poursuit Andreas Süßmaier. Les certificats d'étalonnages sont établis conformément à ISO/IEC 17025 et fournissent, outre l'enregistrement des valeurs de process mesurées, la preuve de la précision des instruments de mesure. Grâce à ces étalonnages entièrement traçables, Andreas Süßmaier est prêt à relever les futurs défis et les audits internes et externes, et il vise une collaboration à long terme, fondée sur les bonnes expériences avec Endress+Hauser.

Le service d'étalonnage d'Endress+Hauser offre les avantages suivants:

- Inventaire des points de mesure à contrôler et évaluation des procédures d'étalonnage appropriées
- Définition des divers points d'étalonnage
- Etalonnage sur site de densimètres et de débitmètres
- Certificats d'étalonnage suivant ISO/IEC 17025
- Conseils d'experts sur site par les techniciens d'étalonnage spécifiquement formés pour l'industrie alimentaire

Belgique - Luxembourg

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

REF CODE