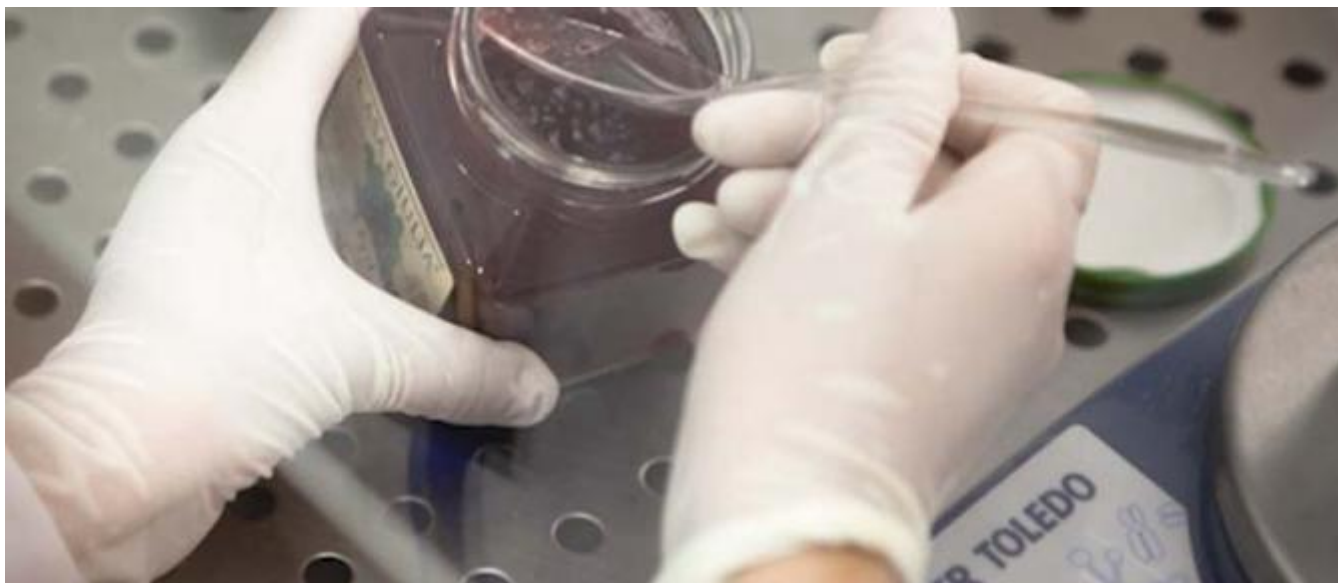


17 Settembre 2012

Casitalia

## Confetture in una botte di ferro

Tutti i sistemi di controllo di processo per garantire la massima sicurezza alimentare del prodotto finito



Abruzzo

Con le confetture extra Casa Giulia, essere in una "botte di ferro" non è un'espressione letterale che riguarda solo la cottura in boule, fase cruciale della lavorazione. L'attività instancabile di una serie di sistemi di controllo, disseminati su tutta la linea, assicura il massimo grado di sicurezza alimentare. Prendiamoli in rassegna.

**Soffiatrice:** i vasetti vengono trasportati all'interno di una macchina, che li ribalta e vi soffia all'interno dei getti d'aria filtrata. In questo modo si scongiurano le contaminazioni da corpi estranei.

**Metal detector:** una volta che il vaso viene riempito, un secondo controllo viene fatto da un metal detector che si trova tra la riempitrice e la capsulatrice. Ad ogni lotto di produzione il sistema viene tarato con tester metallici appositi, in modo da verificare il suo corretto funzionamento. Questo sistema ha lo scarto automatico e un sistema di allarme sonoro nel caso di contaminazione: un livello di controllo in più oltre a quello visivo.

**Assenza di capsula:** un altro sistema ausiliario a scarto automatico permette di mettere da parte i vasi rimasti accidentalmente senza capsula.

**Controllo del vuoto:** il controllo del vuoto viene calibrato per ogni lotto attraverso dei tester caratterizzati da valori prestabiliti da rispettare: uno negativo, con il vuoto al di sotto di una soglia accettabile, e uno positivo, con il valore corretto. Grazie a questa taratura si verifica il vuoto in linea: se il vasetto non è stato chiuso bene, la macchina lo scarta automaticamente.

---