

Verpackung

Verlängerung des Mindesthaltbarkeitsdatums von Hackfleisch

Ein Hackfleisch produzierender Betrieb steht im Wettbewerb um den Auftrag eines Lebensmittel-einzelhändlers. Der Spielraum, den Preis zu ändern, ist bereits aufgebraucht. Der Vorstand plant, dem potenziellen Kunden ein Angebot zu unterbreiten, welches eine Verlängerung des MHDs um zwei Tage beinhaltet.

Im Einzelhandel müssen ca. 10% aller Lebensmittel weggeworfen werden, weil das MHD abläuft. Die geplante MHD-Verlängerung würde den Verkaufszeitraum, welcher normalerweise 7 Tage beträgt, um ~ 25% verlängern. Der Vorstand erklärt dem Kunden, dass er den Anteil des entsorgten Fleisches damit auf 7,5% senken kann. Ein normaler Supermarkt hat einen Durchlauf von ~ 750 kg Hackfleisch im Monat. Bei einem Preis von 4,5 € pro Kilo bedeutet dies eine Einsparung von 1.012 € im Jahr pro Filiale.

Die Verlängerung des MHDs ist nur durch ein genaues Wissen um die mikrobiologische Belastung des Fleisches möglich. Das freshdetect BFD-100 bietet hier die Möglichkeit, alle ausgehenden Waren zu beproben und zu bestimmen, ob das geplante MHD gewährleistet werden kann.

Qualitätsrelevante Aspekte

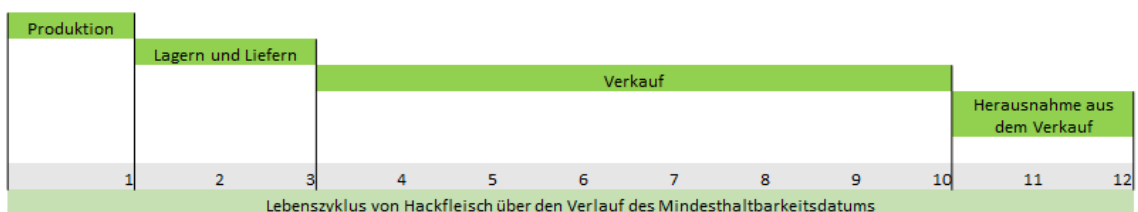
- Erforderliche Kontrollen gem. EG VO 2073, 852, 853, 854
Arbeitsweise, Flächen, Hände, Gegenstände
- Prozesshygiene
- Verpackungsbeschaffenheit
Einschlüsse, Wölbungen

Einsatzmöglichkeiten für freshdetect BFD-100

- Sekundenschnelle Bestimmung der GKZ
- Rückschlüsse über Hygienezustände
- Bewertung von Verpackungsfehlern

Zum Unternehmen

Die FreshDetect GmbH aus Pullach bei München entwickelt und vermarktet innovative Messgeräte sowie Lösungen zur schnellen und engmaschigen Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie. Die Mitarbeiter der FreshDetect GmbH sind Experten im Bereich der Mikrobiologie und der spektrometrischen Messtechnik und verfügen über langjährige Erfahrungen in der Lebensmitteltechnologie und im Umgang mit mikrobiologischen Daten.



FreshDetect GmbH

Kirchplatz 1 • 82049 Pullach im Isartal
T +49 89 324939-210 • F +49 89 324939-211
info@freshdetect.com • www.freshdetect.com