

Eikwaliteit borgen

Van kip tot klant

#waaromlezen

voedselveiligheid voorop, alles moet traceerbaar zijn.

Als het gaat om voedselveiligheid is een sluitend kwaliteitsborgingssysteem, gecombineerd met tracking & tracing faciliteiten, onontbeerlijk. Pap Eggs is leverancier van gekookte en gepelde kippeneieren en heeft een systeem dat volledige transparantie waarborgt. Van iedere partij eieren is de soort, grootte, herkomst, bewerking en samenstelling volledig herleidbaar. ▶ [Vincent van de Wel](#)

De onderneming maakt deel uit van de Intervo Egg Group in Ochten. Dit is een overkoepelende organisatie van verschillende ondernemingen die gespecialiseerd zijn in de productie van eieren en eiproducten. Pap Eggs is een moderne en toonaangevende onderneming met inmiddels 40 jaar ervaring in het koken, pellen en verpakken van eieren. Het koken van eieren is een belangrijke verwerking. De gekookte en gepelde eieren worden zowel aan industriële verwerkers als ondernemingen in de horeca geleverd. Hierbij staat voedselveiligheid voorop. Pap garandeert zijn afnemers volledige traceerbaarheid van de eieren. Verschillende certificeringen onderstrepen de zorg voor het leveren van een veilig product. De kwaliteitsbewaking eindigt pas wanneer de producten zijn afgeleverd bij de klant.

Die heeft de keuze uit eieren uit verschillende systemen voor het houden van pluimvee, zoals verrijkte kooieieren, scharreleieren, vrije-uitloopeieren en biologische eieren.

Verder wordt onderscheid gemaakt tussen eieren, geschikt voor industriële verwerking (salade-eieren) en eieren, geschikt voor de foodservice (gesorteerde eieren) in de diverse groottes. Naast keuze uit verschillende verpakkingen en verpakkingsgroottes kan er ook



PAP
EGGS



- ▶ gekozen worden uit diverse opgieten. Een opgieter is een vloeistof waarin de eieren worden bewaard.

De processen

Voor de gehele procesvoering na het koken en pellen van de eieren heeft Pap voor weeg- en telapparatuur gekozen. Vanuit proces technisch oogpunt is gekozen voor wegen, door de ongevoeligheid voor verschillen in dichtheid. Een andere factor is de hygiëne, weegsensoren bevinden zich buiten de materiaalstroom. Het is ook van belang dat zowel vaste stoffen - de gekookte eieren, als vloeistoffen - de opgieter, worden verwerkt. Door te tellen en te wegen kan dus met één combinatie van meetsystemen worden volstaan. In verband met de goede ervaring met zijn weegproducten heeft Pap 25 jaar geleden al gekozen voor PENKO Engineering uit Ede.

Om de kwaliteit van de gekookte eieren tijdens opslag en transport te waarborgen, worden deze in de verpakking van een opgieter voorzien. Dit voorkomt bijvoorbeeld uitdroging van de eieren en vormt een effectieve bescherming. De soort opgieter hangt af van de toepassing van de eieren en wordt door de klant gekozen. De opgieter wordt in wisselende hoeveelheden aangemaakt, onder andere afhankelijk van de gekozen soort verpakking en het aantal verpakkingen. Deze combinatie, meerdere soorten opgieter in wisselende hoeveelheden, vereist een flexibel aanmaaksysteem. Hiervoor maakt Pap gebruik van een mengtank, waarin de diverse componenten na elkaar worden gedoseerd. Zo nodig kan een opgieter in meerdere batches worden aangemaakt. Een PENKO FLEX-2100-weegbesturing zorgt voor de vereiste flexibiliteit, de verschillende soorten opgieter en de gewenste hoeveelheden.



△ De carousel voor het vullen van de polybags.

'De kwaliteitsbewaking eindigt pas wanneer de producten zijn afgeleverd bij de klant.'

▽ Een van de drie oplegpunten onder de netto weger.





△ Twee roestvrijstalen bulkverpakkingen met de bijbehorende vulbesturing. Rechts: een bedieningslessenaar met FLEX-vulbesturing.

De meest traditionele manier voor het verpakken zijn emmers, waarin de eieren in een opgieter bewaard worden. Pap voert hierin een uitgebreid assortiment, variërend van emmers met 20 tot 168 stuks eieren. Ook worden eieren op gewicht in emmers verpakt en geleverd. Hiervoor heeft het bedrijf twee vullijnen: een carrousel en een lineaire lijn. In beide gevallen worden eerst de eieren op gewicht gecontroleerd en daarna de opgieter-vloeistof toegevoegd. Om procestechnische redenen hebben de twee lijnen elk twee wegers, een voor de eieren en een tweede voor de opgieter-vloeistof. De carrousel maakt gebruik van een MassteQ-weegbesturing in combinatie met een weeginstrument SAI, de lineaire vuller beschikt over een moderne tweekanaals vulbesturing.

Een tweede manier van verpakken is de polybag. Deze verpakking is met name geschikt voor industriële verwerking. Polybags kunnen zowel op stukbasis als op gewicht worden afgevuld en worden in kunststofboxen aan de klant geleverd. Na het vullen van de polybag met eieren en opgieter-vloeistof wordt deze lucht vrij gemaakt en geseald. Daarom worden de eieren geteld of op gewicht gedoseerd en daarna pas de opgieter toegevoegd.

De vullers voor de emmers en de polybags zijn netto vullers. De eieren en de opgieter-vloeistof worden eerst afgewogen en daarna in de verpakkingen gelost. Iedere weger beschikt over een stabiele driepuntsoplegging met een weegnauwkeurigheid van 10 g. De bulkverpakkingen, bedoeld voor de grote industriële verwerkers, zijn kunststof- of roestvrijstalen tanks. De kunststof-tank

wordt met 750 kilogram eieren afgevuld, de tank van roestvrijstaal met 850 kilogram. Hiervoor wordt gebruik gemaakt van een plateau met een weegvermogen van 1.500 kg, in combinatie met een MiniMate-doseerbesturing. Deze regelt zowel de dosering van de eieren als van de opgieter. Om ervoor te zorgen dat altijd voldoende opgieter aanwezig is, gebruiken alle systemen een automatische tarrering en een intelligente, zelflerende, navolcorrectie. In combinatie met de hoge meetsnelheid en het inwendige oplossende vermogen staat deze werkwijze een grote variatie in verpakkingsgroottes toe. Vanzelfsprekend voldoen alle vulinstallaties aan de Metrologiewet en zijn dan ook als zodanig gekeurd.

Dat de omvang van de instrumentatie compleet is, vormde een extra reden om voor PENKO te kiezen. Voor de gehele rapportage maakt Pap namelijk gebruik van managementinformatiesystemen type BCS. De monitoring vindt op diverse schermen plaats, inclusief de gegevensoverdracht voor de tracking & tracing, met een analyse op verpakkingen en inhoud.

Conclusie

Betrouwbare, nauwkeurige, meetsystemen met adequate verwerking van de weegresultaten vormen een essentieel onderdeel van de kwaliteitsborging. De instrumentatie is bewezen betrouwbaar en bij veranderende werkomstandigheden zo nodig eenvoudig aan te passen. Zo wordt de procesvoering die nodig is voor een consistente kwaliteit en betrouwbare leveringen gewaarborgd. ■