

IL VIAGGIO DELL'ALIMENTO



TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ: SPECULARI E OPPOSTE

La **tracciabilità** indica la possibilità di seguire i vari step produttivi di un alimento, partendo dalle materie prime fino al prodotto finito. Si riferisce quindi a tutte le fasi che un prodotto attraversa prima di arrivare sulle tavole dei consumatori.

Dal punto di vista normativo, la legislazione ne sancisce l'obbligo in tutta l'Unione Europea dal 2005, in applicazione del Regolamento Europeo 178/2002.

Nello specifico, viene sancito l'obbligo di tracciare il percorso di prodotti destinati al consumo alimentare, o di qualunque sostanza destinata a far parte di un alimento, dalla produzione fino alla lavorazione e alla distribuzione.

A tal fine, il regolamento impone che tutte le aziende alimentari dispongano di un **sistema di rintracciabilità**, che dia la possibilità di risalire alla storia di un prodotto, ricostruendo qualsiasi evento si sia

verificato lungo i diversi passaggi della filiera, attraverso un'identificazione documentale universale e oggettiva.

I termini "tracciabilità" e "rintracciabilità" non sono quindi sinonimi, ma identificano due processi speculari. La tracciabilità descrive il percorso e gli eventuali controlli di un alimento da monte a valle della filiera, cioè dalle materie prime fino al prodotto finito, attraverso lotti e codici prodotto assegnati durante ogni fase del processo e opportune informazioni. La rintracciabilità è l'esatto opposto, cioè la ricostruzione a ritroso del processo produttivo attraverso la documentazione precedentemente raccolta.

Tale documentazione contiene informazioni cruciali per **garantire la sicurezza di un prodotto** e la tracciabilità alimentare si configura come importante strumento di trasparenza e tutela nei confronti del consumatore finale.

SISTEMI DI TRACCIABILITÀ ALIMENTARE

Il sistema di trasformazione **Qbo** si inserisce perfettamente all'interno dei più moderni sistemi di tracciabilità alimentare.

Qbo 4.0 dispone di un sistema integrato di gestione dei dati
che permette di ottenere una serie di benefici in termini di tracciabilità alimentare:

riduzione dei rischi,
attraverso il **monitoraggio**
dell'intero
processo produttivo

individuazione puntuale
dei processi non conformi
e dei punti di intervento
in caso di problemi

verifica dei requisiti
di conformità
per la certificazione
di qualità

ottimizzazione
dei processi produttivi

Il sistema **Qbo**, avvalendosi dei processi automatici di lavorazione, esegue un **salvataggio costante dei trend di lavorazione**, nello specifico di:

temperature

velocità

pressioni

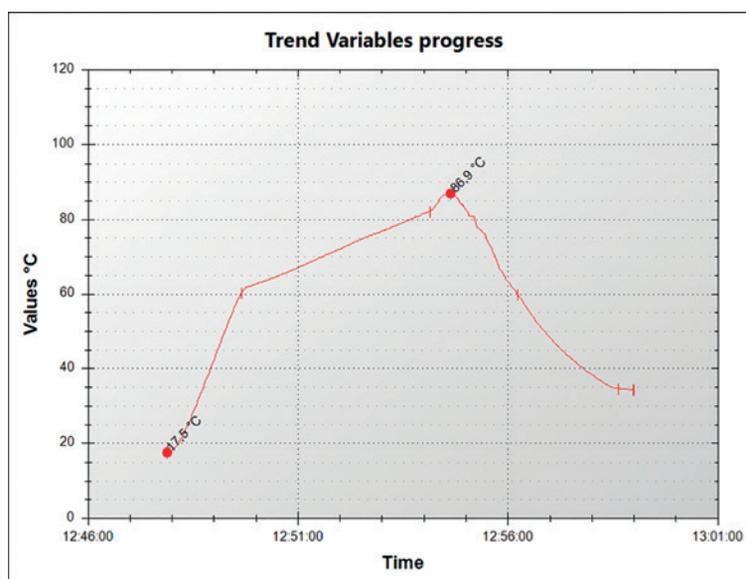
Ciò avviene attribuendo in maniera univoca i seguenti dati:

data

batch

nome del prodotto

matricola della macchina.



Tutti questi dati possono essere esportati tramite memorie di archiviazioni (USB) o sistemi gestionali, grazie all'industria 4.0, ma non solo. Di fatto il sistema è capace di comunicare con una stampante esterna, con la finalità di creare etichette personalizzate, con le informazioni cogenti al Regolamento Europeo 178/2002.

Azienda leader nella progettazione e produzione di sistemi per la trasformazione alimentare, **Roboqbo** ha ideato e brevettato la serie **Qbo – Universal Processing System**. Il primo e inimitabile sistema in grado di soddisfare, con una sola unità di lavoro, le più svariate esigenze produttive, dalla pasticceria alla gastronomia. Grazie a questa soluzione innovativa, si ridefiniscono gli standard qualitativi del lavoro dei professionisti, proponendo una moderna filosofia di lavoro che salvaguarda i valori della tradizione.



Roboqbo Srl - Via Mazzini, 7 - 40010 Bentivoglio, Bo
☎ +39 051 892 483 @ info@roboqbo.com
www.roboqbo.com