**QVISION DE TOMRA ASEGURA LA CALIDAD DEL PRODUCTO EN LA EMPRESA SALAISONS JOUVIN**

*La instalación de un equipo QVision en la línea de producción de los embutidos permite a Salaisons Jouvin ofrecer una calidad de producto continua y homogénea, ahorrando costes y garantizando la regularidad exigida por sus clientes para la satisfacción del consumidor final.*

*El analizador QVision de TOMRA para el análisis en continuo de la composición de la carne asegura mayor productividad, trazabilidad completa, calidad continuada en el producto, reducción de errores humanos y compras más inteligentes de las materias primas.*

Salaisons Jouvin es una empresa francesa especializada en la producción de charcutería, reconocida en el mercado por la calidad de sus productos y el alto grado de satisfacción de sus clientes. En sus instalaciones de Nogent-sur-Oise, en Picardie, (Francia), la empresa cuenta con una superficie de 3.500 m2 y 60 trabajadores y fabrica anualmente 2.700 toneladas de charcutería de cerdo. Ofrecen una amplia gama de embutidos, como jamón, salchichón, panceta, pepperoni… si bien el producto estrella es, sin duda, el chorizo, que constituye el 95 % de su producción y que la empresa ofrece en sus múltiples versiones.

Con más de 25 años de experiencia, en Salaisons Jouvin tradición e innovación van de la mano, siempre en busca de la mayor calidad de producto. Así, la empresa ha mantenido celosamente el secreto de las recetas tradicionales para ofrecer un sabor único, al tiempo que ha evolucionado tecnológicamente en sus métodos de producción. Una buena muestra de ese afán por la innovación continua es la instalación en su línea de producción del analizador QVision de TOMRA Sorting Food para la automatización de los procesos de control y de análisis, lo que ha significado para la fábrica una mejora en la calidad del producto y un ahorro de costes y de tiempo.

Según Jean-Louis Jouvin, fundador, Presidente y Director General de Salaisons Jouvin: “Nuestro objetivo es mejorar el control del producto terminado y la calidad de las materias primas. Estos aspectos van íntimamente ligados y afectan a tanto a los costes como a la satisfacción del consumidor final. En este sentido, el analizador QVision es una buena herramienta para alcanzar nuestra meta”.

**Objetivo: una calidad homogénea e invariable**

Las grandes superficies y otros distribuidores tienen necesidades y exigencias específicas y el primer objetivo de Salaisons Jouvin es dar una adecuada respuesta a las mismas. Para ello es importante asegurar una calidad homogénea, lo que para ellos resulta mucho más sencillo desde que utilizan el analizador QVision de TOMRA.

“Una de nuestras prioridades es mantener la regularidad de nuestros productos durante todo el año, desde el 1 de enero hasta al 31 de diciembre. Con las materias primas clasificadas y los lotes analizados podemos corregir en cualquier momento nuestras recetas y ajustar nuestras máquinas para que la calidad percibida por el consumidor permanezca invariable”, afirma Jouvin.

Gracias a la medida precisa de la grasa, la humedad, las proteínas y el colágeno que realiza QVision, el fabricante puede combinar justamente los diferentes proveedores para obtener una garantía de conformidad, así como asignar correctamente los distintos proveedores a los diferentes productos para conseguir la calidad deseada de forma constante aunque venga de mezclas distintas.

“Aunque la materia prima puede ser más o menos valorada visualmente, no pasa lo mismo con otros parámetros, como el colágeno... ¡y lo más importante es lo que no se ve!” señala Jouvin. “Además, los niveles de grasa y el colágeno son claramente percibidos por el consumidor. Ambos deben ser controlados en beneficio de la homogeneidad del producto y su calidad. Además, esta homogeneidad permite también controlar los parámetros de secado”.

QVision no sólo aporta regularidad en la calidad y el contenido y sabor de sus productos a lo largo del año. Según Jouvin, otra de las ventajas es sin duda: “la posibilidad de controlar las materias primas de nuestros proveedores para asegurarnos de que cumplen escrupulosamente con nuestras condiciones”.

**Fácil uso e integración de QVision en la línea de producción**

Inicialmente la empresa trabajaba de forma manual y en función de recetas preestablecidas, lo que les obligaba a realizar correcciones frecuentes y a desperdiciar mucho producto.

“Antes de utilizar QVision teníamos que realizar numerosos y pesados controles manuales. Esto implicaba mayor inversión de tiempo y menor capacidad de respuesta. Con la automatización los controles son permanentes y dinámicos. Se analiza todo el material de todos los proveedores todo el tiempo”, explica Jouvin.

La unidad QVision se instaló en la entrada de la línea de producción de la fábrica, después de pasar por una guillotina consiguiendo un primer triturado grueso de la carne al ser la mejor forma de mantener la trazabilidad de los suministros de proveedores.

El analizador QVision dispone de un editor de recetas que guía al operador a la hora de añadir determinadas cantidades de materia prima a los lotes. QVision analiza en continuo, ofreciendo al operador información sobre el peso acumulado del lote en curso, después, el operador debe normalmente realizar una acción correctiva para alcanzar el objetivo de grasa fijado antes del final del lote (normalmente 1.000 Kg). Para facilitar, o incluso automatizar, esta tarea Qvision dispone de la aplicación personalizada “Intouch” que puede recomendar u orientar a los operadores, previa introducción de la receta elegida con las proporciones de los ingredientes individuales. “Para los operadores esta función es una excelente ayuda, se sienten más libres porque saben que la receta elegida va a dar exactamente el resultado esperado”, dice Jouvin.

Además de un uso sencillo gracias a su interfaz intuitiva y pantalla táctil, QVision cuenta con un diseño abierto y ligero, fácil de mover y de limpiar, lo que permite garantizar los estándares de calidad y limpieza e higiene general.

**Plena satisfacción con los resultados**

El primer contacto de Salaisons Jouvin con las tecnologías de TOMRA se produjo en la feria agroalimentaria francesa CFIA, de Rennnes. La empresa había detectado una necesidad y TOMRA tenía la solución. Hoy, después de la experiencia con el nuevo equipo, Jouvin percibe el QVision como “una herramienta de gestión “natural” de nuestros recursos, de nuestro stock y de nuestras cámaras de secado”.

La decisión de compra del analizador QVision, según el propio Jouvin reconoce, vino determinada por: “el desarrollo técnico, la capacidad de respuesta de TOMRA y la rapidez en la misma, así como por la sencillez de la puesta en marcha del equipo, sin limitaciones técnicas ni de normativas locales”

En cuanto al retorno de la inversión previsto, Jouvin asegura que: “En cualquier negocio de alimentación, la calidad del producto terminado es un intangible vital. Nuestra decisión de compra del QVision fue apoyada por la intuición y la convicción de que esta herramienta juega un importante papel en el retorno de la inversión, a través de la buena imagen que tienen nuestros clientes. Tanto nuestros proveedores como los clientes están satisfechos y confiados con el nuevo analizador QVision: los primeros por la objetividad del método de análisis y los segundos por la regularidad de la calidad que traerá” concluye.

**QVision, solución de vanguardia para la industria cárnica**

El sistema QVision de TOMRA Sorting Food es una solución de análisis en continuo basada en sensores que analiza el contenido de grasa, colágeno, proteína y humedad de la carne, fresca o congelada, y en distintas formas y tamaños (recortes de carne pequeños, carne cortada en dados o carne picada).

El analizador QVision utiliza la tecnología de espectroscopia de interactancia, analizando la luz en el rango de infrarrojos-VIS que penetran la carne en profundidad, midiendo en tiempo real los productos y su producción. Con una capacidad de análisis de 30 toneladas de carne por hora, el equipo permite la gestión de los datos obtenidos, generando informes diarios, exportados o integrados, simplificando así todos los procesos.

Su alta capacidad, su sencillo manejo y fácil limpieza y un bajo consumo de energía lo convierten en la mejor alternativa para el análisis y control de procesos en las industrias cárnicas, con importantes ahorros de costes al reducir las mermas, y con la consiguiente mejora de los beneficios.

Adicionalmente, QVision permite una trazabilidad completa, mayor productividad, calidad continuada en el producto final, reducción de errores humanos y compras más inteligentes de las materias primas.

**Acerca de TOMRA Sorting Food**

TOMRA Sorting Food, anteriormente Best y Odenberg, diseña y fabrica sistemas de clasificación basados en sensores para la industria alimentaria. Cuenta con más de 7.500 sistemas instalados en industrias productoras, empacadoras y procesadoras de alimentos de todo el mundo.

La empresa ofrece clasificadores automáticos de alto rendimiento, niveladoras, peladoras y sistemas de análisis de procesos para frutos secos y semillas, frutas secas, patata y derivados, frutas, verduras, carnes, pescados y mariscos. Los sistemas aseguran una calidad y un rendimiento óptimos, lo que se traduce en un aumento de la productividad y un uso eficaz de los recursos.

TOMRA Sorting Food forma parte de TOMRA Sorting Solutions que también desarrolla sistemas basados en sensores para el reciclaje, la minería y otras industrias.

Esta potente combinación de tecnologías hace de TOMRA Sorting uno de los proveedores más avanzados de soluciones de clasificación basadas en sensores del mundo, con más de 11.200 sistemas instalados en todo el mundo.

TOMRA Sorting es propiedad de la empresa noruega TOMRA Systems ASA, que cotiza en la Bolsa de Oslo. Fundada en 1972, TOMRA Systems ASA tiene una facturación de alrededor de 650 millones de euros y emplea a más de 2.600 personas.

Para obtener más información sobre visite [www.tomra.com/carne](http://www.tomra.com/carne)

**Contacto con los medios**

Emitido por: En nombre de:

ALARCÓN & HARRIS TOMRA Sorting, S.L.

Asesores de Comunicación y Marketing C/ Carrer Arquitecte Gaudí, num. 45

Avda. Ramón y Cajal, 27 17480 Roses  -

28016 MADRID GIRONA

Tel: (34) 91 415 30 20 Tel: (34) 972 15 43 73

E-Mail: nmarti@alarconyharris.com E-mail: carne.iberia@tomra.com

Web: [www.alarconyharris.com](http://www.alarconyharris.com/) Web: [www.tomra.com/carne](http://www.tomra.com/carne)