

HEUFT SYSTEMTECHNIK GMBH

Produktneuheiten / Product News / ProSweets Cologne 2010



SÜSS UND SICHER!

Immer mehr Food-Produzenten setzen auf das Know-how der HEUFT SYSTEMTECHNIK GMBH, die bei der Qualitätssicherung von Getränken schon lange die Nummer 1 ist. Mit Systemen, die den Stand der Technik bei der Süßwareninspektion neu definieren, präsentiert sich das Unternehmen jetzt erstmals auf der ProSweets Cologne 2010.

Produktrückstände in Leerformen zur Schokoladen- und Bonbon-Herstellung aufspüren, Verpackungskodierungen verifizieren und Fremdkörper in pastösen, streufähigen und flüssigen Süßwaren identifizieren: Das alles gelingt mit speziell für diese Anwendungen entwickelten Geräten, die Sie auf der internationalen Zuliefermesse für die Süßwarenwirtschaft live in Betrieb erleben können (s. Innenteil).

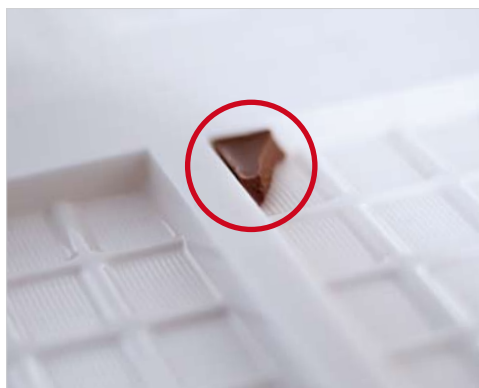
Bei der Entwicklung dieser Neuheiten konnte HEUFT auf eine langjährige Erfahrung als führender Hersteller von Qualitätssicherungssystemen für die Getränkeindustrie zurückgreifen. Technologische Alleinstellungsmerkmale wie die besonders strahlungsarme, gepulste Röntgenmessung zur präzisen Identifikation gefährlicher Fremdkörper überzeugen unsere Kunden genauso wie die modular aufgebaute HEUFT-Produktpalette zur passgenauen Erfüllung ganz spezifischer Anforderungen vor Ort. Das gilt auch für immer mehr Food-Produzenten, die verstärkt auf unsere leistungsstarken Kontroll-, Inspektions-, Sortier-, Transport-, Etikettier- und IT-Systeme setzen.

Die HEUFT-Messepremiere auf der ProSweets 2010 markiert eine Neudefinition des Stands der Inspektionstechnik bei der Produktion und Verpackung von Süßwaren. Unter dem Motto „Süß und sicher“ informieren wir Sie gerne umfassend über die live präsentierten Neuentwicklungen und weitere Möglichkeiten zur gezielten Qualitätssicherung bei der Produktion und Verpackung von Süßwaren. Zusätzliche Informationen über uns finden Sie im Internet unter www.heuft.com.



Fremdkörper in pastösen, streufähigen und flüssigen Produkten

Foreign objects in paste-like, spreadable and liquid products



Produktrückstände in Leerformen

Product residues in empty moulds



Kodierungen auf Süßwarenverpackungen

Coding on confectionery packages

ProSweets Cologne 2010

**Vom 31. Januar bis 03. Februar 2010,
Halle 10.1 / Stand A-008 / Koelnmesse**

**From 31 January to 3 February 2010,
Hall 10.1 / Stand A-008 / Koelnmesse**

SWEET AND SAFE!

More and more food producers are relying on the know-how of HEUFT SYSTEMTECHNIK GMBH, a company which has been number one for a long time as regards the quality assurance of drinks. The company will be presenting itself for the first time at the ProSweets Cologne 2010 exhibition with inspection systems which redefine the state of the art in the inspection of confectionery.

Tracking down product residue in empty moulds during the production of chocolate and sweets, verifying the coding on packaging and identifying foreign objects in paste-like, spreadable and liquid confectionery: this is all possible with devices specially developed for these tasks which you can experience live and in action at the international supplier fair for the confectionery industry (see inside).

HEUFT was able to fall back upon many years of experience as the leading manufacturer of quality assurance systems for the drinks industry during the development of these new products. Unique technological features such as the particularly low-radiation, pulsed X-ray measurement for the precise identification of dangerous foreign objects convince our customers in the same way as the modular construction of our HEUFT range of products which fulfil specific requirements exactly on site. This also applies more and more to food producers who are relying increasingly on our high-performance checking, inspecting, sorting,

transporting, labelling and IT systems. HEUFT's exhibition debut at ProSweets 2010 marks a redefinition of the state of the art in inspection technology regarding the production and packaging of confectionery. We will be pleased to inform you about the new developments which will be presented live and further possibilities concerning specific quality assurance regarding the production and packaging of confectionery under the motto "sweet and safe". Further information about us is available on the Internet at www.heuft.com.



PRODUKTKONTAMINATIONEN WIRKSAM VERHINDERN

Rückstände in Leerformen zur Herstellung von Schokolade, Toffees, Bonbons und Fondants wirken sich negativ auf die Qualität des Endprodukts aus. Beim Wiederbefüllen drohen Verunreinigungen durch Überlaufen der flüssigen Produktmasse und Belastungen des Endprodukts durch sortenfremde Inhalte oder gefährliche Keime. Die neue Leerformeninspektion HEUFT moCheck identifiziert solche Überreste höchst präzise und ersetzt damit bislang übliche mechanische Abtastgeräte.

Komplett gefüllte Kavitäten detektiert das Gerät ebenso sicher wie kleinste Bruchstücke innerhalb dieser Hohlräume. Bis zu 50 Leerformen pro Minute untersucht es mittels einer LED-Ausleuchtung, einem intelligenten

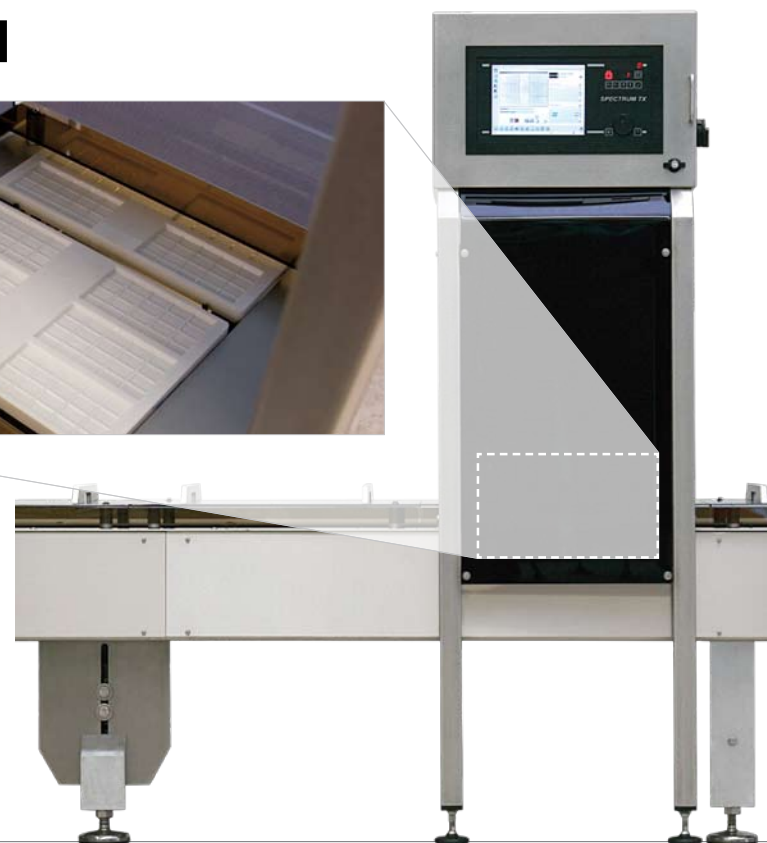
Kamerasystem und der Hochleistungsbildverarbeitung HEUFT reflexx (s. Seite 4).

Selbst bei Formen, deren Kolorierung sich kaum von der des Produktes unterscheidet, überzeugt die Neuentwicklung durch ihre hohe Erkennungssicherheit. Zur Vermeidung von Fehlproduktionen werden sogar sortenfremde Leerformen identifiziert.

Bis zu 99 unterschiedliche Formtypen kann der HEUFT moCheck einlernen; Sortenwechsel gelingen dadurch besonders rasch und einfach. Wird eine Form als fehlerhaft erkannt, löst das Gerät direkt deren Auswechslung aus oder gibt alternativ ein Alarmsignal ab. Potentielle Kontaminationen werden so schon von vornherein verhindert. Das



sichert nachhaltig die Produktqualität von Süßwaren wie Schokolade, Toffees, Bonbons und Fondants.



PREVENTING PRODUCT CONTAMINATION EFFECTIVELY



Remains in empty moulds during the production of chocolate, toffees, sweets and fondants have a negative effect on the quality of the end product. During the refilling process there is a threat of soiling due to the liquid product overflowing and

contaminating the end product due to non-brand contents or dangerous germs.

The new HEUFT moCheck empty mould inspection identifies such remnants extremely precisely and thus replaces mechanical

scanning devices which were usual until now. The device detects completely full cavities just as reliably as the smallest fragments inside these hollow spaces. It inspects up to 50 empty moulds per minute using LED illumination, an intelligent camera system and the HEUFT reflexx high-performance image processing system (see page 4).

This new development is convincing due to its high degree of detection accuracy even in the case of moulds the colouring of which hardly varies from that of the product. Empty non-brand moulds are

even identified in order to avoid faulty production.

The HEUFT moCheck can teach in up to 99 different types of moulds; as a result brand changes are particularly fast and simple. The device triggers off their replacement straight away or alternatively emits an alarm signal when a mould is detected as being faulty. Consequently potential contamination is prevented from the outset. This safeguards the product quality of confectionery such as chocolate, toffees, sweets and fondants with a lasting effect.

HEUFT SPECTRUM TX: EINER FÜR ALLE!

Wie fast alle HEUFT-Systeme basieren die ProSweets-Messeneinheiten auf einem bewährten, universellen Grundgerät: dem HEUFT SPECTRUM TX. Sämtliche systemübergreifenden Komponenten sind in dieser kompakten Steuerungseinheit untergebracht. Das Ergebnis: Eine hohe Ersatzteilgleichheit für einfache Auf- und Nachrüstungen. Die intuitiv verständliche Menüführung der multilingualen, mit zahlreichen Hilfswerkzeugen ausgestatteten Benutzeroberfläche HEUFT PILOT sorgt für höchsten Komfort

bei der Bedienung – sei es direkt am Terminal des Grundgeräts oder ganz bequem von jedem angeschlossenen PC aus. Die Online-Fernwartung über den HEUFT TeleService und Anbindungsmöglichkeiten an Betriebsdatenerfassungssysteme sind weitere Vorteile dieser Netzwerkfähigkeit. Die offene Struktur der HEUFT SPECTRUM TX-Grundgeräte bildet das Fundament für das modulare, jederzeit aufwärtskompatible HEUFT-Baukastensystem zur passgenauen Erfüllung kundenspezifischer Anforderungen.

THE HEUFT SPECTRUM TX: ONE FOR ALL!

The ProSweets new products for the exhibition are based on a proven, universal standard device as are nearly all the HEUFT systems: the HEUFT SPECTRUM TX. All the cross-system components are accommodated in this compact control unit. The result: a high spare parts compatibility for simple upgrading and retrofitting. The intuitively understandable menu prompting of the multilingual HEUFT PILOT user interface, equipped with numerous auxiliary tools, provides maximum ease of use whether

directly at the terminal of the standard device or in comfort from any connected PC. Online remote maintenance via the HEUFT TeleService and connection possibilities to production data acquisition systems are further advantages of this networking capability. The open structure of the HEUFT SPECTRUM TX standard devices forms the foundation for the modular HEUFT add-on system, which is upward compatible at any time, in order to fulfil the customer's specific requirements exactly.

FEHLKODIERUNGEN AUSSCHLIESSEN



Mindesthaltbarkeitsdaten (MHD) und Barcodes auf Süßwarenverpackungen liefern essentielle Informationen über das enthaltene Produkt. Wenn sie fehlen oder inhaltlich nicht korrekt sind, drohen gesundheitliche Risiken durch abgelaufene oder sortenfremde Inhalte. Abhilfe schafft der neue HEUFT VX OCR. Das speziell für die Süßwarenbranche

entwickelte System überprüft nicht nur die Anwesenheit solcher Kodierungen, sondern verifiziert auch deren Richtigkeit. Fehlkodierte Verpackungen entfernt es direkt aus dem Produktionsstrom.

Selbst bei hohen Produktionsleistungen von bis zu 72.000 Einzelverpackungen pro Stun-

de erreicht die Neuentwicklung eine maximale Erkennungsgenauigkeit. Auch unter schwierigsten Umfeldbedingungen – etwa vor dunklem Hintergrund – liest der HEUFT VX OCR MHD- und Barcodes stets exakt aus. Diese überragende Präzision bei der Codeverifizierung erreicht die Neuentwicklung dank einer mehrfarbigen LED-Ausleuchtung, einer

hochauflösenden Kamera- und einer selbstentwickelten, besonders leistungsstarken Bildverarbeitungstechnologie (s. HEUFT reflexx, Seite 4). Eine automatische Datumsanpassung verhindert Fehleinstellungen und minimiert die Fehlausletrate des Inspektionssystems.

Die Gefahr, dass Süßwarenverpackungen un- oder fehlerkodiert in den Handel gelangen, ist mit dem neuen HEUFT VX OCR gebannt. Auf der ProSweets Cologne 2010 können Sie sich selbst von der beeindruckenden Performance der Messeneinheit überzeugen: Stand A-008, Halle 10.1..

FREMDKÖRPER IN SÜSSWAREN RECHTZEITIG ERKENNEN

Gefährliche Fremdkörper wie Glasscherben oder Metallsplitter identifiziert der HEUFT eXaminer XA nicht nur in flüssigen, sondern auch in pastösen und streufähigen Produkten. Damit eignet sich das System ideal zur kontinuierlichen Überwachung der Produktsicherheit von Süßgetränken, Konfitüren, süßen Cremes, Kakaopulver und anderen Süßwaren. Es inspiziert bis zu 60.000 Behälter pro Stunde und schleust kontaminierte Verpackungen konsequent aus.

Die unerreicht strahlungsarme gepulste radiometrische Messung des Systems wird nur dann aktiviert, wenn sich tatsächlich ein Produkt im Inspektionsbereich befindet. Besonders leistungsstarke, selbstentwickelte Bildanalyse- und Filtertechnologien (s. HEUFT reflexx, S. 4) sorgen für maximale Erkennungsgenauigkeit bei minimaler Fehlalarmrate. Verpackungsstrukturen oder Produkt-Inhomogenitäten werden klar von gefährlichen Fremdkörpern unterschieden. Selbst auf gewölbten Verpackungsböden wer-

den Fehler sicher identifiziert. Neben der kompletten Bodeninspektion ist optional auch eine Seitenwandererkennung erhältlich.

Der HEUFT eXaminer XA schützt Konsumenten vor gesundheitlichen Risiken und Produzenten vor kostspieligen Haftungsfällen. Das jüngste Release der Röntgeninspektion für flüssige, pastöse und streufähige Produkte ist auf der ProSweets Cologne 2010 in Aktion zu sehen: Stand A-008, Halle 10.1..



INFOBOX

ZENTIS setzt auf HEUFT

Mit seiner außergewöhnlichen Präzision bei der Erkennung von Fremdkörpern ist der HEUFT eXaminer XA nicht nur für Getränkeabfüller erste Wahl. Immer mehr Produzenten von Süßwaren vertrauen ebenfalls auf das leistungsstarke Inspektionssystem. „Der HEUFT eXaminer XA trägt in hohem Maße zur Qualitätssicherung unserer Produkte bei“, sagt etwa Beate Höppner, Assistentin der Produktionsleitung für Konfitüren und süße Cremes bei der ZENTIS GmbH & Co KG, einem der größten fruchtverarbeitenden Betriebe Europas.

ZENTIS relies on HEUFT

The HEUFT eXaminer XA with its remarkable precision when detecting foreign objects is not only the first choice for drinks producers. More and more confectionery producers are also relying on the highly efficient inspection system. For example Beate Höppner, Management Assistant for jams and sweet spreads at ZENTIS GmbH & Co KG, one of the largest fruit processing companies in Europe, says: „The HEUFT eXaminer XA contributes to the quality assurance of our products to a high degree“.

DETECTING FOREIGN OBJECTS IN CONFECTIONERY IN GOOD TIME

The HEUFT eXaminer XA not only identifies dangerous foreign objects such as pieces of broken glass or metal splinters in liquid products but also in paste-like and spreadable products. Therefore the system is ideal for continuously monitoring the product safety of soft drinks, jams, sweet spreads, cocoa powder and other confectioneries. It inspects up to 60,000 containers per hour and removes contaminated packages consistently.

The unequalled low-radiation, pulsed radiometric measurement of the system is only activated when a product is actually in the inspection area. Particularly highly efficient, in-house developed image analysis and filter technologies (see the HEUFT

reflexx - page 4) ensure maximum detection accuracy with a minimum false rejection rate. Packaging structures and product inhomogeneities are clearly differentiated from dangerous foreign objects. Faults are even reliably identified on the curved bases of packages. A sidewall detection is also available as an option in addition to the complete base inspection.

The HEUFT eXaminer XA protects the consumer from health risks and the producer from costly liability cases. The latest version of the X-ray inspection for liquid, paste-like and spreadable products can be seen in action at ProSweets Cologne 2010



RULING OUT INCORRECT CODING



Best-before dates (BBDs) and barcodes on confectionery packages provide essential information about the product inside them. If these are missing or the contents

are incorrect there is a health risk due to expired or non-brand contents. The HEUFT VX OCR puts things right. The system developed especially for the confectionery industry not only checks the presence of such coding but also verifies that it is correct. It removes incorrectly coded packages directly from the production flow.

This new development achieves maximum

detection accuracy even at high production outputs of up to 72,000 individual packages per hour. The HEUFT VX OCR always reads BBDs and barcodes accurately even in the most difficult ambient conditions such as in front of a dark background. The new development achieves this outstanding precision when verifying codes due to multicoloured LED illumination, high-resolution camera technology and in-house developed, particularly powerful image processing technology (see the HEUFT reflexx - page 4). An

automatic date adaptation prevents misadjustments and minimises the false rejection rate of the inspection system.

The danger of confectionery packages reaching the market with incorrect codings or without codings is averted with the new HEUFT VX OCR. You can see the impressive performance of this new product for yourself at ProSweets Cologne 2010

NEUE MANAGER FÜR DIE FOOD- UND SÜSSWARENBRANCHE

Wenn es um die Qualitätssicherung von Lebensmitteln geht, sind sie echte Experten: Brahim Kharchi und Dietmar Schnepel verstärken als neue Branchenmanager das HEUFT-Team. Für alle, die nach leistungsstarken Inspektionssysteme für den Food- und Süßwarenereich suchen, sind die beiden ab sofort die richtigen Ansprechpartner.

Brahim Kharchi kennt die Prozesse und Anforderungen bei der Süßigkeitenproduktion. Aufgrund seiner langjährigen Berufspraxis in diesem Sektor weiß er genau: Der globale Wettbewerbsdruck und stän-

dig strenger werdende Qualitätsstandards erfordern einen hohen Automatisierungsgrad zur systematischen Überwachung der Produktsicherheit von Süßwaren aller Art. Der hohe Stellenwert der Bereiche Forschung und Entwicklung bei HEUFT und der modulare Aufbau unserer Produktpalette bilden für Kharchi die ideale Basis, um diese Vorgaben mit speziellen Systemen zur Süßwareninspektion optimal zu erfüllen.

Dietmar Schnepel bringt jede Menge Erfahrung aus 20 Jahren Tätigkeit als Fachmann für Fremdkörpererkennung bei der

Food- und Dairy-Produktion mit. Sein Ziel ist es, der relativen Unsicherheit herkömmlicher Geräte die Präzision und Effizienz von HEUFT-Systemen entgegenzusetzen. Vom hohen Niveau unserer Inspektionstechnik ist er so begeistert, dass er alle Kraft daran setzt, sie auch seinen Kunden aus der Lebensmittelbranche zugänglich zu machen. Denn auch in diesem Bereich bietet sie ein Höchstmaß an Sicherheit.

BRAHIM KHARCHI

Branch Manager Confectionery



„Wer auch bei hohen Produktionsleistungen Süßwaren in Top-Qualität herstellen möchte, braucht besonders effektive Automatisierungslösungen zur Überwachung der Produktsicherheit. HEUFT hat hierzu das richtige Know-how. Profitieren auch Sie davon!“

„Whoever wishes to produce top quality confectionery even at high production outputs needs particularly effective automation solutions in order to monitor product safety. HEUFT has the right know-how for this. You too can take advantage of this!“

Brahim.Kharchi@heuft.com
+ 49 (0) 2636 / 56-2440

NEW MANAGERS FOR THE FOOD AND CONFECTIONERY SECTOR

They are real experts as far as the quality assurance of food is concerned: Brahim Kharchi and Dietmar Schnepel reinforce the HEUFT team as the new branch managers. They are the correct contacts with immediate effect for all those who are looking for highly efficient quality assurance systems for the food and confectionery sector.

Brahim Kharchi is familiar with the processes and requirements during the production of confectionery. He knows precisely due to his many years of experience in this sector: the global competitive pressure and

the quality standards which are becoming increasingly stricter demand a high degree of automation for the systematic monitoring of the product safety of all types of confectionery. The great importance attached to the fields of research and development at HEUFT and the modular construction of our range of products constitute an ideal base for Mr Kharchi in order to optimally fulfil these guidelines with special systems for inspecting confectionery.

Dietmar Schnepel has a wealth of experience gained from twenty years working as a specialist for the detection of foreign

objects during the production of food and dairy products. It is his aim to oppose the relative uncertainty of conventional devices with the precision and efficiency of the HEUFT systems. He is so enthusiastic about the high standards of our inspection technology that he spares no effort to also make it available to his customers from the food industry. Because it also provides the maximum amount of safety in this sector.

DIETMAR SCHNEPEL

Branch Manager Food



„Das, was auf Lebensmittelverpackungen draufsteht, soll auch drin sein – nicht mehr und nicht weniger. Mit präzisen Inspektionssystemen von HEUFT sichern Sie nachhaltig die Qualität und Integrität Ihrer Produkte.“

Ich berate Sie gerne.“

„What is stated on a food package should be inside it - not more and not less. The quality and integrity of your products is safeguarded with lasting effect with the inspection systems from HEUFT. I would be pleased to advise you.“

Dietmar.Schnepel@heuft.com
+ 49 (0) 2636 / 56-2442



HEUFT reflexx

Für optimale Inspektionsergebnisse auch bei hohen Produktionsleistungen sind alle auf der ProSweets Cologne präsentierten Geräte mit der HEUFT reflexx-Technologie ausgestattet. Denn ausgereifte Kamera- und Röntgenerkennungen erfordern eine besonders effektive Bildverarbeitung. In Echtzeit kombiniert sie mehrere Aufnahmen miteinander und analysiert diese zugleich mit verschiedensten, softwaregestützten Algorithmen. Individuell anpassbare Filter und Auswertemasken unterscheiden vermeintliche Fehler klar von echten Risiken für die Qualität und Sicherheit des untersuchten Produktes. Das Resultat: Höchste Erkennungsgenauigkeit bei niedrigster Fehlaußletrate.

THE HEUFT reflexx

All the devices showcased at ProSweets Cologne are equipped with HEUFT reflexx technology for optimum inspection results even at high production outputs. Because perfected camera and X-ray detections demand a particularly effective image processing system. It combines several pictures with each other in real time and analyses these at the same time using the most varied, software-supported algorithms. Filters and evaluation masks, which can be individually adapted, clearly differentiate between supposed faults and real risks to the quality and safety of the product which is being checked. The result: the highest level of detection accuracy with the lowest false rejection rate.

HEUFT BAUT FÜR SIE

Um der hohen Nachfrage nach unseren Produkten auch in Zukunft gerecht zu werden und die Anforderungen und Bedürfnisse unserer Kunden stets optimal zu erfüllen, erweitert HEUFT sein Raumangebot um einen 8.000 Quadratmeter großen Neubau. Neben einer neuen Fertigungshalle, entsteht in Burgbrohl zurzeit ein topmodernes Kundenzentrum mit einer großzügigen Ausstel-

lungsfläche. In diesem 800 Quadratmeter großen Showroom werden Sie schon bald Systeme aus allen HEUFT-Gerätefamilien in Betrieb erleben können – ideale Bedingungen für Live-Tests mit Produkten aus Ihrem eigenen Portfolio. Neue Räumlichkeiten für unser Team „Customer Care & Technical Service“ steigern unsere Schlagkraft für einen optimalen Dienst am Kunden zusätzlich.

HEUFT IS BUILDING FOR YOU

HEUFT is expanding the amount of space it has available by means of a new building of approximately 8,000 square metres in order to cope with the high demand for our products in the future and to constantly fulfil the needs and requirements of our customers optimally. A top modern customer

centre with a spacious exhibition area is being built in Burgbrohl at the moment in addition to a new production hall. You will soon be able to experience systems from all the HEUFT device families in action in this showroom of 800 square metres - ideal conditions for live tests using products from your own portfolio. New premises for our "Customer Care & Technical Service" team further improve our effectiveness in order to provide an optimal service to our customers.

