

Be sure. **testo**



Garantire la qualità e il rispetto delle regole di conformità nel supermercato.

Dal reparto ricevimento merci al carrello della spesa, Testo vi offre lo strumento di misura giusto per ogni singolo processo del supermercato.

Cosa vi aspetta in questa guida pratica

Freschi, buoni, appetitosi: le e i clienti pongono severi requisiti alla qualità dei generi alimentari e vi concedono la loro fiducia quando acquistano nel vostro supermercato. Voi dovete quindi fare in modo che nei loro carrelli della spesa giungano esclusivamente alimenti sicuri. Particolarmente importante non è solo garantire una catena del freddo inviolata: anche il sistema HACCP e le regole specifiche di conformità della vostra azienda richiedono il rispetto delle soglie di temperatura e degli standard igienici. Una nuova sfida è rappresentata dalla preparazione di pasti freschi nel supermercato: per garantire la loro qualità è infatti necessaria una serie di misure supplementari.

Per tutti questi processi potete sempre contare sugli strumenti di misura affidabili, robusti e facili da usare che Testo ha appositamente concepito per i generi alimentari.

In questa guida pratica vi spiegheremo come funzionano questi strumenti. Al suo interno troverete una risposta alle seguenti domande e molto altro ancora:

- Come posso risparmiare tempo durante il controllo delle merci in ingresso grazie a misure veloci e precise?
- Come faccio a garantire 24/7 una temperatura costante nelle mie celle frigorifere?
- Come posso ridurre effettivamente i costi durante la frittura?
- Quali nuove misure porta con sé la nuova tendenza Fresh Prepared Food?

Buona lettura!

Cosa conta veramente nella catena produttiva?



Dove misurare?



Nel reparto ricevimento merci

Il reparto ingresso merci è il luogo in cui vengono consegnati i generi alimentari. Nel quadro della sicurezza alimentare, qui va rivolta particolare attenzione agli alimenti freschi e a quelli surgelati, perché occorre rispettare sia la catena del freddo, sia altre norme di legge. La consegna della merce avviene solitamente sulla piattaforma di carico. Subito dopo l'arrivo della merce, la temperatura viene misurata sulla piattaforma di carico oppure direttamente nel mezzo di trasporto. A volte, un protocollo stampato funge da documento di prova.

Come posso risparmiare tempo durante il controllo delle merci in ingresso grazie a misure veloci e precise?

Il metodo di misura più veloce è quello che si ottiene con l'aiuto di un termometro a infrarossi. In questo caso, la temperatura viene misurata sulla superficie, quindi senza contatto e in modo non distruttivo. Inoltre è sempre opportuno effettuare anche delle misure a campione con l'aiuto di un termometro a penetrazione. L'uso di uno strumento combinato come il termometro a infrarossi e a penetrazione testo 104 IR è quindi particolarmente consigliato per controllare in modo veloce e preciso la merce consegnata.

Risparmiare tempo nel reparto ricevimento merci

Termometro a infrarossi e a penetrazione testo 104-IR

Scansione senza contatto e misure a penetrazione precise: testo 104-IR permette di svolgere nel reparto ingresso merci, con un unico strumento, tutte le principali misure necessarie per rispettare le regole di conformità.



Termometro a penetrazione testo 105

Grazie al suo speciale puntale per prodotti congelati e alla sua impugnatura ergonomica e robusta, lo strumento testo 105 è la soluzione ideale per svolgere misure a penetrazione energiche.



Nel magazzino

Dal reparto ingresso merci, la maggior parte dei generi alimentari viene prima conservata in magazzino. Affinché i prodotti giungano poi sugli scaffali, nei banchi a servizio assistito e nei banchi frigo freschi e sicuri, le condizioni di conservazione devono essere idonee e costanti. A seconda del tipo di alimento occorre rispettare diverse soglie di temperatura.

Come faccio a garantire 24/7 una temperatura costante nelle mie celle frigorifere?

Quando si tratta di conservare i generi alimentari, non è sufficiente misurare una volta al giorno la temperatura superficiale e la temperatura interna, perché significa che per le restanti 23 ore regna un'incertezza assoluta sulle condizioni in cui si trova la merce. Una misura costante con l'aiuto di data logger o un monitoraggio automatizzato del clima con funzioni di allarme vi offre la certezza che le soglie non vengano mai superate. Rispetto alle misure a campione svolte manualmente potete così ridurre al minimo i rischi, garantire la qualità e risparmiare tempo.



Controllo della temperatura nel reparto ricevimento merci con lo strumento testo 105

Dove misurare?



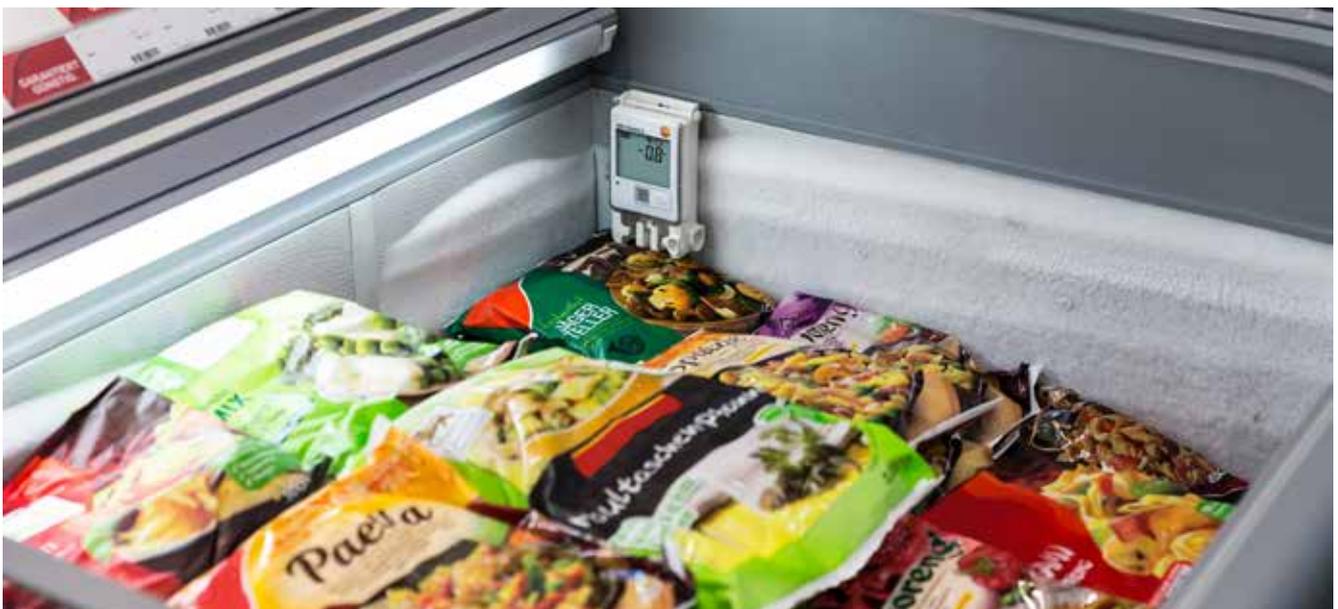
Nei banchi a servizio assistito

Nel supermercato, la merce più sensibile si trova non solo negli scaffali di frutta e verdura, nei frigoriferi, nei congelatori e nei banchi frigo, ma anche nei banchi a servizio assistito per salumi, carne, formaggi e pesce. Per garantire la presenza di generi alimentari sempre freschi e ineccepibili e rispettare le regole di conformità, anche qui – come in magazzino – è necessario monitorare costantemente le temperature. Il miglior modo per farlo è quello di ricorrere ai data logger o a un sistema di monitoraggio automatizzato che archivia tutte le temperature rilevate in un'unica banca dati. Le nostre sonde speciali vi aiutano inoltre a distinguere i veri incrementi di temperatura dalle lievi oscillazioni causate da un'apertura temporanea della porta del frigorifero. Quando si scelgono i data logger, occorre in ogni caso accertarsi che questi siano certificati per l'uso all'interno di banchi frigo ed espositori per generi alimentari. I data logger testo Saveris 2-T2 rispondono agli standard HACCP International e vantano una classe di protezione IP 65 che li rende resistenti agli spruzzi d'acqua e facili da pulire. Un piacevole effetto secondario è quello che esercitano sulle e sui clienti: i data logger sistemati bene in vista trasmettono una sicurezza supplementare e sottolineano l'alta consapevolezza della qualità della direzione del supermercato.

Monitorare le temperature nei banchi a servizio assistito

Sistema di acquisizione dati con data logger WiFi testo Saveris 2-T2

Il monitoraggio automatico della temperatura all'interno di banchi frigo e banconi self-service riduce al minimo il rischio di deperimento dei generi alimentari. I tipici errori che possono verificarsi durante la documentazione manuale vengono così praticamente esclusi. I dati sono accessibili ovunque e, in caso di controllo, possono essere documentati senza lacune.



Controllo della temperatura nei banchi frigo e nei congelatori con testo Saveris 2

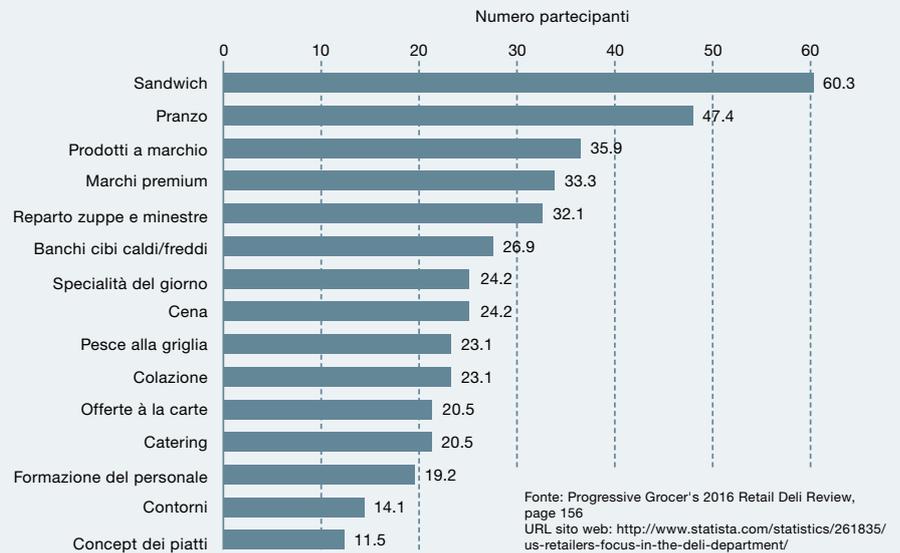


Durante la preparazione dei pasti

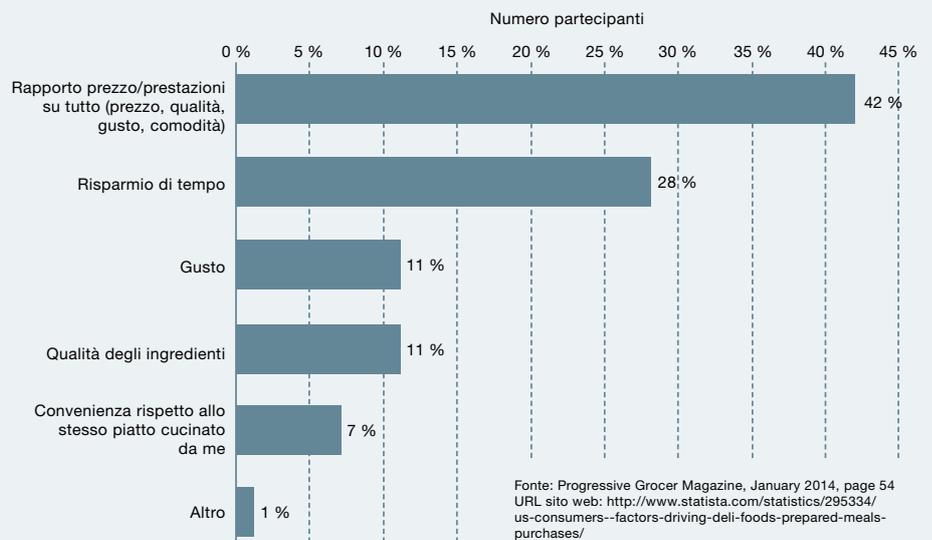
La preparazione di pasti freschi è un nuovo trend che si sta progressivamente affermando in quasi tutti i supermercati. Da un sondaggio volto nel 2016 tra i commercianti di generi alimentari statunitensi è emerso che la maggior parte di loro aveva intenzione di integrare nella loro offerta anche cibi freschi come sandwich, panini e anche piatti pronti per il pranzo.

Un'indagine svolta nel 2013 tra i clienti conferma che la qualità dell'offerta, cioè la combinazione tra gusto gradevole, facile disponibilità senza lunghi tempi di attesa e prezzo conveniente, è determinante per la decisione del cliente. Quali requisiti ne risultano per i supermercati?

Sul miglioramento di quali settori della vostra azienda avete intenzione di concentrarvi nel 2016?



Se pensate alle specialità/pasti pronti che avete acquistato, quale fattore ha influito maggiormente sulla vostra decisione di acquisto?





Durante la preparazione dei pasti

Dopo aver controllato la qualità dei generi alimentari nel reparto ingresso merci e averla monitorata in magazzino, questi stessi standard devono essere rispettati anche in cucina e durante la preparazione dei pasti. La produzione e preparazione di pasti freschi rappresenta per molti supermercati una nuova sfida legata alla necessità di rilevare nuove misure. In fin dei conti all'interno del supermercato viene gestito un piccolo ristorante. L'indagine svolta tra i clienti citata sopra lo dimostra: la clientela è disposta a tornare solo se i cibi offerti sono buoni da mangiare e disponibili senza lunghe attese. È quindi essenziale far sì che i cibi offerti, dal sandwich al menu completo per il pranzo, siano di ottima qualità e abbiano un aspetto invitante. Il parametro principale è la temperatura, che viene misurata sia negli alimenti (temperatura interna), sia ad es. nei forni (temperatura ambiente). Un cibo fritto sempre croccante e gustoso con un ridotto consumo di olio di frittura viene facilmente garantito tenendo sotto controllo la qualità dell'olio.

Come posso ridurre effettivamente i costi durante la frittura?

Un tester per olio di frittura come lo strumento testo 270 permette di misurare la percentuale complessiva di materiali polari (TPM) nell'olio. Quando l'olio è troppo vecchio, presenta un valore TPM elevato e la qualità dei cibi fritti diventa scadente. In questi casi l'olio potrebbe inoltre contenere sostanze nocive alla salute. Una misura periodica con lo strumento testo 270 serve proprio a evitare questi problemi. Il suo impiego permette inoltre di escludere che l'olio di frittura venga sostituito troppo presto. Si può così ridurre il consumo di olio di frittura sino al 20 %, come dimostra il seguente calcolo esemplificativo bastato su un'indagine svolta presso i clienti.

	Pesce/Carne	Patate
Ore di frittura/anno	1500	1500
Olio di frittura/anno in kg	1125	900
Risparmio in kg	225	180
Risparmio in Euro	418,50	334,80

Fabbisogno di olio di frittura per ciascuna friggitrice in kg: 15
Costi per l'olio di frittura al kg in Euro: 1,86

Assicurare la qualità durante la preparazione dei pasti

Misuratore dell'olio di frittura **testo 270**

La misura ultra-precisa del valore TPM nell'olio di frittura garantisce una qualità dell'olio costante nel tempo: per un cibo fritto sempre croccante e un ridotto consumo di olio.



Misuratore di temperatura **testo 108**

Grazie alla sonda per forni opzionale, lo strumento testo 108 permette di monitorare con sicurezza i processi di cottura nei banchi per cibi precotti.



Termometro a infrarossi e a penetrazione **testo 104-IR**

Lo strumento combinato testo 104-IR consente di risparmiare tempo e, grazie alla misura senza contatto che non lascia tracce visibili, di mantenere inalterato l'aspetto invitante dei cibi.



Percentuale di TPM nell'olio di frittura

Età dell'olio

< 1 ... 14 % TPM	Olio di frittura fresco
14 ... 18 % TPM	Leggermente usato
18 ... 22 % TPM	Usato, ma ancora OK
22 ... 24 % TPM	Molto usato, cambiare l'olio
> 24 % TPM	Olio di frittura consumato

Le principali soglie di temperatura.



Nel reparto ricevimento merci

Carne fresca (ungulati, selvaggina grossa)	≤ +7 °C
Pollame fresco, lepri e conigli, selvaggina piccola	≤ +4 °C
Interiora	≤ +3 °C
Carne tritata (proveniente da aziende UE)	
Carne tritata (prodotta e venduta sul posto)	≤ +2 °C
Preparati a base di carne (provenienti da aziende UE)	
Preparati a base di carne (prodotti e venduti sul posto)	≤ +4 °C
Preparati di carne, specialità gastronomiche	≤ +7 °C
Pesce fresco	≤ +2 °C
Pesce affumicato	≤ +7 °C
Carne, pesce – congelati	≤ -12 °C
Carne, pesce – surgelati	≤ -18 °C
Prodotti surgelati	≤ -18 °C
Gelati	≤ -18 °C
Prodotti derivati dal latte (temperatura consigliata)	≤ +10 °C
Prodotti da forno con ripieno non cotto	≤ +7 °C
Uova (dal 18° giorno di deposizione)	+5 ... +8 °C



Nel magazzino

Carne fresca (ungulati, selvaggina grossa)	≤ +7 °C
Pollame fresco, lepri e conigli, selvaggina piccola	≤ +4 °C
Interiora	≤ +3 °C
Carne tritata (proveniente da aziende UE)	≤ +2 °C
Carne tritata (prodotta e venduta sul posto)	≤ +7 °C
Preparati a base di carne (provenienti da aziende UE)	≤ +4 °C
Preparati a base di carne (prodotti e venduti sul posto)	≤ +7 °C
Preparati di carne, specialità gastronomiche	≤ +7 °C
Pesce fresco	≤ +2 °C
Pesce affumicato	≤ +7 °C
Carne, pesce – congelati	≤ -12 °C
Carne, pesce – surgelati	≤ -18 °C
Prodotti surgelati	≤ -18 °C
Gelati	≤ -18 °C
Prodotti derivati dal latte (temperatura consigliata)	≤ +7 °C
Prodotti da forno con ripieno non cotto	≤ +7 °C
Uova (dal 18° giorno di deposizione)	+5 ... +8 °C



Nei banchi a servizio assistito

Pasti caldi	
pronti da servire	≤ +65 °C
Pasti freddi	
Specialità gastronomiche, vegetali crudi, affettati misti	≤ +7 °C
Insalate senza conservanti, condimenti (latte, uova), dessert	≤ +7 °C
Gelati	≤ +12 °C



Controllo della temperatura nel reparto ingresso merci con testo Saveris 2

Il vostro esperto in sicurezza alimentare.

Una storia di successo nel settore degli strumenti di misura che dura da 60 anni: le radici piantate nella Foresta Nera, di casa nel mondo.

Da decenni Testo è un partner affidabile nel settore dei generi alimentari. I nostri strumenti di misura e le nostre soluzioni all'avanguardia, in uso ogni giorno presso produttori di generi alimentari, supermercati, ristoranti e aziende di catering, sono indispensabili per un sistema di assicurazione della qualità al passo coi tempi.

I stretti rapporti con le e i nostri clienti lo dimostrano: non è sufficiente misurare con precisione. Occorre invece creare soluzioni di misura robuste e facili da usare che vi alleggeriscono il lavoro – ad es. attraverso una documentazione automatica – e vi aiutano a risparmiare tempo e risorse.

