

## Applicazione:

Monitoraggio in una cooperativa lattiero-casearia con Sistema Televis

## Benefit:

- Sicurezza alimentare HACCP
- Facilità d'uso

# Lattebusche

## Il Controllo ad alta qualità

Il sistema di supervisione Televis di Eliwell contribuisce a garantire la qualità dei prodotti lattiero-caseari realizzati nello stabilimento dell'azienda Lattebusche, nei pressi di Belluno.

Attiva dal 1954, e ampliata poi nel 1988 grazie all'unione con la cooperativa Clodiense, Lattebusche è oggi una cooperativa per la produzione lattiero-casearia presente nel territorio Bellunese e nel Nord-Est Italia. Lo stabilimento di Busche (BL) produce latte, yogurt, latticini e formaggi mentre negli altri stabilimenti di Sandrigo e Chioggia vengono lavorati rispettivamente grana padano, Asiago, latte fresco e gelati. Lattebusche impiega circa 180 persone all'interno dei 3 stabilimenti, delle quali 120 a Busche, e 395 sono i soci che conferiscono il latte alla cooperativa. Dal 2000, la qualità dei prodotti Lattebusche è ulteriormente salvaguardata dal sistema Televis, recentemente aggiornato con la nuova versione 4.0: i controllori e il sistema di supervisione Eliwell monitorano le temperature sia ambientali che di processo nello stabilimento di Busche, consentendo di garantire la sicurezza alimentare e la costanza nella conservazione della qualità dei prodotti, tra i quali il formaggio Piave, conosciuto in Italia e all'estero.



"Il freddo è fondamentale nella produzione di latte e latticini" spiega Luigi Grisot, responsabile impianti frigoriferi dello stabilimento. "Il latte fresco – circa 2.100 quintali lavorati al giorno – arriva già preraffreddato e viene stoccato in

serbatoi refrigerati a +4°C, da dove è poi prelevato per la produzione. La refrigerazione interviene in numerose fasi della lavorazione, dalla fase di raffreddamento dopo la pastorizzazione del latte, allo stoccaggio dei prodotti finiti, senza dimenticare il controllo delle condizioni termoisometriche nei magazzini di stagionatura del formaggio Piave. Per questo è importante avere un sistema di controllo affidabile e semplice da usare".



Il sistema di monitoraggio, controllo e gestione degli allarmi Televis, installato in Lattebusche dal 2000 e recentemente aggiornato con la versione 4.0, consente di controllare costantemente le temperature nelle celle refrigerate, nei magazzini e nei reparti di produzione.

"I valori limite per ogni ambiente sono definiti con il responsabile della certificazione qualità", afferma Grisot. "Eventuali allarmi vengono trasmessi al terminale posizionato nella centrale di controllo, dove tutto il processo di produzione viene monitorato costantemente da personale tecnico altamente qualificato.

I report storici forniti dal sistema Televis sono inoltre fondamentali per la tracciabilità del prodotto: oltre ad essere certificata UNI EN ISO 9001 per il sistema di gestione della qualità (riguardante l'intero ciclo di produzione che inizia con la raccolta del latte crudo dalla stalla e si conclude, dopo vari passaggi e attività, con la consegna del prodotto finito al punto vendita), Lattebusche è infatti dotata della

certificazione di prodotto per la rintracciabilità e qualità igienico-sanitaria del latte fresco di Alta Qualità secondo le norme UNI EN ISO 22005:08 e DTP 035, oltre ai certificati internazionali "BRC"- "IFS" richiesti dalla GDO.



Questa certificazione garantisce la qualità del prodotto e la capacità di risalire lungo tutta la filiera del latte, dalle stalle fino al consumatore finale.

Il sito Internet di Lattebusche ospita inoltre una pagina dedicata alla tracciabilità, dove inserendo la data di scadenza stampata sulla confezione è possibile conoscere il lotto e giorno di produzione (e anche il luogo e il nome dell'azienda agricola presso la quale il latte è stato raccolto). In caso di eventuali contestazioni, è importante per la cooperativa poter garantire alla propria clientela che le temperature di produzione fossero nei limiti.

"È stato scelto Televis grazie alla positiva esperienza avuta con i controllori Eliwell già installati e compatibili con il nuovo sistema di monitoraggio", afferma Grisot, "siamo molto soddisfatti delle caratteristiche di praticità, semplicità d'uso e funzionamento intuitivo del prodotto. Ogni giorno in Lattebusche lavoriamo prodotti per oltre 100.000 euro, abbiamo 200.000 forme di Piave stoccate nei magazzini di stagionatura e conservazione, ed è evidente come l'affidabilità del sistema di controllo sia per noi fondamentale. Inoltre, il rapporto con Eliwell è sempre stato ottimo, sia per l'assistenza tecnica a supporto che per le attività di formazione". Ma il rapporto di Eliwell con Lattebusche non è solo tecnico: Eliwell è stata uno degli sponsor alla manifestazione in cui Lattebusche ha celebrato i 20 anni della fusione con la Coop. Clodiense di Chioggia.

Tra i prossimi progetti di Lattebusche è previsto il rinnovamento completo del Bar Bianco, famoso punto vendita adiacente all'azienda, che verrà anch'esso attrezzato con controllori Eliwell monitorati via Televis. I banchi frigo per latte, formaggi, yogurt e gelati – che oggi sono gestiti in modo indipendente – verranno così integrati nell'impianto dello stabilimento in modo da garantire e centralizzare

internamente l'intero controllo sulla catena del freddo in Lattebusche.

### Scheda tecnica dell'impianto

Il volume totale degli ambienti refrigerati è di oltre 21.000 m3. La potenza complessiva delle centrali frigorifere ammonta a 1632 kW, così suddivisi:

- 1) Processi di pastorizzazione, raffreddamento dei serbatoi di latte, panna e siero e parte del condizionamento dei reparti sono affidati a una centrale IW, con scambio NH3/IW, equipaggiata con 2 gruppi a vite per 600 kW totali
- 2) Magazzini stagionatura, celle reparto freschi, celle area spedizioni e condizionamento reparti sono affidati a una seconda centrale da 850 kW che comprende:
  - 1 gruppo a vite da 400 kW con scambio NH3/ miscela acqua -glicole propilenico al 30%
  - 1 gruppo alternativo da 250 kW con scambio NH3/ miscela acqua -glicole propilenico al 30%
  - 1 gruppo a vite da 200 kW con scambio R404/ miscela acqua-glicole propilenico al 30%
- 3) Le celle del reparto yogurt sono servite da 1 centrale con gruppi alternativi da 62 kW (R22 a espansione diretta)
- 4) Il tunnel di raffreddamento ha una centrale dedicata con gruppi alternativi da 52 kW (R404 a espansione diretta)
- 5) La cella latte confezionato e altre celle sono servite da altri gruppi in R22 e R404 ad espansione diretta per un totale di 68 kW

### I controllori Eliwell utilizzati sono i seguenti:

- 5 unità EWTV 200
- 9 unità EWDR 973 LX
- 2 unità ID 985 LX
- 6 unità EWTV 270
- 1 unità EWCM 900 /S
- 1 unità IC 915 LX



### Eliwell Controls S.r.l.

Via dell' Industria, 15 Z.I. Paludi  
32010 Pieve d' Alpagò (BL) Italy  
Telephone +39 0437 986 111  
Facsimile +39 0437 989 066  
www.eliwell.it

### Marketing Communications:

eliwellmarketing@invensyscontrols.com

© Eliwell Controls s.r.l. 2009

All rights reserved.

rel. 02/09

### Sales:

+39 0437 986 100 (Italy)  
+39 0437 986 200 (other countries)  
saleseliwell@invensyscontrols.com