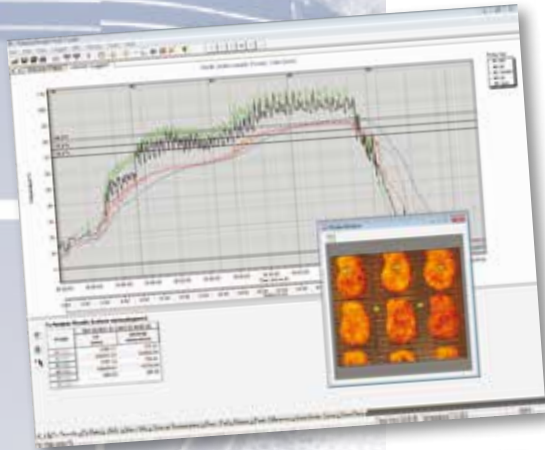
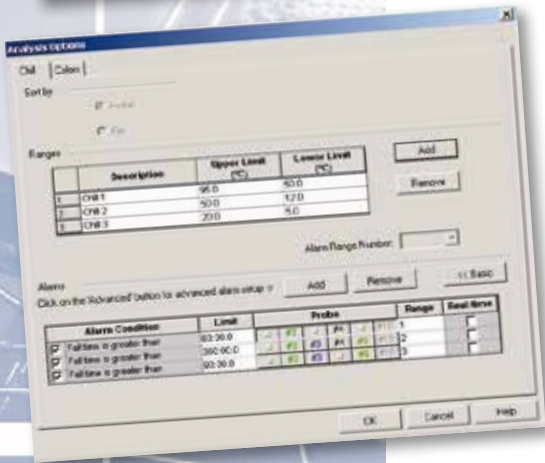


# Food Tracker® Insight-Software

| Description | Upper Limit (°C) | Lower Limit (°C) |
|-------------|------------------|------------------|
| CR1         | 90.0             | 50.0             |
| CR2         | 90.0             | 57.0             |
| CR3         | 20.0             | 5.0              |

| Alerts Condition                               | Limit    | Probe | Range | Alert Mode |
|--|----------|-------|-------|------------|
| <input type="checkbox"/> Falls nie größer than | 82.00.0  | 1     | 1     |            |
| <input type="checkbox"/> Falls nie größer than | 200.00.0 | 2     | 2     |            |
| <input type="checkbox"/> Falls nie größer than | 100.00.0 | 3     | 3     |            |

Herzstück des Food Tracker® Systems von DataPaq® ist die Software Food Tracker® Insight. Sie wurde speziell für die Nahrungsmittelindustrie entwickelt, um Temperaturprofile umfassend, schnell und effizient zu prüfen und zu analysieren. Das Softwarepaket bietet leistungsfähige Prüf- und Analysewerkzeuge, mit denen Sie den Prozess effizient validieren sowie die Sicherheit und Qualität der Lebensmittel sicherstellen können. Die Optimierung des Prozesses basiert auf denselben Informationen und hat zum Ziel, die Produktausbeute zu steigern, die Zykluszeiten zu verringern und Energie einzusparen.

## PROZESSANALYSE

Richten Sie die Software für die automatische Berechnung aller prozesskritischen Punkte ein, damit Sie die HACCP-Anforderungen erfüllen können. Verwenden Sie die Analysefunktionen, z. B. die Berechnung von Temperaturmaximum/ -minimum, der Haltezeit auf einer bestimmten Temperatur, der Erwärmungs- und Abkühlungsgeschwindigkeit sowie der Keimabtötung (Fo/ Dezimalreduktionen), um die Prozesssteuerung nachzuweisen.

Sie können in der Software für alle kritischen Punkte Warnungen einrichten, damit Sie sofort darüber informiert werden, wann und wo ein Problem auftritt. Anhand derselben Daten können Korrekturmaßnahmen empfohlen und nachgewiesen werden.

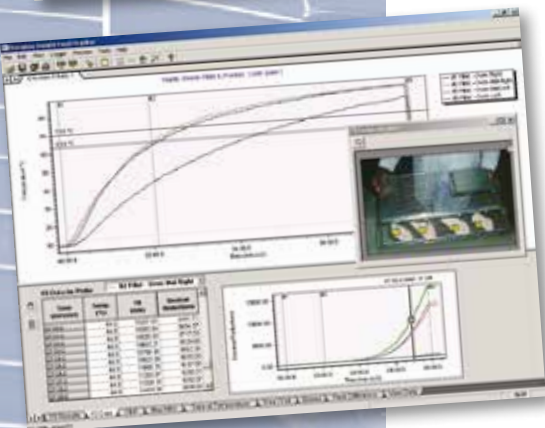
## ASSISTENTEN

Für alle Funktionen sind Assistenten vorhanden, die Sie Schritt für Schritt durch das Programm führen und die Bedienung vereinfachen. Assistenten haben den Vorteil, dass Sie den Schulungsaufwand reduzieren.

## BERECHNUNG UND PROTOKOLLIERUNG DER KEIMABTÖTUNG

Verwenden Sie präzise Berechnungen der Keimabtötung, für die in Ihrem Prozess und Produkt vorhandenen Mikroorganismen. Diese Berechnungen eignen sich für die Prozessentwicklung, Prozessvalidierung und für regelmäßige Qualitätssicherungsmaßnahmen. Berechnen Sie aus dem Temperaturprofil Ihres Produkts den Fo-Wert und/oder die tatsächliche Anzahl der Dezimalreduktionen (logarithmische Abtötung) in der Population des jeweiligen Mikroorganismus. Gleichen Sie diese Daten mit den definierten Sollwerten ab, um nachzuweisen, dass Sie Ihrer Sorgfaltspflicht hinsichtlich der Produktsicherheit nachgekommen sind.

Überwachen Sie die Änderung des Fo-Werts, damit eine präzise und sichere Prozessoptimierung erfolgen kann. Stellen Sie fest, wann genau das Produkt eine sichere Kochtemperatur erreicht. So können Sie ein Übergaren verhindern sowie die Produktivität und Produktausbeute erhöhen.




| Probe   | F1. Leichte Mikroorganismen<br>mit 250°C / 7.67°C |                    | F2. Schwere Mikroorganismen<br>mit 146.8°C / 4.86°C |                    |
|---------|---|--------------------|---|--------------------|
|         | Fo (min)  | Decimal Reductions | Fo (min)  | Decimal Reductions |
| 01 (F1) | 114.07  | 644.33             | 217.97  | 137.74             |
| 02 (F1) | 202.41  | 623.73             | 22054.45  | 1913.33            |
| 03 (F1) | 178.31  | 602.22             | 17339.50  | 1416.97            |
| 04 (F1) | 121.13  | 44.34              | 287.89  | 24.88              |

## PROZESSOPTIMIERUNG UND FEHLERSUCHE

Die gleichmäßige Erwärmung eines Produkts in einem Durchlaufofen ist sowohl für die Lebensmittelsicherheit als auch für die Erzielung eines einheitlichen Erscheinungsbildes und einer gleichmäßigen Produktausbeute entscheidend. Mithilfe eines Thermogramms (Wärmebild) können Sie feststellen, ob der Arbeitsbereich im Ofen gleichmäßig erwärmt wird. Das erleichtert die regelmäßige Wartung des Ofens und die Fehlersuche. Auf dem Thermogramm lassen sich heiße und kalte Stellen exakt feststellen.

## PROTOKOLLE

Sie haben die Möglichkeit, ein zugelassenes und nachvollziehbares Protokoll der Profilaufzeichnung zu erstellen, um die Einhaltung der HACCP-Anforderungen zu dokumentieren. Es umfasst die grafische Darstellung des Temperaturprofils sowie die numerische Analyse der kritischen Punkte.

Das Protokoll enthält sowohl die Messwerte als auch die notwendigen Prozessinformationen. Ergänzen Sie die erfassten Messwerte durch Notizen und Anmerkungen, die als Erläuterungen dienen. Fügen Sie Zonenmarkierungen und eine Entfernungssachse hinzu, so dass die Temperaturänderungen im Verhältnis zur Länge des Ofens angezeigt werden. Das ist vor allem für die Fehlersuche hilfreich.

Die Position der Thermolemente im bzw. am Produkt oder im Ofen wird mithilfe eines digitalen Bildes angezeigt. Bei Chargenöfen können Sie sogar ein dreidimensionales Bild des Produktwagens erstellen und anzeigen, wo genau sich die Messfühler befinden. So vermeiden Sie bei Ihren Mitarbeitern Unsicherheiten bezüglich der Messfühleranbringung. Erstellen Sie direkt aus der Software heraus eine PDF-Datei des Protokolls und versenden Sie die Datei per E-Mail. Kollegen und Ansprechpartner können problemlos die Informationen im Protokoll einsehen.

## Fluke Process Instruments

### Weltweiter Service

Fluke Process Instruments bietet verschiedene Serviceleistungen, einschließlich Reparatur und Kalibrierung. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrer Niederlassung.

[www.flukeprocessinstruments.de](http://www.flukeprocessinstruments.de)

© 2019 Fluke Process Instruments  
Änderungen vorbehalten.  
01/2019 FDT Insight\_Rev. B\_DE