

黄曲霉毒素分选技术 助力徐福记强化品质把控

在中国，花生等各类坚果中的黄曲霉毒素问题给很多食品企业带来严峻挑战，出口食品因黄曲霉毒素含量超标屡遭通报，严重威胁食品企业的品牌和声誉。陶朗集团全球领先的食物分选技术，可在食品生产过程中规避黄曲霉毒素等食品安全隐患。

雀巢集团旗下的徐福记食品是中国大陆、香港和台湾市场上最大的糖果和休闲食品品牌。多年来，徐福记食品通过严格实行品质把控，创造了良好的品牌形象，在市场上深受消费者喜爱。尽管如此，徐福记仍不断加强品质管控手段。2011年徐福记食品与雀巢集团携手合作后，全面引入了雀巢集团全球通用的品质标准，进一步提升了品质要求和标准。

为了达到雀巢集团对于花生黄曲霉毒素含量的严格指标，16年9月，徐福记安装了两台陶朗的 Helius分选设备，帮助高效识别并剔除感染黄曲霉毒素的花生。目前，徐福记花生辅料中黄曲霉毒素含量远远低于国家标准含量，并且产品质量稳定。

陶朗：雀巢集团信任的全球合作伙伴

食品行业的领军品牌雀巢集团，是陶朗集团的全球大客户，在全球多个自有加工产线以及供应商产线上安装了陶朗的光学分选设备，用于确保旗下所有的产品原料及最终产品均能满足集团对于食品安全和品质的高标准。

中国的食品安全标准规定，花生黄曲霉毒素含量上限为20ppb，雀巢集团为了消费者的健康，坚持在旗下所有产品执行更加严格的黄曲霉毒素标准。尽管其子品牌徐福记食品在品质把控方面已经领先国内同行，但在花生等坚果的黄曲霉毒素含量把控方面，依照雀巢集团的全球通用要求，仍有提升的空间。

徐福记的花生原料来自于常年合作的供应商，虽然在选择供应商时已经有所把控，但由于各供应商技术条件限制及所供产品的质量差异，很难确保所有花生原料的黄曲霉毒素含量都能控制在雀巢集团的标准以内。为了有效把控花生原料的品质，经雀巢集团推荐，徐福记接触了陶朗中国，寻找控制黄曲霉毒素的有效手段。



长达六个月的分选测试，赢得客户信赖

陶朗集团向徐福记推荐了Helius分选设备，其独有的Detox技术可以根据生物指纹特性有效检测肉眼看不见的黄曲霉毒素，并根据检测到的光学信号进行分选，剔除含有黄曲霉毒素的花生。

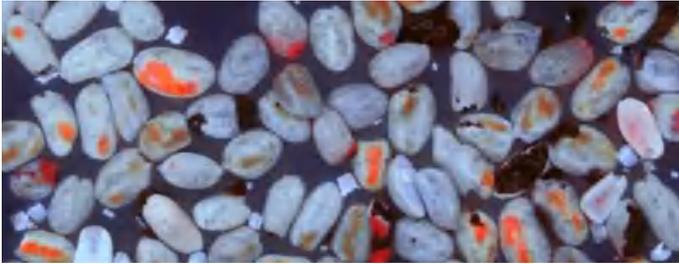
由于黄曲霉毒素凭肉眼及常规检测手段难以识别，陶朗集团与雀巢集团的全球研发团队一起进行了大量的分选后产品的质量检测，以证明设备的有效性。在检测的6个多月期间里，陶朗的 Helius分选设备在徐福记的东莞工厂内总共分选了500多吨不同品种和产地的花生。这些花生由雀巢的研发和技术团队进行了全面且严格的黄曲霉毒素含量检测，并全部通过了质检，达到了雀巢集团高于中国国家标准的要求。现场测试结束后，徐福记在东莞工厂果断安装了两台Helius分选设备。



徐福记的零食糖果广受消费者欢迎与信赖

“从15年8月到16年春节，我们在产线上使用陶朗的Helius设备分选了500多吨不同品种的花生，包括白砂、传统大花生等。根据各批次花生的品种和原料的质量等级不同，陶朗的工程师对设备进行了参数调节，最终所有分选后的花生都达到了雀巢集团的质量标准。而且，这台设备的好产品误剔率很低，最大程度的避免了不必要的原材料浪费。我们对于这款设备的分选性能和操作便利性非常满意。”

——徐福记集团生产副总经理张俊峰先生



陶朗先进的分选技术能够高效识别并剔除肉眼不可见的黄曲霉毒素花生

全球资源，本地服务

在徐福记工厂的现场测试期间，陶朗集团提供了全方位的技术支持与服务。陶朗中国本地的工程师会连续几天驻扎现场，提供技术支持和操控指导，来自欧洲的陶朗技术专家也曾专程赶到现场，基于对雀巢集团欧洲加工产线的服务经验，提供现场咨询。

此外，陶朗密切配合雀巢集团开展分选后产品的质检，邀请资深的第三方检测机构共同制定黄曲霉毒素含量的检测手段和标准，保证了后续检测结果的权威性和合理性。



2011年，徐福记与雀巢集团携手合作

张俊峰先生还补充说：“测试期间，陶朗技术团队的专业性和责任心深深打动了我，让我相信，这支优秀的团队能够为我们日后的顺利投产和正常使用保驾护航。事实证明，陶朗的技术团队确实高效，他们对我们的需求响应非常迅速，无论是前期测试阶段，还是设备正式安装后的日常使用时期。”

设备投入使用后，通过陶朗的24小时服务热线，我们可以随时与陶朗的本地技术团队取得联系，有些问题在电话中就解决了；不能远程解决的问题，陶朗也能够很短的时间内安排工程师到现场

进行服务，排除故障或进行使用指导。这大大提升了我们的产线效率，我对选择陶朗作为合作伙伴感到很安心，不但不再担忧产品质量，也不需担心分选线上的故障会影响生产。”

陶朗的技术方案得到雀巢集团总部的认可

陶朗的两台Helius分选设备于16年9月开始正式在徐福记产线上安装投产，并且各方面的性能表现进一步得到了肯定。

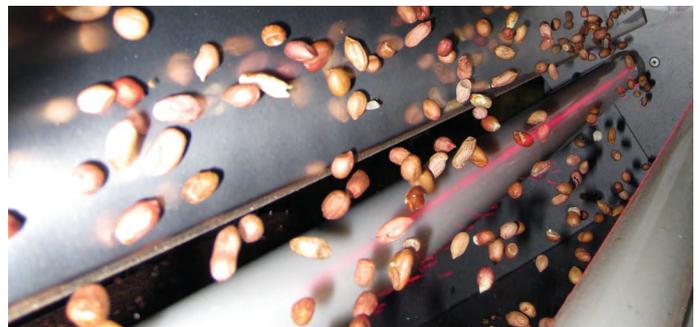
品质和食品安全是雀巢集团的十大原则之一，本着对消费者负责的态度，雀巢集团已经正式决定，选择陶朗作为花生黄曲霉毒素分选和品质把控的战略合作伙伴，并建议在品牌旗下所有的含花生原料的食品加工产线上加装Helius设备，后续还将进一步推荐花生原料供应商也在产线上安装这一设备。

对于陶朗的设备和技术方案，张俊峰先生充满了信心：“大量的测试证明，陶朗的Helius设备能够有效控制花生的黄曲霉毒素含量；因此，遵照雀巢集团的质量政策——提供满足消费者预期和喜好的零缺陷食品，雀巢集团将在全球的加工厂推广该设备，以避免黄曲霉毒素带来的食品安全隐患。”



关于黄曲霉毒素

黄曲霉毒素是一种剧毒物质，已被世界卫生组织癌症研究机构划定为1类致癌物。黄曲霉毒素B1被认为是致癌力最强的天然物质，是肝癌的首要致病原因，即使摄入低剂量的黄曲霉毒素B1，也会对免疫系统和肝脏产生严重危害。花生在生产 and 储存过程中，如果存放不当，极易被黄曲霉毒素污染。



陶朗先进的分选技术能够高效识别并剔除肉眼不可见的黄曲霉毒素花生



陶朗食品全球总部
Research Park Haasrode
1622 Romeinse straat, 20
3001 Leuven
BELGIUM 比利时
Tel: +32 16 396 396
Fax: +32 16 396 390
food@tomra.com
www.tomra.com/food

陶朗食品美洲总部
875 Embarcadero Drive
West Sacramento California
95605
U.S.A. 美国
Tel: +1 916 388 3900
Fax: +1 916 388 3901
food.us@tomra.com
www.tomra.com/food

陶朗食品亚太区总部
中国福建省
厦门市湖里区
围里北路418号
手机: 135 1596 7455
电话: 0592-5720780
传真: 0592-5720779
inquiry.China@tomra.com
www.tomra.cn/food



扫码查看更多案例