



## — — URMARITI FIECARE PACHET DE LA PORNIRE PANA LA LIVRARE

Timpu mediu necesar pentru transportul produselor alimentare de la producator la distribuitor variaza de la 5 la 15 zile, cu circa 7-8 parti intermediare implicate in transportul cu lant frigorific. Prospetimea produselor alimentare si eficienta vaccinerilor depind de cat de bine a fost mentinut lantul frigorific pe parcursul intregii perioade de transport. Avand in vedere ca lantul frigorific este la fel de sigur ca si cea mai slaba veriga a sa, este suficienta o manipulare necorespunzatoare din partea unui singur furnizor de logistica, pentru a avea un impact negativ asupra calitatii produsului.

Spre deosebire de inregistratoarele de date de temperatura, eticheta inteligenta Tempix urmareste produsul pe tot parcursul de la fabrica pana la distribuitor si poate urmari abaterile de la temperatura prevazuta, cumulate in lantul frigorific. Daca indicatorul este intact, acesta garanteaza ca produsele sunt in stare buna atunci cand marfurile sunt vandute in magazine.

In perspectiva mai larga, gestionarea corecta a temperaturii conduce la pierderi reduse, la venituri mai mari si la marje de exploatare pentru toate partile implicate. Indicatorul de temperatura Tempix promoveaza mediul inconjurator, o sanatate buna si obiceiurile alimentare bune



## — — CALITATE SI CONTROL EXTRAORDINARE PE TOT PARCURSUL PROCESULUI

## — — PENTRU BINELE PAMANTULUI SI VIITORULUI NOSTRU COMUN

## — — PASTRATI PRODUSELE LA RECE CU O INOVATIE SUEDEZA UNICA

Eticheta inteligenta timp-temperatura Tempix este o inovatie suedeza unica, care asigura faptul ca un produs a fost manipulat la temperatura corecta pe tot parcursul lantului frigorific, de la producator la distribuitor. Eticheta inteligenta Tempix este ieftina si suficient de flexibila, pentru a putea fi aplicata pe toate produsele sensibile la temperatura – produse alimentare, produse farmaceutice, cosmetice, vin si in industrie.



Indicatorul de temperatura Tempix permite partilor interesate din lantul frigorific sa obtina o vizibilitate mai buna a limitelor de temperatura pentru livrarile de marfuri. Acestea pot, de asemenea, sa verifice cu usurinta ca produsele, si anume fiecare pachet, au fost manipulate la temperatura corecta in timpul transportului. Transparenta faciliteaza preluarea controlului asupra procesului de manipulare si responsabilitatea devine mai clara atunci cand este vorba despre productie, depozitare si transport. Rezultatul este o abordare imbunatatita a calitatii de catre cei care manipuleaza marfurile sensibile la temperatura.

Schimbarile climatice si incalzirea globala au, de asemenea, o cauza si un efect asupra sistemului nostru alimentar global. Pentru a hrani populatia noastra la nivel mondial, care se preconizeaza ca va creste de la 7 miliarde de oameni la 10 miliarde pana in 2050, va trebui sa marim productia noastra de alimente cu pana la 70%, daca s-ar mentine nivelul actual al deeurilor alimentare. Si totusi, solutiile la problemele noastre din viitor exista deja astazi: Daca lanturile frigorifice sunt asigurate in mod corespunzator, avem mai mult decat suficienta hrana care este cultivata astazi, pentru a hrani populatia de maine.

Incalzirea globala duce, de asemenea, la o crestere a numarului de puncte fierbinti in lanturile frigorifice. Se vor produce mai multe intreruperi, deoarece diferenta de temperatura dintre mediul exterior si cel al lantului frigorific se maresc. Fara capacitatea de a monitoriza indeaproape transporturile de produse alimentare in lantul frigorific, ratele de alterare vor creste in timp. Si totusi, cererea de alimente proaspete, organice si de ingrediente naturale, nu a fost niciodata mai mare. Dat fiind ca lanturile de aprovizionare devin mai lungi, pierderile si risipa vor creste, daca nu se iau masuri proactive pentru asigurarea lantului frigorific.

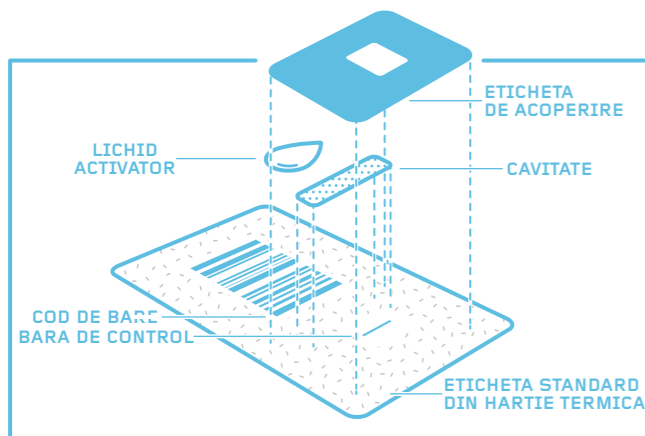
# CUM FUNCTIONEAZA ETICHETA INTELIGENTA?

Indicatorul de temperatura Tempix releva daca un pachet a fost manipulat in intervalul de temperatura adecvat, pe tot parcursul de la producator pana la consumator. Cand bara de control neagra din indicatorul Tempix este vizibila, clientul poate fi sigur ca produsul a fost transportat si depozitat la temperatura corecta in lantul frigorific.

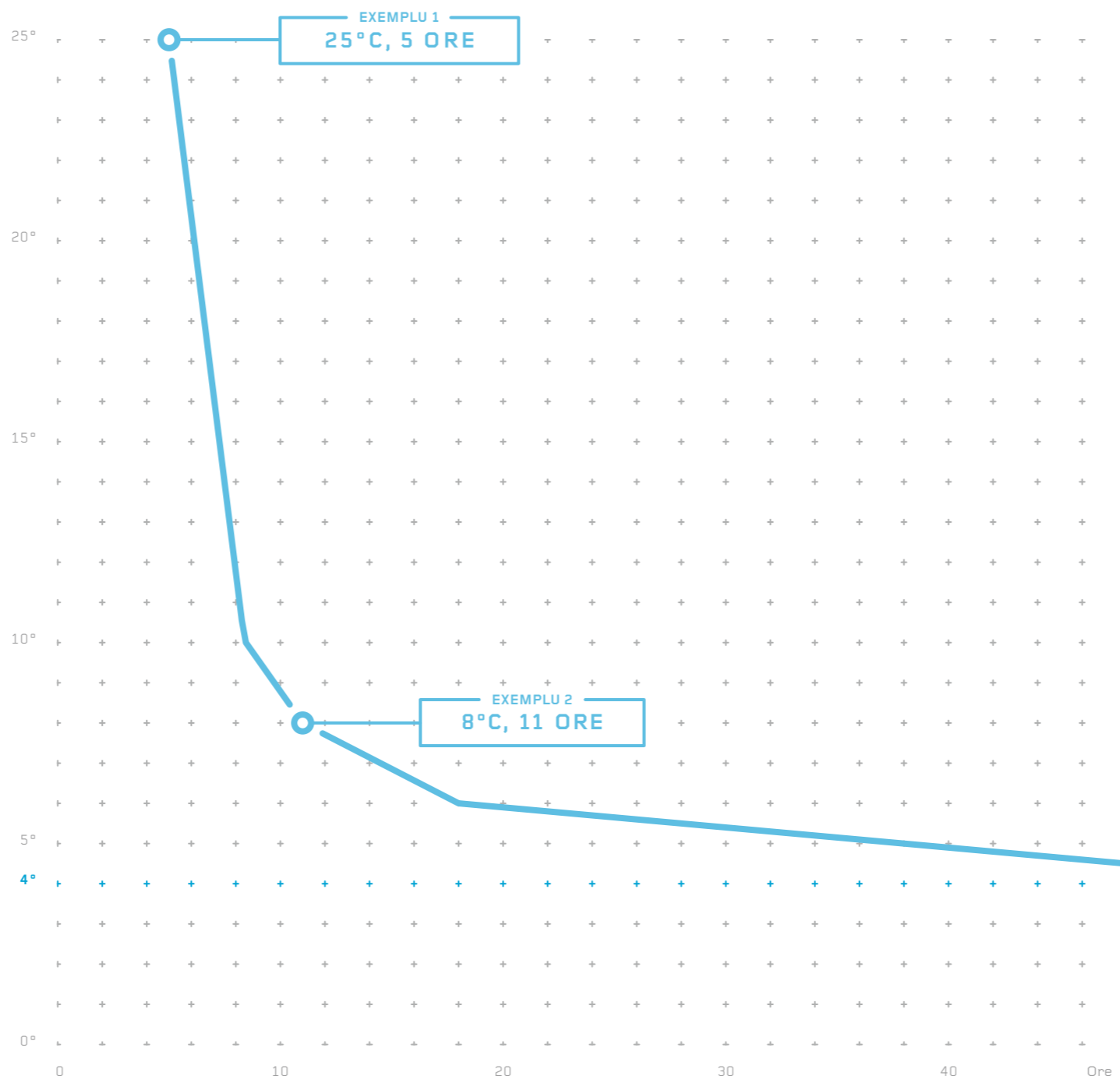
Daca produsul este pastrat in intervalul de temperatura corect, indicatorul va ramane neafectat pentru o perioada de timp nelimitata. Daca produsul a fost expus la o temperatura mai mare decat temperatura prevazuta pentru o perioada lunga de timp, bara de control din fereastra va disparea si codul de bare va fi blocat (va fi sters).

**Indicatorul de temperatura poate fi utilizat pentru diferite cerinte de temperatura. Acesta poate fi setat intre -35°C si +32°C, cu o precizie de ±0,5°C**

De exemplu, produsele congelate, cum ar fi inghetata, pot utiliza un indicator care este setat la -18°C, produsele din peste la +2°C, produsele din carne la +4°C, produsele de salata la +6°C, produsele farmaceutice la +8°C si produsele cosmetice la +30°C. Timpul de manipulare si timpul de expunere pot fi setate diferit, in functie de cerintele lantului frigorific. Indicatorul incepe sa monitorizeze lantul frigorific imediat dupa etichetare.



Indicatorul este format dintr-un absorbant (eticheta standard din hartie termica) si o eticheta de acoperire care incapsuleaza lichidul activator. Nu este necesar echipament suplimentar pentru a citi indicatorul de temperatura. Sistemul este compatibil cu scanerile de coduri de bare existente. Tempix furnizeaza o solutie la cheie completa, care include o imprimanta de etichete termice 2-in-1 si un aplicator pentru eticheta de acoperire, pentru incapsularea lichidului activator.



Echipamentul este construit cu componente si tehnologii bine testate, care asigura o fiabilitate foarte ridicata. Aceasta masina de imprimat etichete 2-in-1 este singura investitie de capital necesara. Toate componentele indicatorului de temperatura au fost aprobate pentru utilizare in industria de ambalare a produselor alimentare. Produsul este certificat Normpack, nr: 160 15 100 2 201 24.

Clientii au, de asemenea, o flexibilitate completa privind modul in care doresc sa imprime indicatorii de avertizare de pe eticheta. Daca acestia considera ca trebuie sa fie prevazut un timp suplimentar inainte de a declansa bara de control neagra sau codul de bare, sistemul poate fi ajustat prin intermediul unui program software simplu.

Solutia cu etichete inteligente Tempix se poate utiliza flexibil intr-o aplicatie B2B sau B2B2C, in functie de preferintele clientilor. Etichetele sunt, de asemenea, destul de ieftine pentru a putea fi aplicate pe mai multe suprafete, inclusiv pe cutii de transport, cutii de carton si paleti pentru transportul produselor alimentare.

## EXAMPLE

Un indicator de temperatura cu o temperatura limita de 4°C, care a fost depozitat la o temperatura de 8°C, va fi declansat dupa 11 ore. La 25°C, timpul de declansare este de 5 ore.

## MASINA TEMPPIX



## OFERTA NOASTRA

Tempix AB a dezvoltat un sistem complet de asigurare a calitatii pentru produsele congelate si refrigerate, cum ar fi alimente, produse farmaceutice si sange.

Compania ofera o solutie la cheie, ce include un indicator de temperatura care se aplica pe eticheta produsului si echipament de aplicare pentru produs. Inovatia brevetata se bazeaza pe o tehnologie simpla si nepoluanta pentru mediu. Sistemul aduce beneficii tuturor partilor interesate din lantul frigorific, deoarece ajuta la asigurarea prospektivitatii si calitatii alimentelor, reducerea pierderilor, si creste veniturile si marjele dupa asigurarea lantului frigorific.

Daca sunteti interesat sa utilizati eticheta pentru produsele companiei dvs., va rugam sa nu ezitati sa ne contactati. Va vom oferi mai multe informatii despre pachetul nostru cuprinzator, care include recomandari, echipamente de aplicare, instalare si service excelent.

## CONTACT

Kimet Srl  
Garii 64  
525400 Tg.Secuiesc  
jud.Covasna

0267-363022  
0762-205419  
attila.orban@kimet.ro  
www.tempix.ro

**TEMPPIX**