

F.A.Q Häufig gestellte Fragen

Welche Produkte kommen infrage?

Alle verpackten Produkte aus der Lebensmittel-, Pharma- und Kosmetikindustrie, einschließlich frischer Produkte sowie temperaturgeführter Waren.

Welche Fremdkörper lassen sich nicht erkennen?

Holz, Stoff, Insekten, Kerne, Verpackungsfolien und Kunststoffe von geringer Dichte.

Welche Erkennungsschwellen sind möglich?

Bei auf Röntgentechnologie basierenden Systemen hängen die Nachweis-Schwellenwerte von der Dichte und der Dicke der aufzuspürenden Fremdkörper ab, aber auch von der Dicke und dem Feuchtigkeitsgehalt des zu prüfenden Produkts. Bei herkömmlichen Metalldetektoren sind die Schwellenwerte für Fe, nicht-Fe und Edelstahl unterschiedlich, ebenso kommt es auf den Effekt und die Größe des zu prüfenden Produkts an (trocken oder feucht).

Können die Produkte bei der Kontrolle verunreinigt werden?

Nein, das ist unmöglich, da unsere Röntgenstrahlen von einem Elektrogenerator erzeugt werden.

Ist es möglich, eine Palette zu prüfen, ohne sie zu entpacken?

Nein, unabhängig von der gewählten Technologie gilt: Für eine Feinerkennung muss im Detail geprüft werden.

Haben Sie die Möglichkeit, nach der Kontrolle wieder auf die gleiche Weise neu zu palettieren?

Ja, wir verfügen über automatische Schrumpffolien-Wickelmaschinen und Banderoliermaschinen sowie über Klebeband aller Art und Schmelzklebstoff, die für die Neuverpackung benötigt werden. Ebenso versehen wir die Schalenverpackungen wieder mit den Etiketten.

Wie ist vorzugehen, um Ihnen Produkte zur Kontrolle zu schicken?

Gemäß unseren Verfahrensweisen führen wir in einem ersten Schritt systematisch Tests an Ihren Produkten und zum gesuchten kontaminierenden Stoff durch, um die Durchführbarkeit des Vorgangs zu bestimmen und die Nachweisschwelle zu ermitteln. Zeitnah nach der Erfassung der Ergebnisse erstellen wir Ihnen einen Kostenvoranschlag und legen uns auf die in Betracht kommende Empfindlichkeit fest. In den meisten Fällen liegen zwischen der ersten Kontaktaufnahme und der Lieferung der zu prüfenden Produkte weniger als 48 Stunden.

Fallen für die Prüfungen Kosten an?

Nein, die Prüfungen sind kostenfrei; wir prüfen Ihre Produkte und helfen Ihnen auf diese Weise bei der besseren Bewältigung von Krisensituationen. Wir verfügen über umfangreiche Erfahrung mit logistischen Abläufen, somit wird ein umfassender Ansatz bei Produktionsstörungen unter Wahrung der Gelassenheit verfolgt.

Wie hoch sind die Kosten für eine Kontrolle?

Diese variieren je nach den Anwendungsfällen und der Komplexität der Arbeit, liegen aber in den allermeisten Fällen unter den Kosten für die Zerstörung der Produkte, Fehlbestände, Stillstand von Waren, Strafgebühren und sonstige Zwänge oder Erfordernisse seitens der Kunden/Lieferanten. Häufig kommen die eigenen Versicherungen der Kundenunternehmen für die Kosten für unsere Leistung auf.

Wie lange dauert die Kontrolle?

Das hängt von dem zu prüfenden Format und der Größe des kontaminierenden Stoffes (Kontaminanten) ab, aber wir sind abwicklungstechnisch flexibel, verfügen über die Erfahrung, die Ausrüstung sowie über eine Lagerfläche, die Ihren zeitlichen Vorgaben gerecht wird.

Kann die Prüfung am Standort des Kunden durchgeführt werden?

Nein, unsere Geräte sind empfindlich, einzigartig und eigens für unsere Tätigkeit vorgesehen; das Personal muss gesondert ausgewählt, speziell geschult und erfahren sein, um eine zuverlässige Prüfung zu gewährleisten. Die französische Gesetzgebung schreibt vor, dass bei jedem Einsatz eines Röntgeninspektionssystems ein Strahlenschutzbeauftragter (Competent Person in Radiation Protection/PCR) im Unternehmen involviert sein muss.

Kontaktieren Sie uns unter +33 (0)3 89 573 573 oder per E-Mail an pqc@elcowa.fr



ERKENNUNG VON FREMDKÖRPERN PRÄVENTIVE und KURATIVE ANALYSE FEHLERSUCHE GEWICHTSÜBERPRÜFUNG CO-PACKING



Inspektion von Lebensmitteln,
Arzneimitteln und Kosmetika.

Kontrollen, Beratungen & Gutachten

ELCOWA s.a. – 27 Rue de Ruelisheim, F-68200 MULHOUSE (Frankreich)

Tel. +33 (0) 389 573 573 Fax +33 (0) 389 571 718

E-Mail: info@elcowa.fr - Web: www.elcowa.fr



Über uns

ELCOWA ist ein 40 Personen starkes KMU, ein Unternehmen mit menschlichem Maßstab und ausgeprägter Kundenorientierung. Gegründet im Jahr 1965, sind wir aufgrund unserer langjährigen Erfahrung in der Lage, den Bedürfnissen von Unternehmen jeder Größe gerecht zu werden, einschließlich der größten Industriekonzerne.

Als Spezialist für Lebensmittelsicherheit, Hersteller von Detektoren von Metallpartikeln, Röntgenstrahlen Inspektionssystemen und Wiegegeräten sind wir seit mehr als 30 Jahren Ihr Begleiter,

ELCOWA, der europäische Marktführer bei der Reinspektion von Fertigerzeugnissen.

Der Reinspektionsservice

Mit seinem Standort in Mulhouse und damit in unmittelbarer Nähe zu seinen europäischen Kunden (Frankreich, Belgien, Deutschland, Schweiz, Italien, Spanien, Polen und Litauen) ist das Prüfzentrum mit allen Anlagen und Geräten ausgestattet, welche imstande sind, die Anwendungen, mit deren Prüfung wir betraut werden, zufriedenstellend zu bewältigen. Wir verfügen über eine Ausstattung mit Systemen unter Einsatz von Röntgentechnologie, Standard-Magnetfeld, aluminisierte Komplexe oder Verpackungen aus reinem Aluminium. Mit einer Lagerkapazität von 750 Paletten und einer unerreichten Reaktionsfähigkeit kontrollieren wir seit über 20 Jahren mit der höchsten Sorgfalt die Produkte unserer Kunden, bevor sie auf den Markt gebracht werden. Zudem sind wir mit automatischen Schrumpffolien-Wickelmaschinen und Banderoliermaschinen ausgestattet, um eine gleichartige Neupalettierung zu gewährleisten.

Die ELCOWA-Expertise

Seit der Gründung der Sparte für Auftragskontrollen haben wir mehrere Tausend Aufträge ausgeführt, die oft wiederkehrender, punktueller und manchmal auch einmaliger Natur waren. Dank dieses Erfahrungsreichtums vieler Jahre können wir Ihnen heute die besten Lösungen für die Kontrolle Ihrer Produkte hinsichtlich Qualität und Nachweisschwelle, aber auch mit einer unvergleichlichen Reaktionszeit anbieten. Unsere äußerst strengen Verfahren sind optimal auf die gewissenhafte Ausführung und die Zielsetzung des uns anvertrauten Auftrags ausgerichtet.

Nach Abschluss oder während der Kontrollen können die abgewiesenen bzw. beanstandeten Produkte zur eigenen Analyse per Express an Sie versandt werden. Im Falle eines haftbaren Dritten (z. B. Lieferant) kann die Inspektion der mangelbehafteten Produkte in Echtzeit in Mulhouse in Anwesenheit von Gerichtsvollziehern oder Versicherungsexperten durchgeführt werden. Unsere Prüfberichte werden als maßgebliche Dokumente anerkannt und für die Dauer von drei Jahren gespeichert.

Unbedenklichkeit der Produkte & Produkte aus biologischer Landwirtschaft

Die für alle unsere Röntgensysteme verwendete Energie liegt unter 100 keV, daher liegen nach einer Kontrolle keinerlei Veränderungen jedweder Art an den Produkten vor, zudem bestehen keine Kontraindikationen für Bio-Produkte.

Kontaktieren Sie uns unter +33 (0)3 89 573 573 oder per E-Mail an pqc@elcowa.fr

Unsere Serviceleistungen

Erkennung von Fremdkörpern

- ERKENNUNG VON METALLEN (Stahl, Edelstähle, Eisen, Messing, Kupfer, Bronze, Aluminium *)
- ERKENNUNG VON GLAS (Neutral-, Spezial- oder armiertes Glas)
- ERKENNUNG VON STEIN/KIESELSTEINEN/KERAMIK
- ERKENNUNG VON DICHTEN und DICKEN KUNSTSTOFFEN
- ERKENNUNG VON KALZIFIZIERTEN KNOCHEN

* Sensibilitätsschwellen variabel, abhängig von der Legierungsart



Behälter und Verpackungen, auf die sich unsere Inspektionen erstrecken

Aus Metall: Dosen, Blister, Tüten, Beutel, Schalen, Sprühdosen, geclippte Produkte
Aus Glas: Behälter, Flakons, Gläser/Gläschen, Gefäße/Krüge, Flaschen, Tuben
Aus Pappe oder Kunststoff: Etais, Boxen, Pakete, Kartons, Kisten, Packs, Schachteln, Schalen

Die Prüfung wird in der Kiste vorgenommen, wenn die Erkennungsschwelle korrekt ist, meistens ist jedoch eine Einzelkontrolle erforderlich.

Suche nach den häufigsten Fehlern und Mängeln

- Fehlen (Tauchrohr, Ventil, Blisterpackung, Werbeartikel)
- Unerwünschtes Vorhandensein (Doppelter Beipackzettel, Pipette, Saft)
- Glasfehler: Bruch, Glaswippe, Glasuren, körnige Erscheinung
- Herstellungsfehler, vorhandene Blasen, Risse (Käserei)
- Kreuzkontaminationen

Gewichtsüberprüfung

- Kontrolle auf Untergewicht, Übergewicht, Chargenvalidierung (Norm TU1/TU2)



Co-Packing

- In Verbindung mit einer Kontrolle oder ohne – je nach Anforderungsspezifikation

Frische Produkte oder temperaturgeführte Waren

Unsere Detektionslösung sowie unsere Anlagen ermöglichen eine unterbrechungsfreie Kühlkette – hier überprüft einer unserer Kunden die Temperatur seiner Produkte während des Vorgangs.