



**EGGS**  
TRACCIABILITÀ E  
RINTRACCIABILITÀ  
CARNI SUINE

[www.ict-group.it](http://www.ict-group.it)

Esporta anagrafica bestiame

Esci Cerca Genera file

Filtri

Stabilimento: 01 ROSSI MARIO SOC. COOP

Categoria: B BOVINO

Da numero: A numero:

Da data mac.: A data mac.:

Esportati: No Data esport.:

Num. mac.	Data mac.	N.preno.	Dt.preno.	Variante	Allevamento	Allevatore	Orecchino
1	13/07/06	4	13/07/06	4	001PG014		IT345678901234
2	13/07/06	4	13/07/06	4			IT54321
1	19/07/06	5	19/07/06	UNIC	008PD028	10323	FR1823345873
1	08/03/07	15	08/03/07	9	102PD028	10332	FR2404536255

**EGGS**

# SOLUZIONE SOFTWARE TRACCIABILITÀ CARNI SUINE

Soluzione Informatica **Rintracciabilità Alimentare per l'industria macellazione suina** è la soluzione specifica, completamente integrabile in EGGs web "modulo gestionale", studiata per gestire tutte le problematiche specifiche delle industrie che operano nel settore della macellazione di capi suini quali macelli pubblici e/o comunali, macelli privati, cooperative di macellazione, consorzi di produttori.



**INTEGRABILE**



**FLESSIBILE**



**SEMPLICE**



**SICURO**



## WEB NATIVO

Progettato e realizzato per essere utilizzato sia sulla rete internet che in quella intranet. Il sistema mette quindi in comunicazione l'azienda e gli operatori, da essa abilitati, sia interni che esterni (agenti, rivenditori, clienti, fornitori...).



## INTEGRABILE

Progettato e realizzato per utilizzare i più diffusi sistemi e database. Il sistema consente il riutilizzo di apparati hardware già in uso ed è integrabile con eventuali applicativi gestionali già presenti in azienda.



## SICURO

Progettato e realizzato per consentire le più diverse politiche di sicurezza (anche le più sofisticate), evitando che esterni non autorizzati accedano ai dati.



## FLESSIBILE

Progettato e realizzato con tecnologia scalabile, consente di accompagnare la crescita aziendale adeguandosi alle nuove esigenze di business.



## SEMPLICE

Progettato e realizzato per essere userfriendly rendendone intuitivo l'utilizzo. Il sistema è corredato di manuale "in linea" a disposizione degli utenti.



AREA AMMINISTRATIVA



AREA ACQUISTI



AREA VENDITE



AREA MAGAZZINO



AREA PRODUZIONE



CONTROLLO DI GESTIONE

## AREE DI BASE

EGGS garantisce una copertura funzionale dell'azienda a **360°**.

La progettazione del software garantisce semplicità nell'implementazione di customizzazione e nella realizzazione di moduli aggiuntivi personalizzati per adattare il software alle specifiche esigenze aziendali.

Tutte le funzioni previste sono integrate tra loro e realizzano un unico e coerente sistema aziendale, senza duplicazioni e ridondanze di informazioni e sono studiate per rispondere al meglio alle diverse esigenze operative, come, ad esempio, la “navigazione”, vale a dire possibilità di muoversi, all’interno di tutta la struttura informatica, tramite tasti funzione che collegano i vari programmi. Gli strumenti sono progettati per facilitarne l’apprendimento

e l’utilizzo, con ampia diffusione di funzioni di ausilio, ricerche senza codici, immissioni guidate e personalizzate.

E’ possibile definire, nella fase di pianificazione del sistema, il livello di controllo sulle attività operative, disegnando in questo modo un sistema coerente con le abitudini, la professionalità e le responsabilità degli addetti aziendali.

## MODULI BASE

### ANAGRAFICHE BASE

Il modulo applicativo “Anagrafiche Base” gestisce i dati che identificano il cliente, il fornitore e l’articolo.

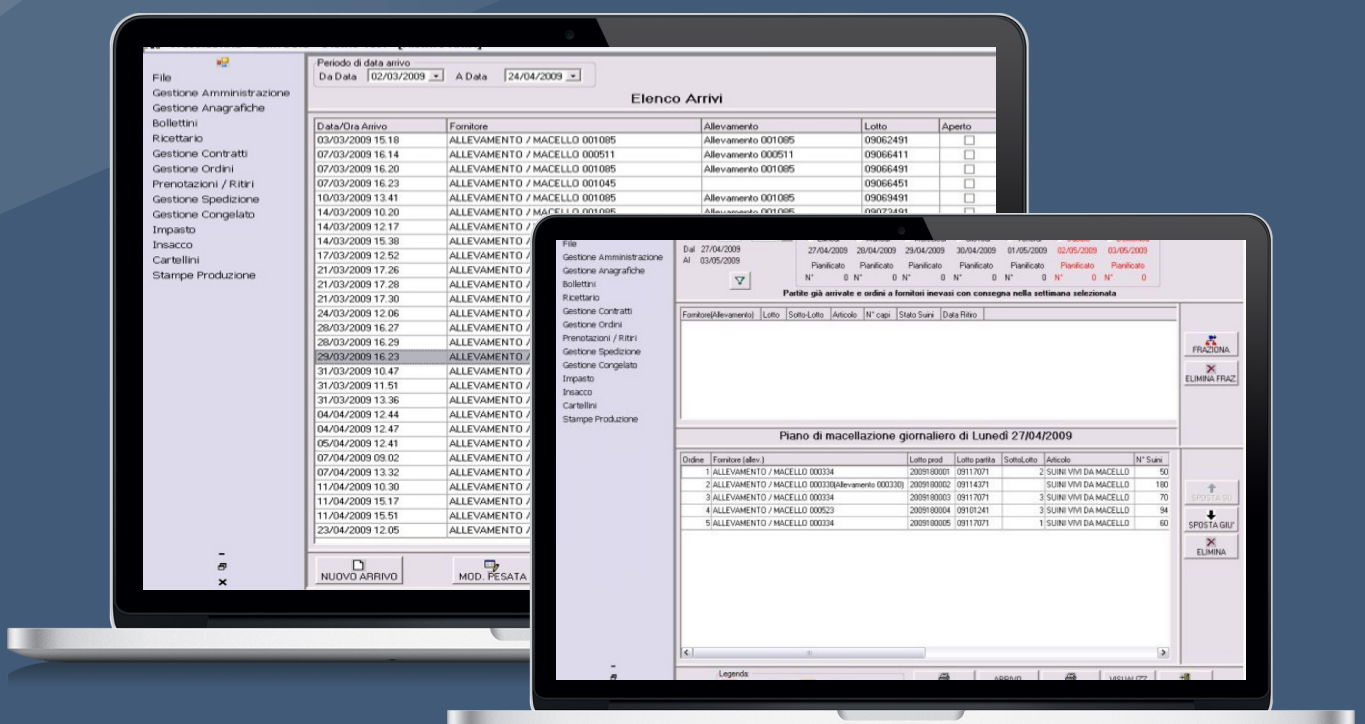
Tutti i moduli attingono ai dati contenuti negli archivi anagrafici, che hanno quindi la caratteristica di essere “comuni” all’intero sistema informatico ed unici.

All’interno dei programmi, i dati anagrafici, sono ricercabili attraverso “finestre” (per codice, ragione sociale, descrizione articolo) oppure vengono direttamente proposti, dove indispensabili. Ogni archivio è strutturato per il trasferimento su “software pacchettizzato” di uso standard (Word, Excel, Access ...).

### ENTRATA SUINI

Il sistema consente di gestire l’entrata delle partite di suini partendo dalla pianificazione ritiri. In questa fase vengono rilevati i primi “dati” per la rintracciabilità quali:

- allevatore
- fornitore
- mediatore
- trasportatore
- ora carico
- ora arrivo
- estremi documento
- tipo suino
- quantità arrivata (N°)
- peso netto
- peso netto arrivo
- lotto entrata
- valutazione partenza (scarti, sottopeso, verri, scrofe, stressati)
- valutazione arrivo (scarti, sottopeso, verri, scrofe, stressati)
- omogeneità partita
- % eterogeneità partita
- stabulazione
- blocco veterinario
- analisi veterinarie
- quantità distrutti



## PIANO MACELLAZIONE

Dalla stabulazione, in funzione dello “sblocco veterinario”, il sistema consente di impostare il piano di macellazione che può essere:

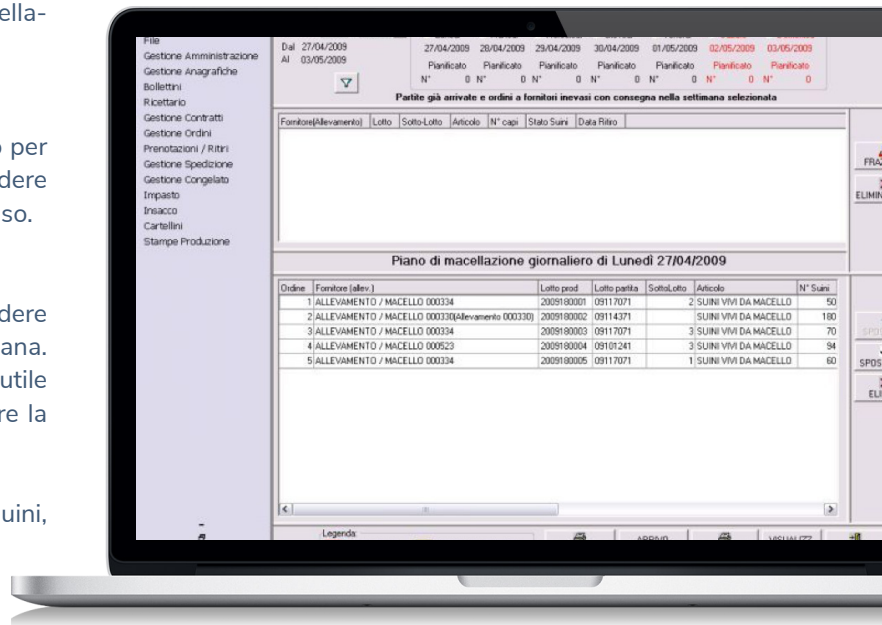
### GIORNALIERO:

ovvero il piano indispensabile da predisporre giorno per giorno in cui indicare le partite di suini che si prevedere di macellare in quella giornata in un ordine ben preciso.

### SETTIMANALE:

riporta semplicemente il numero di suini che si prevedere di macellare giorno per giorno nel corso della settimana. Questa funzione non è obbligatoria ma può essere utile per schedare i ritiri di suini in modo da ottimizzare la capacità produttiva giornaliera del macello.

viene pianificata la macellazione delle varie partite suini, come nella seguente “videata”.



## MACELLAZIONE

Il piano di macellazione viene monitorato in tempo reale per ogni lotto (partite in entrata) da apposite funzioni che registrano il peso delle mezzene, i valori rilevati delle masse grasse e le lettere “errate” riscontrate su eventuali cosce dei suini (suini in età non conforme).

Attraverso questi dati è possibile rilevare il calo peso e verificare la distribuzione dei capi per fascia.

Da questi dati e da quanto rilevato per le fasce di massa grassa e dal conteggio delle lettere errate e poi possibile applicare eventuali penali.

Ogni mezzena, una volta arrivata nell'area di “fine taglio” viene etichettata con indicazione univoca del lotto di produzione e etichette necessarie per le “bollettine sanitarie”. I dati inseriti in questa fase confluiscono in apposito registro che riporterà informazioni quali:

- data
- da numero ..... a numero
- ritirate da .....
- uso e/o annotazioni

Ogni cambio partita viene gestito con l'ausilio della struttura informatica: sulla base dei dati inseriti in entrata il sistema può, infatti, avvisare l'operatore addetto alla “fine linea taglio” (tramite segnale acustico e successivo “allarme” in caso di dimenticanza), che è imminente il cambio di partita.

In questo caso si riduce al minimo il rischio di errore nell'indicazione dei cambi partita.

Nel caso si verificasse infatti una situazione di errore è comunque possibile annullare un eventuale cambio il cambio partita anticipato o segnalare l'omissione dello stesso.

Ad ogni mezzena viene poi assegnata un'etichetta contenente informazioni estremamente importanti per il processo di rintracciabilità: il barcode in esso contenuto, infatti, identifica quella specifica mezzena e quindi la partita di riferimento.

Da ciò si possono ricavare informazioni importanti quali il fornitore, l'allevamento di provenienza, il numero e la data del DDT di ingresso, ecc.

## ACQUISTO CARNI FRESCHE GIÀ MACELLATE

I tagli di carne lavorati dall'industria di macellazione possono anche essere acquistati da macelli esterni: questo pone nuovi e non banali, problemi di tracciabilità. Il sistema consente di gestire tale materiale in entrata attraverso la creazione di partite speciali di carne già macellata), che sarà memorizzata in una nuova struttura caratterizzata dalle seguenti informazioni:

- codice fornitore (in questo caso non è un allevamento, ma un altro macello)
- estremi documento di ingresso (numero e data DDT)
- data e ora di ingresso
- codice lotto interno attribuito alla consegna nel solito formato "aaggxxy"
- dettaglio articoli, costituito da:
  - codice articolo
  - peso netto totale dell'articolo
  - eventuale codice lotto fornitore (se omogeneo per articolo)

**dettaglio contenitori di quell'articolo, ostituito da:**

- barcode applicato a contenitore
- peso netto contenitore (se viene pesato singolarmente)
- eventuale codice lotto fornitore (se cambia da contenitore a contenitore)

I dati di riferimento verranno inseriti manualmente dagli operatori mentre il sistema acquisirà in automatico i dati relativi al peso grazie al collegamento con le bilance e assegnerà automaticamente i contenitori alla partita corrente grazie alla lettura dei codici a barre sui contenitori stessi. Per segnalare le partite acquistate da quelle fresche macellate internamente anche il codice può essere "parlante" ovvero contenere lettere o indicazioni che permettano al programma ed agli operatori di individuare immediatamente carni fresche da quelle acquistate.

Il sistema produce poi un report di carico e la partita speciale può essere ingressata per passare poi alle successive fasi di lavorazione.

Dati rintracciabilità									
Risultato ricerca									
Stab.	Mag.	Cat.	Articolo	Um1	Qta1	Um2	Qta2	Lotto	
Conferitore				Data mac.					
01	1	B	BAS	NR	1,00	KG	37,50	01B00600007	
30001				VERDI SPA					
				01/08/06					
01	1	B	BAD	NR	1,00	KG	37,50	01B00600008	
30001				VERDI SPA					
				01/08/06					
01	1	B	BPS	NR	1,00	KG	37,50	01B00600009	
30001				VERDI SPA					
				01/08/06					
01	1	B	BPD	NR	1,00	KG	37,50	01B00600010	
30001				VERDI SPA					
				01/08/06					
01	1	B	BFR	NR	1,00	KG		01B00600011	
30001				VERDI SPA					
				01/08/06					
01	1	B	BTR	NR	1,00	KG		01B00600012	
30001				VERDI SPA					
				01/08/06					

## LAVORAZIONE

### SEZIONAMENTO

Le mezzene non destinate alla spedizione ma tagliate per ottenere i vari tagli di carne, passano quindi ora alla fase di sezionamento dove i vari operatori ricevono le diverse mezzene al fine di lavorarle per ottenere quanto richiesto (prosciutti, coppe, lombi, ecc...).

Ogni singola mezzena o l'intera partita viene caricata in contenitori che cui viene assegnato un codice a barre, progressivo e non resettabile che garantisce l'u-

nivocità del codice assegnato a quel carico nel tempo e a cui sono associati dati relativi alla data di sezionamento e la partita/le partite in esso contenute.

L'associazione delle partite ai carichi avviene su base temporale: ogni carico deve contenere le partite (uniche o diverse) che transitavano nel periodo in cui è stato riempito.

## RI-LAVORAZIONI

### DISOSSO/RIFILATURA

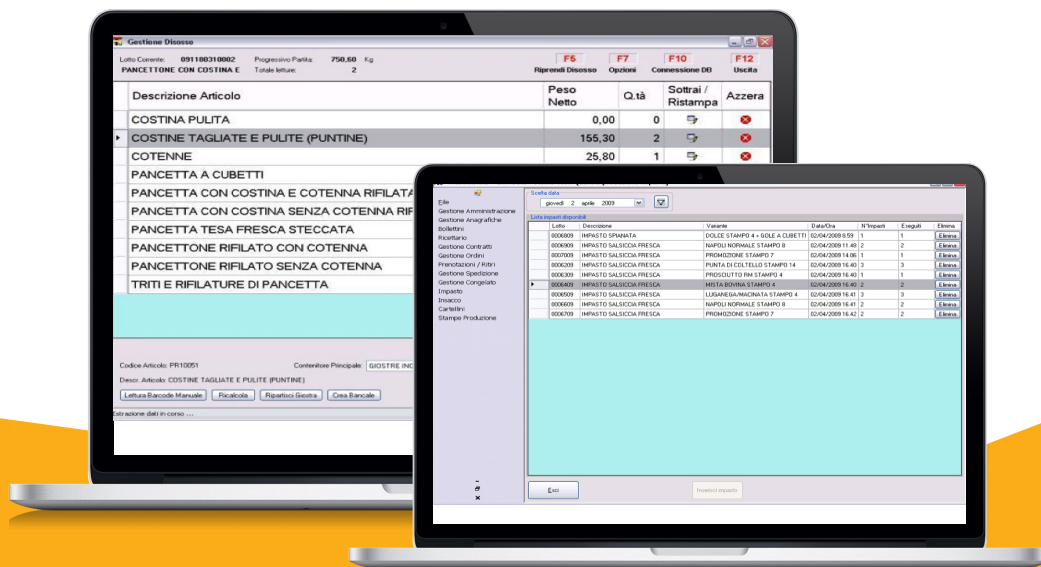
Il sistema consente la gestione anche dei processi di disosso e rifilatura garantendo una completa e puntuale tracciabilità dei prosciutti che vengono prelevati dalle varie giostre per eseguire queste operazioni.

Nel caso i prosciutti, dopo la rifilatura, vengano caricati su giostre diverse, il sistema consente una gestione puntuale del carico, scaricando la giostra precedente e caricando la partita su una nuova giostra [e riassegnando quindi un nuovo codice a barre] che verrà poi inserita nelle celle refrigerate.

### IMPASTO

Il sistema consente, per tutti quei tagli soggetti a ri-lavorazione, di gestire:

- distinta base dell'impasto: gestione dei livelli relativi a un certo tipo di insaccato, all'impasto in esso usato e alla salina utilizzata in tale impasto
- lanci di produzione in salumificio: il sistema consente di gestire i vari lanci di produzione da effettuare con l'indicazione della data, numero del lancio di produzione, articolo, lotto standard, lotto di produzione, quantità da produrre, ora.
- consuntivo di produzione: il sistema consente di consuntivare gli ingredienti utilizzati in produzione e specificare i vari lotti di acquisto.
- stampa dei dati di lancio produzione



**ICT - GROUP S.r.l.**

Via Cavallotti, 8 - 42122 Reggio Emilia (RE) - Italy  
Tel. +39 0522 629641- Fax. +39 0522 629259  
[commerciale@ict-group.it](mailto:commerciale@ict-group.it) - [www.ict-group.it](http://www.ict-group.it)

P.IVA. 02493530352 - Capitale sociale 300.000 € i.v.