

GAMMA MEAT

Gamma Meat è la soluzione verticale per le Aziende che operano nel settore della produzione e distribuzione di carni e salumi.

Gamma Meat si rivolge alle imprese che vogliono informatizzare le complesse fasi del ciclo produttivo ed ottimizzare la logistica, intervenendo direttamente nei reparti per migliorare la produttività, monitorare la qualità, gestire le fasi di trasformazione ed i magazzini, garantire una puntuale rintracciabilità dei propri prodotti, fornire nuovi servizi ai propri clienti.

La soluzione si rivolge quindi a tutte le realtà della filiera produttiva e distributiva delle carni, ed è utilizzato da primarie aziende su tutto il territorio nazionale nel settore della **macellazione, sezionamento, disosso, produzione di salumi, stagionatura, confezionamento, affettamento.**

Gamma Meat è il sistema ERP che supporta tutti i processi produttivi e logistici caratteristici di questo settore attraverso i seguenti moduli:

- Ricevimento ed etichettatura materie prime
- Rintracciabilità delle carni e dei sussidiari
- Gestione passaporti ed informazioni di filiera
- Schede qualità e registrazioni HACCP
- Distinte base, schemi di sezionamento e ricette
- Cicli di lavoro e programma di produzione
- Rese e scarti di ogni lotto lavorato
- Ore di manodopera ed analisi dei costi industriali
- Magazzini con identificazione di aree e celle
- Fine linea di confezionamento ed etichettatura
- Allestimento ordini ed organizzazione viaggi
- Collegamento a bilance, etichettatrici, PLC
- Supporto dei barcode e transponder RFID.

Macellazione, Sezionamento, Disosso

Questo modulo consente di gestire gli aspetti produttivi e normativi legati alla macellazione e lavorazione di **bovini, equini, suini, ovini.**

Nel bovino sono tracciate tutte le informazioni di Legge legate a passaporto ed auricolare, la pesatura delle singole carcasse con etichettatura, la classifica EUROP, la modulistica veterinaria e la trasmissione alla banca dati di Teramo.

Nel suino sono gestiti i singoli lotti con peso vivo partenza ed arrivo, quadratura sul peso macellato con distribuzione nella griglia EUROP, collegamento del misuratore di magro FOM, liquidazione a fornitore, rintracciabilità dei tagli sulla linea di sezionamento.

Prodotto		SCOTTONE VIVE				Ordine	BA-005131		2 2007 150001		
Auricolare	AB-001-001-PROVA	Età	16	Gg	485	M/F	F	Fur.	T004432	2001CONCA	C/To Livorno
A	B	C	D	E							
Carne di animali nati in Italia	Altri animali nati in Italia	Altri animali nati in Italia	Altri animali nati in Italia	Altri animali nati in Italia							
S	E	U	R	O	P						
Superiore	Eccellente	Ottimo	Buono	Accettabile	Mediocre						
1	2	3	4	5							
Molto superiore	Superiore	Mediocre	Accettabile	Molto inferiore							
Vitello Altern.	Vitello	Bovino Adulto	Vitellone	Scottona							
1150003	1150004	1150005	1150006	1150007	1150116						
MEZZENA SCOTTONA DELI	MEZZENA SCOTTONA FKP	MEZZENA SCOTTONA FRA	MEZZENA SCOTTONA NA7	MEZZENA SCOTTONA PFI	MEZZENA SCOTTONA NA71 IM						
Ins. manuale		Registra	Peso	145	Kg	2 Mez.			Esci		



Nell'ovino viene gestita la pesatura delle carcasse, con suddivisione automatica in categorie di peso ed etichettatura con barcode.

Nelle sale di **sezionamento e disosso** vengono gestiti i diversi schemi di taglio, con pesatura ed etichettatura dei prodotti risultanti e calcolo della resa di lavorazione per singolo lotto.

Le **interfacce operatore** sono progettate per essere utilizzate direttamente dal personale in reparto, consentono una elevata produttività ed il semplice utilizzo grazie alla tecnologia touch screen e sono idonee ad operare anche in ambienti soggetti ad umidità e lavaggi.

Salumifici

Il modulo dei salumifici prevede una gestione completa delle fasi di lavorazione ed è stato applicato nella produzione di **salami, coppe, pancette, mortadelle, prosciutti cotti, arrostiti, wurstel, bresaola, zamponi, cotechini**. Viene gestito il ricevimento della materia prima con assegnazione del lotto, etichettatura dei carrelli e controlli di qualità sulla merce in entrata. Sono tracciati anche i materiali sussidiari primari in conformità alle direttive IFS e BRC.

È disponibile un modulo di pianificazione della produzione su base ordini e/o previsione di vendita, con analisi di fabbisogni, sottoscorta, riordini di materiali, saturazione impianti e manodopera (MRP). Le fasi di produzione prevedono la gestione delle ricette di carni (macinata) e degli additivi (conce, salamoie). Sono registrati i componenti utilizzati con rintracciabilità dei lotti di origine, i calo peso, i dati tecnologici e le schede qualità.

Gli avanzamenti di produzione possono essere effettuati da postazioni nei reparti o negli uffici, oppure da terminali palmari radio WIFI, e movimentano in automatico i magazzini delle materie prime, dei sussidiari, dei semilavorati intermedi e dei prodotti finiti (con gestione della doppia unità di misura: NR e KG), dei lotti, dei cali peso e dei singoli contenitori e pallet. I magazzini possono avere una mappatura fisica per aree, celle, scaffali e singoli posti pallet.

Prosciuttifici

Una specifica verticalizzazione tratta il mondo della stagionatura di **prosciutti e speck**. Il magazzino è gestito per partita di entrata associata al fornitore ed al macello di origine, con gestione del proprietario in c/to baliatico ed appattatura in c/to deposito. Viene gestito il calendario con la programmazione delle fasi di lavorazione, dal primo sale sino al fine stagionatura. La registrazione della bilancella campione consente l'analisi dei cali peso nei vari passaggi.

Un apposito modulo consente di gestire il **disosso** degli stagionati sia interno che presso disossatori esterni, programmando le lavorazioni per cliente, con analisi puntuale del calo peso.

Affettamento, Confezionamento, Fine Linea

Gamma Meat contiene un modulo per il collegamento diretto con le principali linee di pesatura ed etichettatura di **vaschette, prodotti sfusi e cartoni**.

Gli ordini di produzione o di vendita sono inviati direttamente sulle macchine peso-prezzatrici. Il software programma i dati sulle etichette personalizzando testi e barcode in funzione all'articolo o del cliente-articolo. Per chi esporta i propri salumi è possibile gestire etichette utilizzando differenti alfabeti: europa orientale, greco, cirillico.

I dati di ritorno dai fine linea completano in modo automatico le righe dei DDT con il numero di pezzi, il peso ed il lotto, con relativo scarico dei magazzini.

PULSAR -> TRAXAL - 7025 -> TraPesature -> ImpImpasti

Concia Salame Nostrano
PEPE NERO

Totale Ricetta [Kg]	50,000	Peso Attuale Ricetta [Kg]	0,800	F9	BATCH	F10
Totale N°Batch:	3			<	1	>
Batch da [Kg]	20,000	Peso Attuale Batch [Kg]	0,000			

Prodotto	Descrizione	Richiesto	Attuale	Delta
420203	CHIODI DI CAROFANO	0,100	0,000	0,100
420206	PEPE NERO	0,800	0,800	0,000
420211	SALE	3,000	0,000	3,000
420212	NITRATO DI POTASSIO	0,100	0,000	0,100
420213	NITRITO DI SODIO	0,068	0,000	0,068
420234	AROMA AGLIO	0,100	0,000	0,100
420231	ACQUA	1,000	0,000	1,000

Peso 1: 0.8 Kg F7 Carica quantità mancante Atributi

Peso 2: Kg Traxal L:10500306 UDC Classifica

Magazzino Area Cella

F1 F2 F3 F4 F5 ESC

Salvo Netto 1 Salvo Netto 2 % Ricetta Magazzino Etichetta Esci

**TeamSystem**

TeamSystem S.p.A.

61122 Pesaro (PU)
Via Yuri Gagarin, 205
Tel. 0721/42661
Fax 0721/400502
marketing@teamsystem.com
www.teamsystem.com

