

# Baccotag 2

## Neste generasjon automatiske merkemaskin

Seafood Automation A/S

Jon Ulfstrud

# Seafood Automation AS



seafood automation

## Branding and Traceability

Made easy with automatic tagging

Quality, precision and creativity

FishTag  
TracePin



BaccoTag

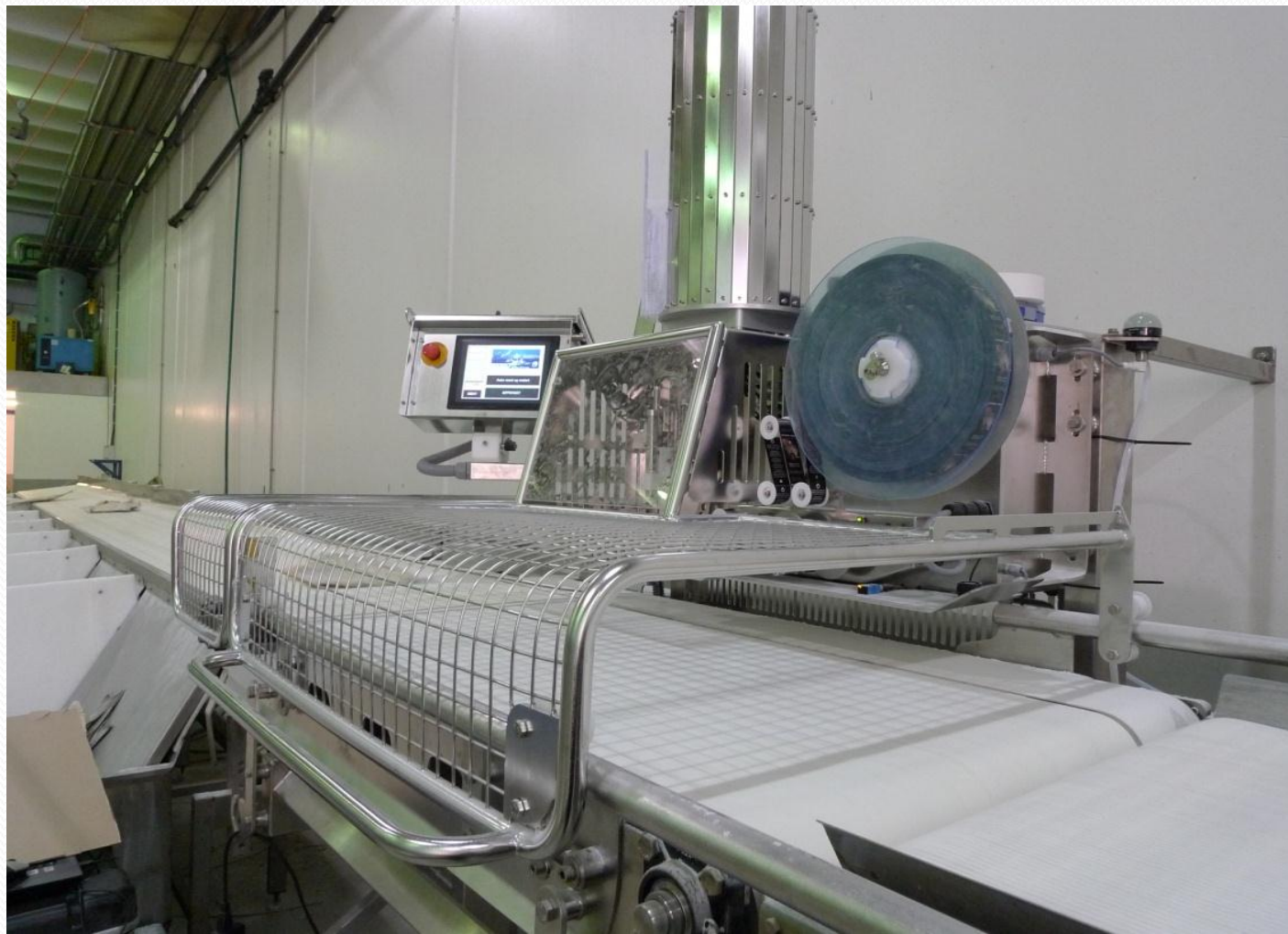


Bacallau Creschi  
Singapore Export, Address:  
Batch: 52735 Pack date:  
Keep Good: +2 (+8 10 7 8



3122007110

Vårt hovedprodukt: maskiner for sporbarhet og merking.





## Sporbarhet og Merking

Enkel sporbarhet i hele verdikjeden

Seafood Automation leverer halv- og helautomatiske merkesystemer tilpasset de feste fiskeslag

- Ideellt for profilering og merkevarebygging
- Produkt- og sporbarhetsinformasjon, eventuelt strekkode eller logo, skrives på etiketten umiddelbart før påføring til fisken.
- Informasjonen kan enten legges inn manuelt eller mottas fra et overordnet sporbarhetssystem.
- Merkingen kan tilordnes spesifikke kundeordre.
- Merkehastigheten er fra 75 - 130 fisk pr minutt.



**Seafood Automation AS**

Postboks 287, 1378 Nesbru

tlf. 66 85 95 00, faks. 66 85 95 01

post@sf-a.no, www.seafoodautomation.no

Bacalhau da Noruega?



Certifique-se que  
escolhe o verdadeiro.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Phasellus cursus porttitor metus, sit amet aliquet mauris placerat a. Donec scelerisque bibendum tortor id cursus. Nunc et vestibulum est. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Sus pendisse dolor elit, gravida quis faucibus vitae, fringilla eu purus.



[www.mardanoruega.com](http://www.mardanoruega.com)

Dagens merkekrav er i hovedsak satt av de store supermarkedene spesielt i Portugal, men også myndighetspålagte sporbarhetskrav må forventes i nær fremtid.

**Norges sjømat råd, fronter også sterkt norgesmerket fisk, og definerer dette som et viktig element i sin markedsføring til mange markeder.**

**Agora o bom Bacalhau tem etiqueta. PROCURE-A**



**O PREFERIDO DOS PORTUGUESES NA CEIA DE NATAL**

Os portugueses sabem que o Bacalhau da Noruega é o único a oferecer o sabor tradicional de que tanto gostam. A sua cor palha, a textura e o seu aroma inconfundíveis revelam-se quando combinados com os melhores ingredientes da cozinha portuguesa, ganhando uma nova vida em cada preparação. Em lombos, abas, desfiado, postas altas ou finas, o fiel amigo do Natal dos portugueses é ideal para preparar pratos plenos de sabor, reinventando a tradição a cada receita.



**DIREITINHO DA NORUEGA, É O SEGREDO DA ORIGEM**

Com um mar de águas frias e cristalinas, são vistas e rios, a natureza e o modo de vida que fazem do bacalhau da Noruega a verdadeira estrela da cozinha portuguesa. Com o passar do tempo, a técnica e a maneira de pescar evoluíram, e hoje em dia, as modernas tecnologias permitem capturar e criar as espécies de peixes mais apreciadas no mundo inteiro, mantendo a sua qualidade de excelência.

É das águas da Noruega que nos chega o melhor Bacalhau. Espaço único que beneficia das melhores condições ao longo da costa, onde o bacalhau nasce e cresce saudável, escutando as suas fontes de alimento profundas, todo o ano.



**Bem seco e curado**, com cor palha o Bacalhau da Noruega sabe que é um bom resultado de uma boa cura, só mesmo. Logo após captura, o bacalhau é limpo, aberto, selgado e seco, seguindo os mais elevados padrões de qualidade, garantindo assim um bacalhau genuíno de características únicas.

Mas para preparar há que demoiçar. Servindo não apenas como forma de retirar o excesso de sal do bacalhau, o processo de demoiçar, permite que o Bacalhau da Noruega volte a ganhar volume, confeccionando-se assim um maior número de refeições, com a vantagem de se poderem aproveitar todas as partes do peixe. A demoiça,

caracteriza-se por ser um processo em que o bacalhau selgado volta ao mar, o modo de fazer o bacalhau selgado é muito diferente do modo de fazer o bacalhau cozido. Com a demoiça, os bacalhau selgado e cozido tornam-se iguais, tornando-os iguais em sabor, textura e aparência, tornando-os iguais em perfeição.



Uma das regras para uma boa demoiça, é que toda a pele seja feita em água fria, sendo que o ideal é utilizar na água salgada com 12 °C de temperatura. Água fria e quente sugerem para uma boa demoiça.



Passa o Bacalhau por água corrente e coloque num recipiente com água fria, com a pele voltada para cima, mudando a água com frequência. Está pronto a confeccionar ou poderá congelar, retirando o excesso de água com um pano. Assim poderá preparar postas finas e diferentes com Bacalhau da Noruega sempre que lhe apetecer.

De fácil digestão, o bom bacalhau faz bem pois contém nutrientes essenciais, como as proteínas e vitaminas equilibradas, como as vitaminas A, B, D, que é essencial para a absorção de cálcio e na formação de ossos fortes e saudáveis, contribuindo para a redução do risco de aparecimento de osteoporose.

Ao preferir Bacalhau da Noruega, conta não só com a garantia de qualidade do mar da Noruega, como pode ainda escolher um bacalhau bem tratado e sem manchas. Basta demoiçar quando for congelado e poderá utilizar sempre que lhe apetecer. Bacalhau é da Noruega.



**Procure as etiquetas dos exportadores de Bacalhau da Noruega e tenha a certeza que é genuíno. Agora o bom Bacalhau tem etiqueta. Procure-a.**

[www.bacalhaudanoruega.com](http://www.bacalhaudanoruega.com)



# Bakgrunn for Baccotag 2

**Markedets** behov for merking av norsk klippfisk av ypperste kvalitet har økt markant de siste årene.

Kraftig økning i bedrifter som har installert dette utstyret

De sender nå norgesmerket Klippfisk ut i markedet, med stor suksess.

- **Kravene til installasjonen og prosessen har økt.**  
"100%"merkede fisk og økt effektivitet.

# Bakgrunn for Baccotag 2

**Tidligere** merket man deler av produksjonen.

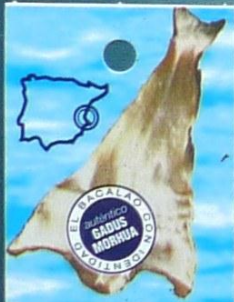
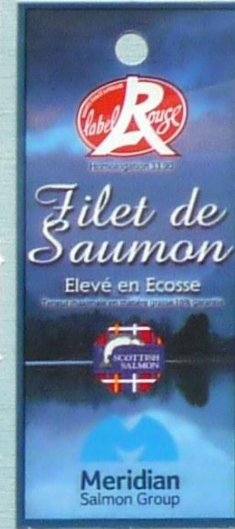
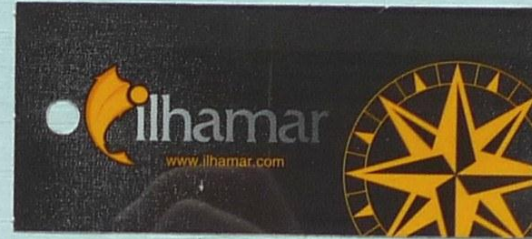
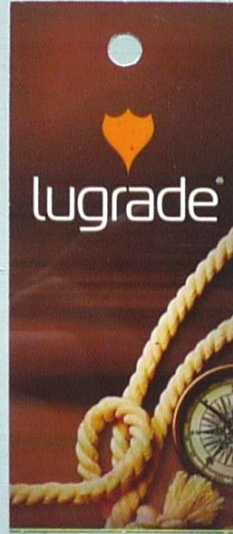
Nå skal hele produksjonen merkes og i noen tilfeller aksepteres ikke umerket fisk i kassen.

**Avanserte merkeordninger** kreves mer og mer av de store kundene, hvor individvekt eller vektklasser (som Graudo, Corrente etc.) må påføres merkelappen automatisk.

**Det fysiske plassbehovet** i linjen er i dag også en begrensning for flere kunder.

**Et helt nytt merkesystem** må utvikles for å håndtere de endrede krav.





**NORDESK**

www.mardarjeça.com

Bacalhau é  
característico de cá.  
Peça de origem  
sustentável, com a  
garantia de qualidade  
do mar da Noruega.

www.mardarjeça.com

**Packedato  
14.09.10**

**NILS SPERRE A/S**  
PRODUTTORE

Bacalhau da Noruega

**NILS SPERRE A/S**  
PRODUTTORE

Ve. Jaleiro, local para a Noruega desde 1920

**WINCE CONFIS**

Bacalhau da Noruega

Bacalhau congelado em filetes  
de 12 peças por unidade de 400g. Produto  
com embalagem à vácuo em plástico.

**BACALHAU É DA NORUEGA**  
www.andreasnorge.com

**WINCE CONFIS**

Operadora: WCE, S.A. - Rua do Comércio, 12 - 1000-000 Lisboa

Feeling 16.04.09

**BOREALIS**  
BACALHAU SALGADO SECO

O bacalhau norueguês  
é salado português.

Criado em 1911 e 70%  
Produzido por:  
Nils Sperre

Distribuído por:  
Pascal & Filhos, SA  
Rua do Comércio 12, 1000-000 Lisboa

**POLAR** **AALESUND**

MARCHIO DI QUALITA'  
BACCALÀ NORVEGESE  
PRDOTTO DA MERLUZZO  
ATLANTICO GADUS MORHUA

PROD. N. 418

**Verduz Marques, Lda**

Produtor e Distribuidor

Rua da Restauração, 150 - 1000-000 Lisboa

**Verduz Marques, Lda**

Rua da Restauração, 150 - 1000-000 Lisboa

Produtor e Distribuidor

Rua da Restauração, 150 - 1000-000 Lisboa

**Balcão** a parte  
de cada pacote

Com 100g de 400g

Bacalhau congelado e  
de origem Noruega

**COMPRETE PÁGINA**

**NORGE**

**BACALHAU SALGADO SECO**

PRODUTO DA NORUEGA

**GRAUDO**  
PRODUTTORE

**Nordlunge**

BACALHAU DA NORUEGA

**lugrade**

**lugrade**

www.lugrade.com

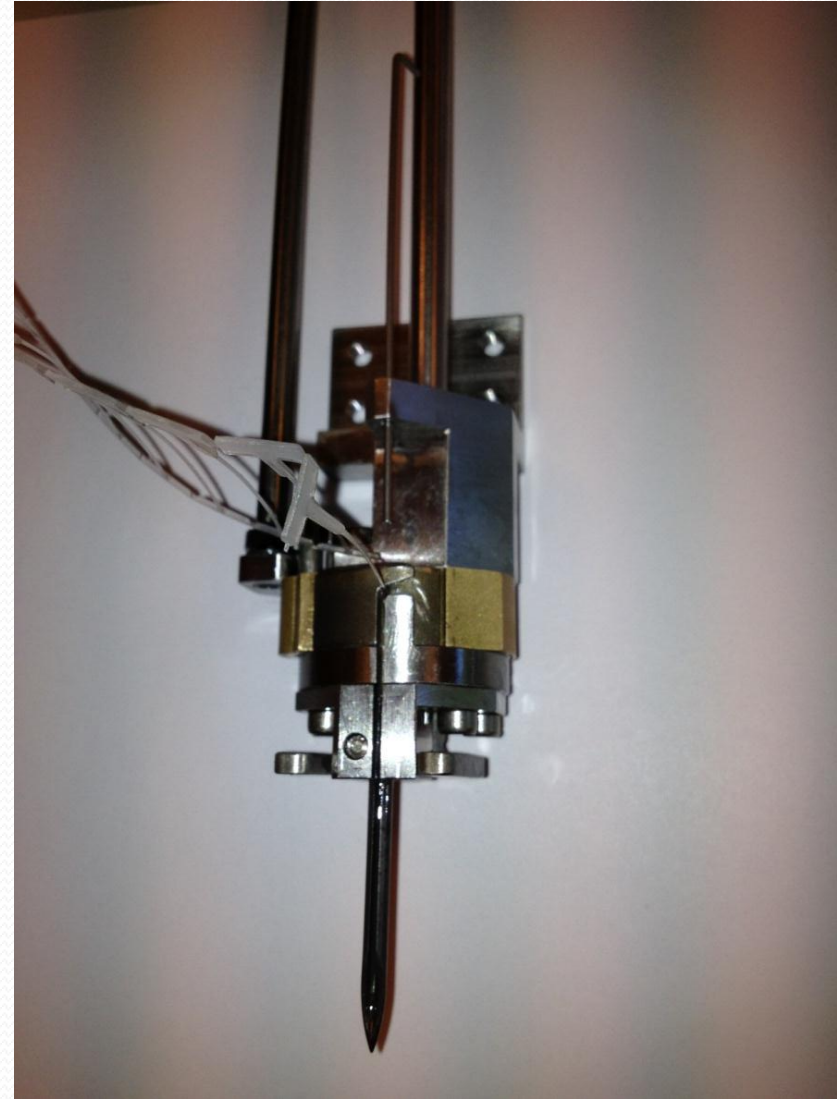
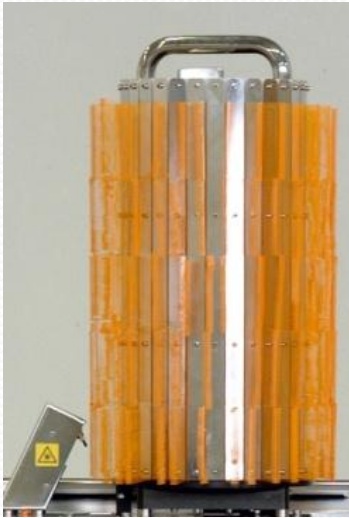
Rua da Restauração, 150 - 1000-000 Lisboa

Produtor e Distribuidor

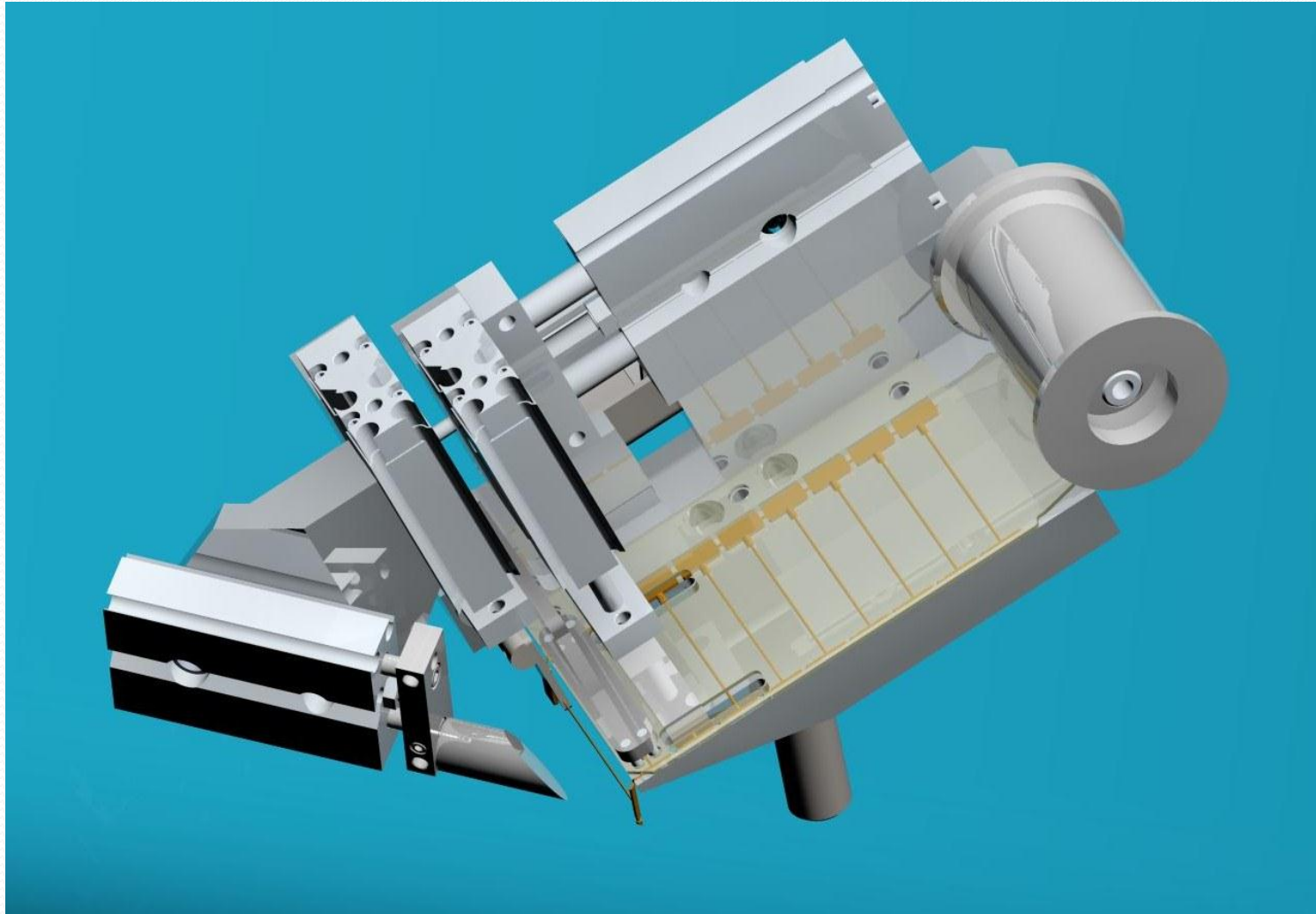
# Prosjekt art og mål:

- Prosjektets hovedmål å utvikle et nytt merkesystem for individ merking av klippfisk, som tilfredstiller morgendagens krav.
- **Prosjektet finansiert av FHF, innovasjon Norge og Seafood Automation A/S.**
- **Prosjektgruppe Brødr. Aarseth og Gustav Stokke.**
- Merkesystemet skal kunne **merke hver enkelt klippfisk** som passerer på en pakkegraderlinje.
- Merkesystemet vil være basert på **merkelapp og festesnor**, som i dag, men med et helt nytt festesnor system.
- Merkemaskinen vil være **modulbasert** og vil derfor være mer fleksibelt i.h.h.t. plassering i linjen, høyre eller venstre montert og installasjon i doble pakke-garderlinjer.
- 
- Detaljert målsetning for utviklingen er følgende:
- 
- Merkelappene mates fra rull (som i dag), men fleksibel plassering.
- Festesnorene mates fra rull (nyutvikling)
- Ny patentert nålmodul (nyutvikling)
- Merkekapasiteten skal være 100% (teoretisk)
- Optimalisere driftsikkerheten på hele systemet
- Redusere stopptider for påfyll av forbruksmateriell.
- Redusere krav til bemanning
- Modul utvikling for å redusere plassbehovet og gi mulighet til en mer fleksibel tilpassing.

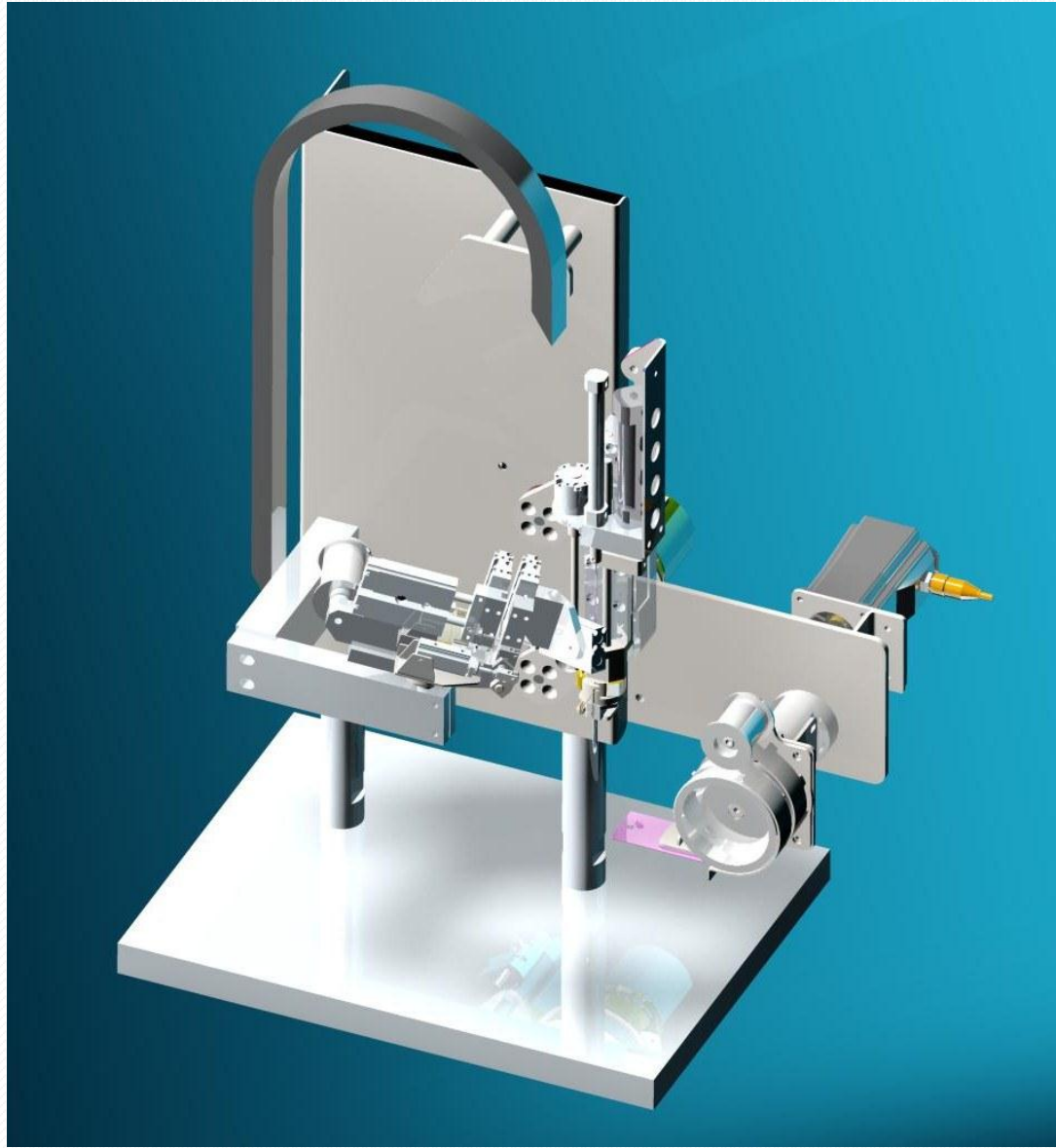
# Viktigste nyheter



# Fremmater modul



# Proto for modul testing.



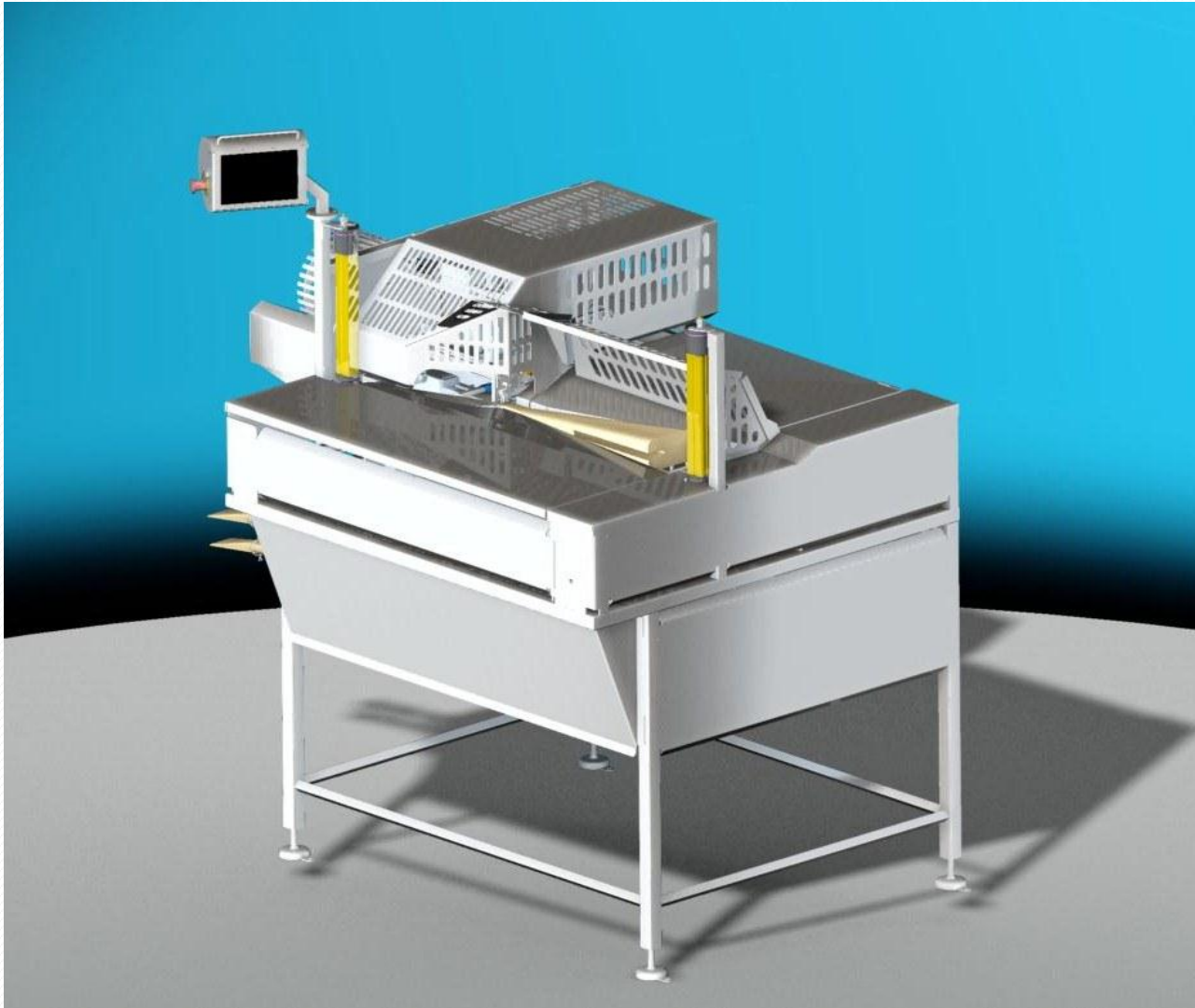
# Status utvikling!!



I rute☺

Prototyp installasjon i sept/Okt.

# Prosjekt: Automatisering av sperreprosessen. "SPERRO"





- design to the bone

