Baccotag 2
Neste generasjon automatiske merkemaskin

Seafood Automation A/S
Jon Ulfsrud

Seafood Automation AS

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

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, tão vasto e rico, é natural que a pesca faça parte das tradições norueguesas há milhares de anos.

Com o passar do tempo, aperfeiçoou-se a medida do mar e acumulou-se a sabedoria da pesca, que tem vindo a passar de geração em geração. Só assim é possível dar, hoje em dia, continuidade às técnicas ancestrais que, aliadas às novas tecnologias permitem capturar e criar as espécies de peixes mais apreciadas no mundo inteiro, mantendo a sua qualidade de excelência.

É é das águas da Noruega que nos chega o melhor Bacalhau. Espécie única que beneficia das melhores condições ao longo da costa, onde o bacalhau nasce e cresce saudável, encontrando as suas fontes de alimento preferidas, todo o ano.

Bem seco e curado, com cor palha o Bacalhau da Noruega lascia que é um mimo. Resultado de uma boa cura, só bom Bacalhau como o da Noruega lascia na perfeição depois de cozinhado. Logo após captura, o bacalhau é limpo, aberto, salgado e seco, seguindo os mais elevados padrões de qualidade, garantindo assim um bacalhau genuíno de características únicas.

Mas para preparar há que demolhar. Servindo não apenas como forma de se retirar o excesso de sal do bacalhau, o processo de demolha, 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 demolha, caracteriza-se por ser um processo em que o bacalhau salgado seco, retoma o nível de água que perdeu durante a secagem.

Com a demolha, as fibras musculares do bacalhau ficam mais soltas, permitindo-lhe quando cozinhado, se separarem mais facilmente, **tornando-o na perfeição.**

Uma das regras para uma boa demolha, é que esta seja feita em água fria, sendo que o ideal é utilizar-se água abaixo dos 8 °C de temperatura. Aqui fica a nossa sugestão para uma boa demolha.

Passe 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 pratos líquidos e diferentes com Bacalhau da Noruega sempre que lhe apetecer.**

De fácil digestão, **o bom bacalhau faz bem** pois contém nutrientes essenciais para uma dieta equilibrada, como as proteínas e vitamina 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 demolhar, guardar no 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.

NORGE
BACALHAU DA NORUEGA

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.

LERØY
lugrade
ilhamar
www.ilhamar.com
Label Rouge
Filet de Saumon
Elevé en Ecosse
Meridian
Salmon Group
FJORDLAKS AS
NORGE
www.mardanoruega.com
NILS SPERRE A S
AALESUND NORUEGA
Bacalhau da Noruega
BACALHAU DA NORUEGA
www.mardanoruega.com
JANGAARD
BACALHAU SALGADO SECO A PARTIR DE PEIXE FRESCO
Garantia
de origem
NORGE
PRODUCERS EXPORTERS NORWAY
MORE CODFISH
Bacalhau da Noruega,
genuíno de 1ª categoria.
Bacalhau pescado nos mares frios do Atlântico Norte, preparado e curado na Noruega preservando o seu sabor e as suas superiores qualidades alimentares.
NORGE
BACALHAU NORUEGA
SELECÇÃO CONTINENTE
Salgado a partir de peixe fresco
Cura no sal de 4 meses
A sua Selecção resulta da escolha criteriosa dos pescadores e produtores, do cuidadoso processo de escala e salga, e do rigor da classificação dos bacalhaus.
Pescafina
BACALAO
EL SABOR DE SIEMPRE
O SABOR DE SEMPRE
Bu balık
Kılıç Deniz'de
yetiştirilmiştir.
Gönül rahatlığıyla
yiyebilirsiniz.
KILIÇ
www.kilicdeniz.com.tr
ΕΠΙΛΟΓΗ
AB
CHOICE
PINAR
BALIK
cromaris
Svježe i zdravo iz
Jadranskog mora
Pesce dell' Adriatico
allevato in mare aperto
Hrvatska | Croazia
www.cromaris.hr
NATUR
LUBINA
EROSKI NATUR
GARANTÍA DE FRESCURA

EJORDLARS AS
NORGE
www.mardanoruega.com

Bacalhau de características únicas. Pesca de origem sustentável, com a garantia de qualidade do mar da Noruega.
NORGE
Pakkedato
14.09.10

NILS SPERRE A S
Bacalhau da Noruega
NORGE

NILS SPERRE A S
NORGE

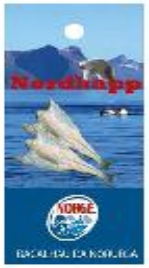
MARE COOFISH
Bacalhau da Noruega
NORGE
BACALHAU É DA NORUEGA
www.mardanoruega.com
MARE COOFISH
Forslag 16.04.09

BOREALIS
BACALHAU SALGADO SECO
O bacalhau norueguês, o sabor português
Produz de por:
Distribuído por:
NORGE

POLAR AALESUND
MARCHIO DI QUALITA'
BACCALA' NORVEGESE
PRODOTTO DA MERLUZZO
ATLANTICO GADUS MORHUA
PROD. M-418
NORGE
Manuel Marques, Lda

Salgado a partir de gados maiores
Contemporaneamente Vitalis

NORGE
BACALHAU DA NORUEGA
GRAÚDO


Nordkapp
NORGE
BACALHAU DA NORUEGA

lugrade

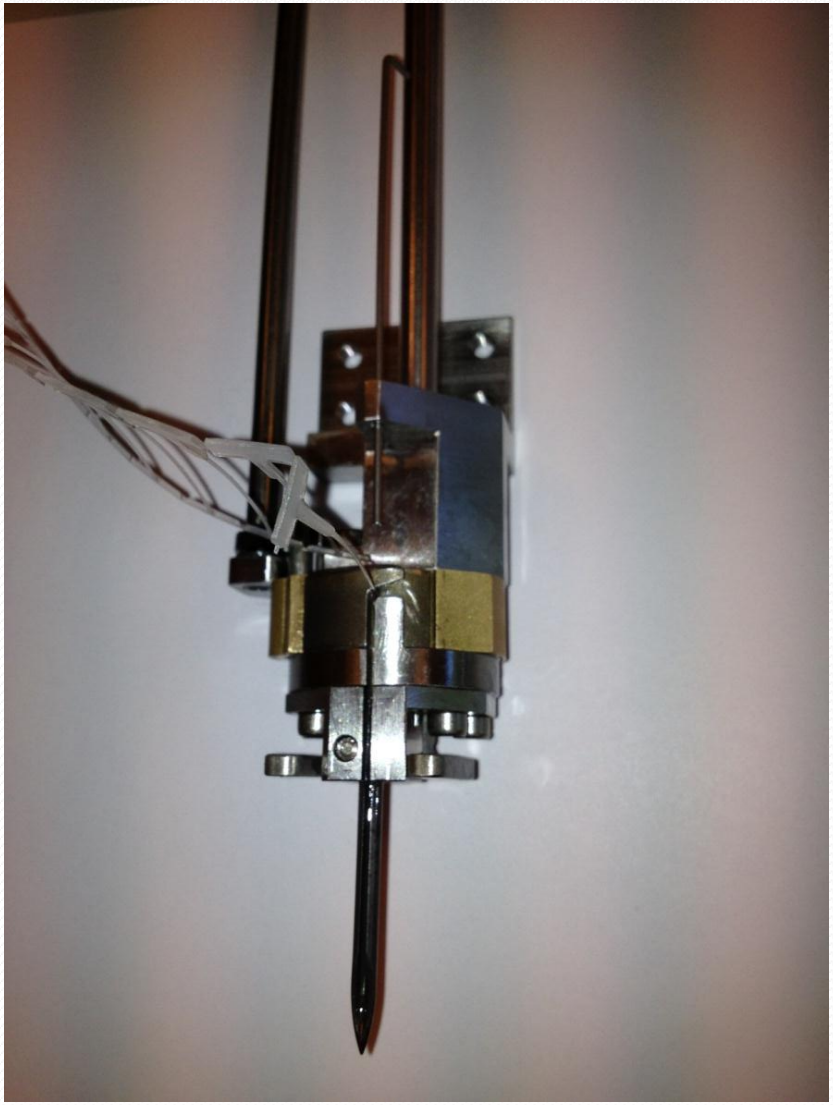
Prosjekt art og mål:

- **Prosjektets hovedmål å utvikle et nytt merkesystem for individ merking av klippfisk, som tilfredstiller morgendagens krav**.

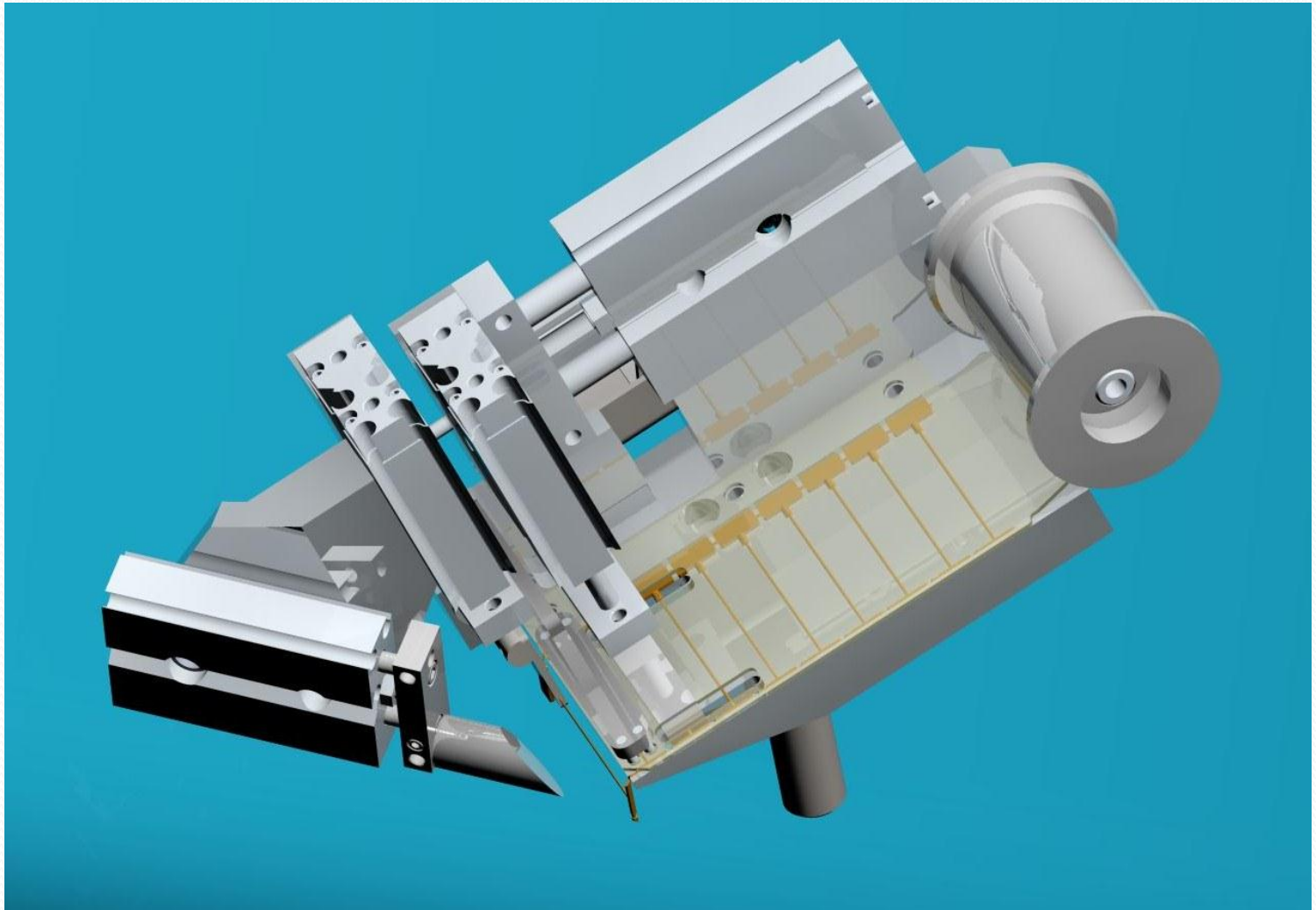
- **Prosjektet finansiert av FHF, innovasjon Norge og Seafood Automation A/S.**
- **Prosjektgruppe Brødr. Aarseth og Gustav Stokke.**

- Merkesystemet skal kunne **merke hver enkelt klippfisk** som passerer på en pakke-graderlinje.
- 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 forbruksmatriell.
- Redusere krav til bemanning
- Modul utvikling for å redusere plassbehovet og gi mulighet til en mer fleksibel tilpassing.

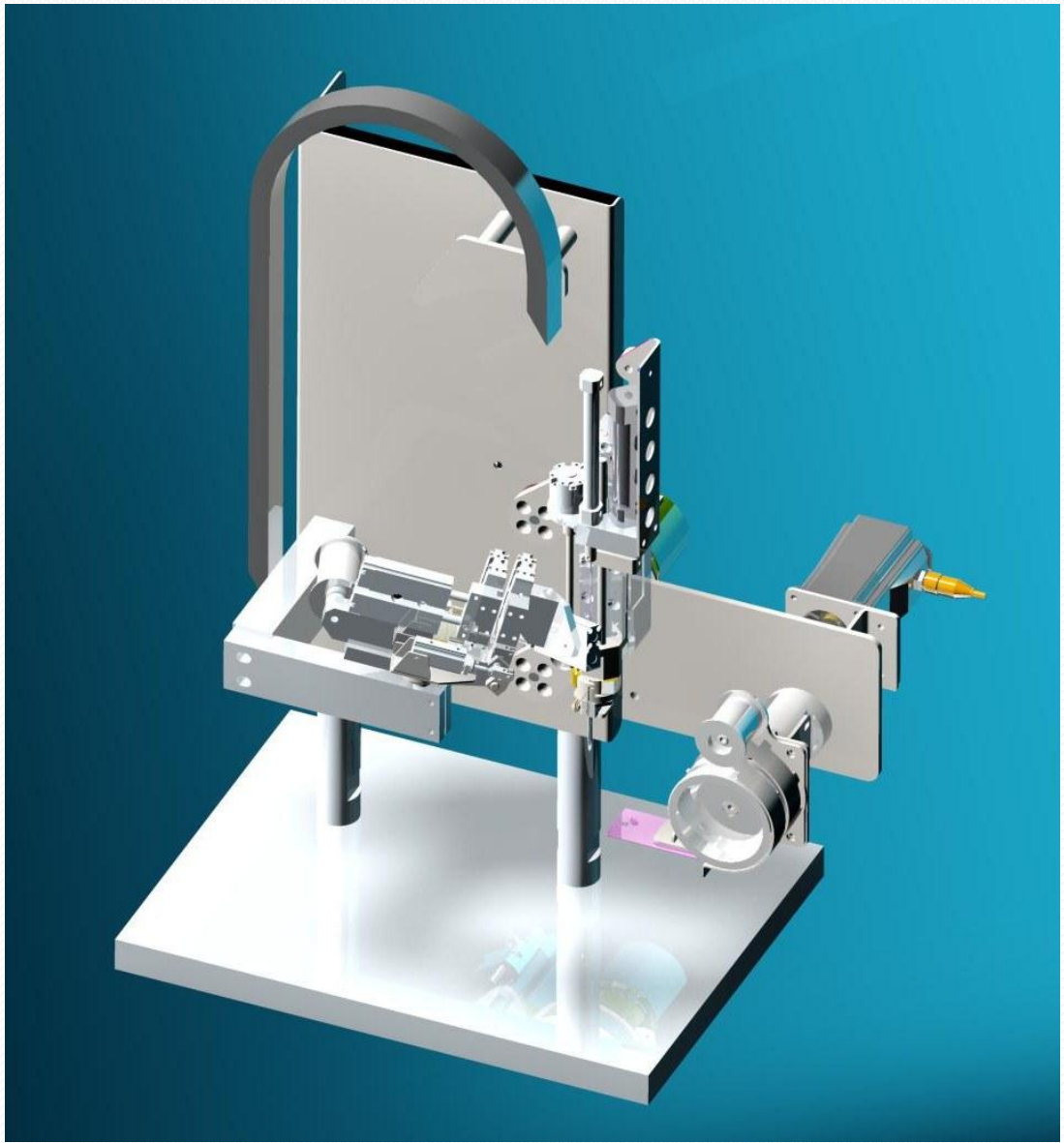
Viktigste nyheter



Fremmater modul



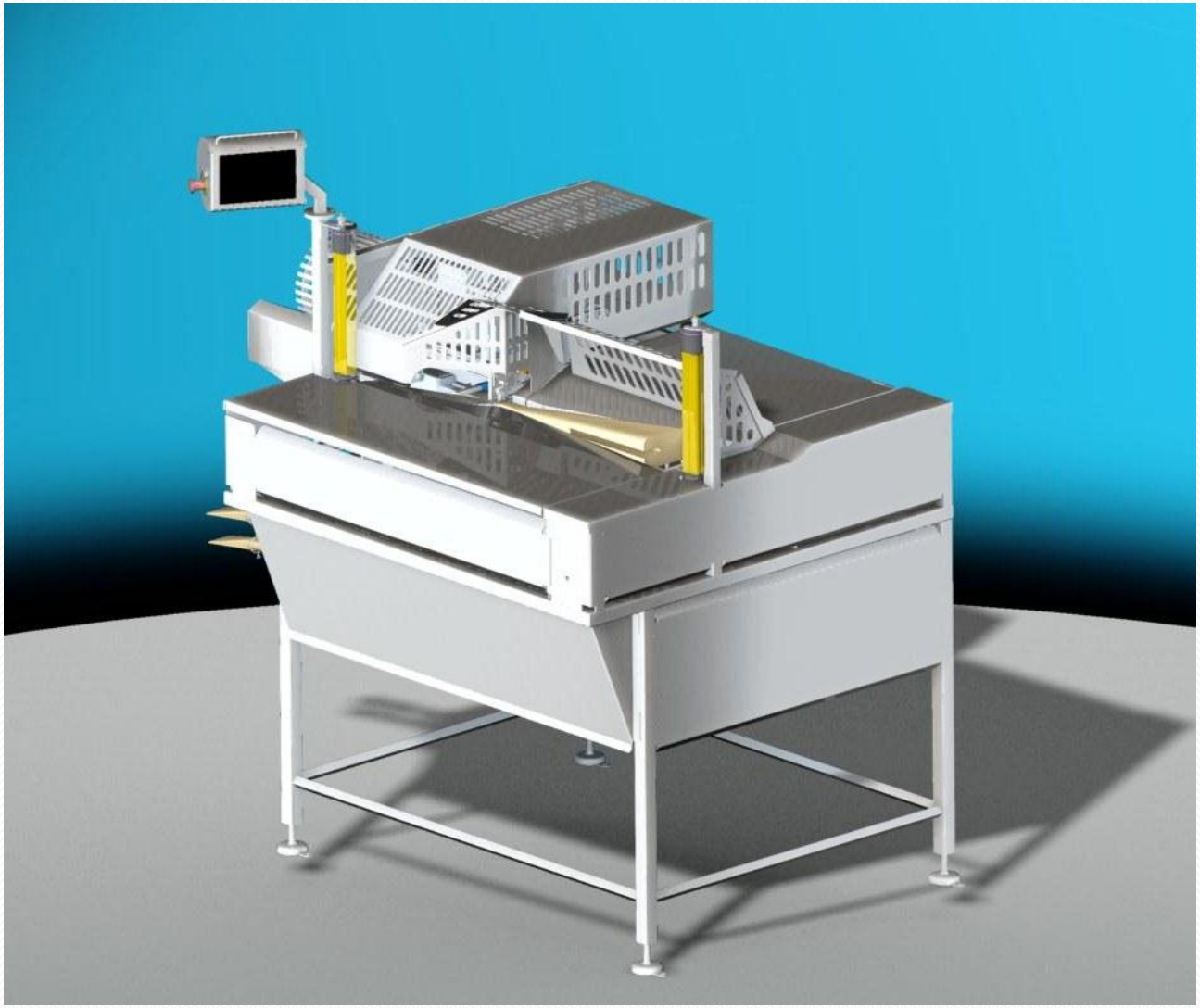
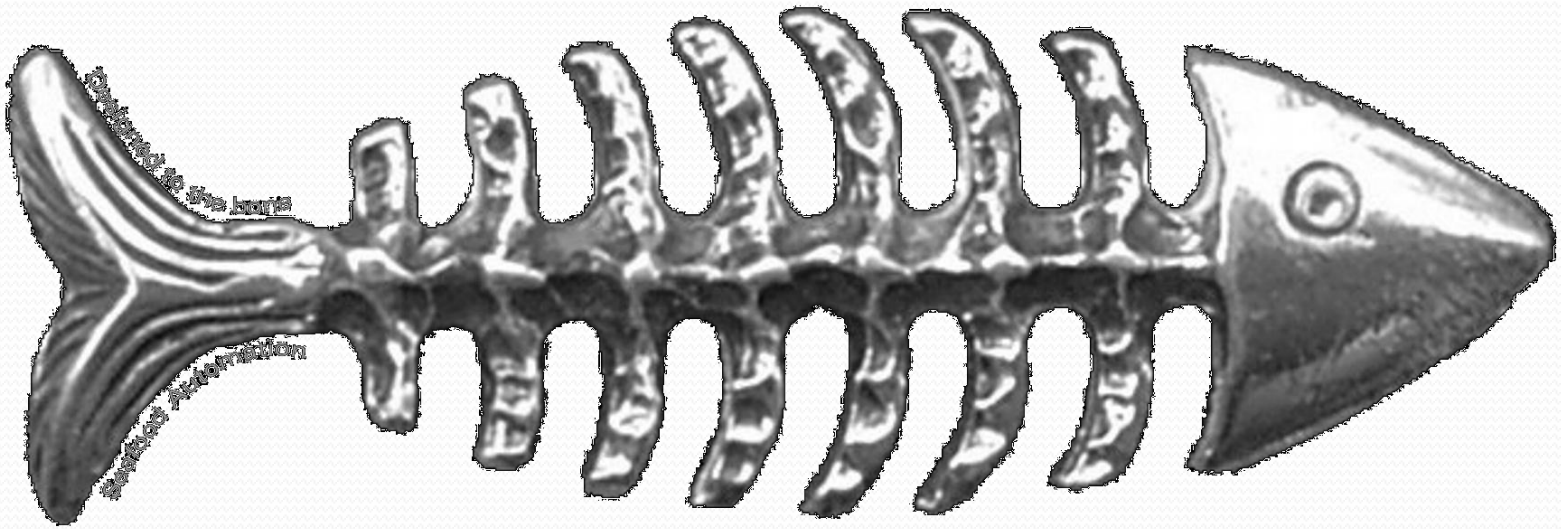
Proto for modul testing.



Status utvikling!!

I rute☺
Prototyp installasjon i sept/Okt.

Prosjekt: Automatisering av sperreprosessen. ”SPERRO”



- design to the bone