

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

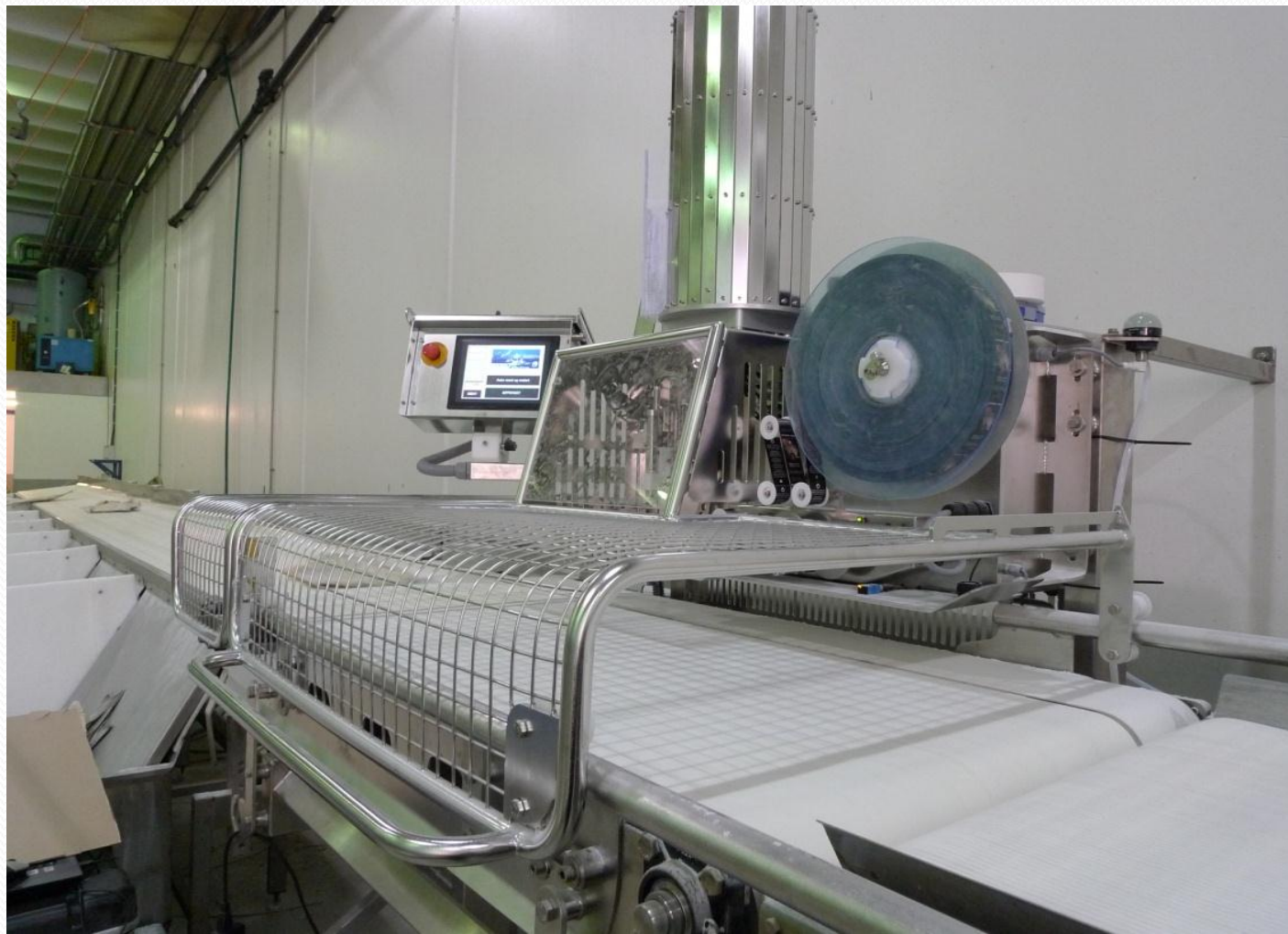


Bacallau Creschi
Singapore Export, Address:
Batch: 52735 Pack date:
Keep Good: +2 (+8 10 7 8



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

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 vestes e rios, e montanhas o trazo das paisagens norueguesas há milhares de anos.
 Com o passar do tempo, a pesca e a manobra do mar e a tecnologia de navegação da pesca, que tem vindo a passar de geração em geração, foi assim possível dar, hoje em dia, continuidade às técnicas ancestrais para, através de novas tecnologias, permitir a captura 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, encontrando 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 Bacalhau como o da Noruega nasce na perfeição depois de cozinhado. Logo após captura, o bacalhau é limpo, aberto, selgado e seco, segundo os mais elevados padrões de qualidade, garantindo assim um bacalhau genuíno de características únicas.

Mas para preparar há que demoihar. Servindo não apenas como forma de retirar o excesso de sal do bacalhau, o processo de demoihar, confeccionando-se assim um maior número de refeições, com a vantagem de se poderem aproveitar todas as partes do peixe. A demoiha,

caracterizada na primeira vez um processo em que o bacalhau selgado sem sal, volta ao trazo de água que também durante a demoiha, os peixes musculares do bacalhau, fazem mais salgado demoiha, quando cozinhado, deixando no perfeito.



Uma das regras para uma boa demoiha, é que toda a vez feita em água fria, sendo que o ideal é utilizar na água salgada dos 12 °C de temperatura. Água fria a receite sugere para uma boa demoiha.



Passa o Bacalhau por água corrente e coloque num recipiente com água fria, com a pele voltada para cima, mantendo a água com frescura. Está pronto a confeccionar ou poderá congelar, retirando o excesso de água com um pano. Assim poderá preparar postas fritadas 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 vitaminas 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 demoihar 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.



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

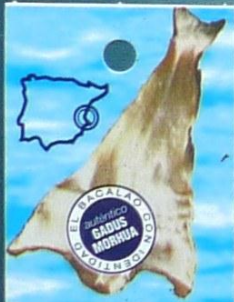
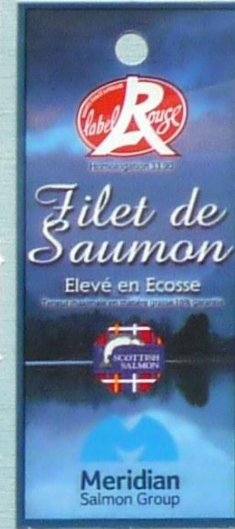
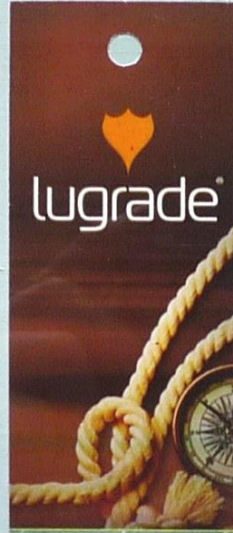
Tidligere merket man deler av produksjonen.

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.



NORVEGIENS

www.mardarjeça.com

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

Pakketato 14.09.10

www.mardarjeça.com

NILS SPERRE A S
FISKEMARKNEDEN

Bacalhau da Noruega

NILS SPERRE A S
FISKEMARKNEDEN

Ve Julefisken lokal i Norge deske 1120

WINCE CONFIS

Bacalhau da Noruega

Bacalhau congelado em embalagem de 10 unidades produzidas em Alesund, Noruega. Com embalagem adequada para congelamento.

BACALHAU É DA NORUEGA
www.andreasnorge.com

NORGE

Distribuído por: Wince Confis, S.L. - Rua de Madrid, 10 - 47001 - Vila Real - Portugal

Foilag 16.04.09

BOREALIS
BACALHAU SALGADO SECO

O bacalhau norueguês, o salmão português. Crescem juntos, e a PFC produz de paz. Não ganha.

Distribuído por: Piscoal & Filhos, SA - Rua dos Surtos 199A, 24

POLAR AALESUND

MARCHIO DI QUALITA' BACCALA' NORVEGESE PRODOTTO DA MERLUZZO ATLANTICO GADUS MORHUA

PROD. N° 416

VARHOET MORGES, Lda

QUALIDADE E GARANTIA

Este bacalhau é produzido em Alesund, Noruega, com embalagem adequada para congelamento.

Dados Nut: Este bacalhau contém 10 unidades de 100g cada.

Calorias	70 kcal
Proteína	12 g
Carboidrato	0 g
Gorduras	0 g

Bacalhau a partir de peixe fresco

Com o seu sabor suave

Bacalhau produzido em Alesund, Noruega

CONTÉM 10 UNIDADES

BACALHAU SALGADO SECO

Este bacalhau é produzido em Alesund, Noruega, com embalagem adequada para congelamento.

GRAUDO

Distribuído por: Graudo, S.L. - Rua de Madrid, 10 - 47001 - Vila Real - Portugal

Nordlapp

NORGE

BACALHAU DA NORUEGA

lugrade

lugrade

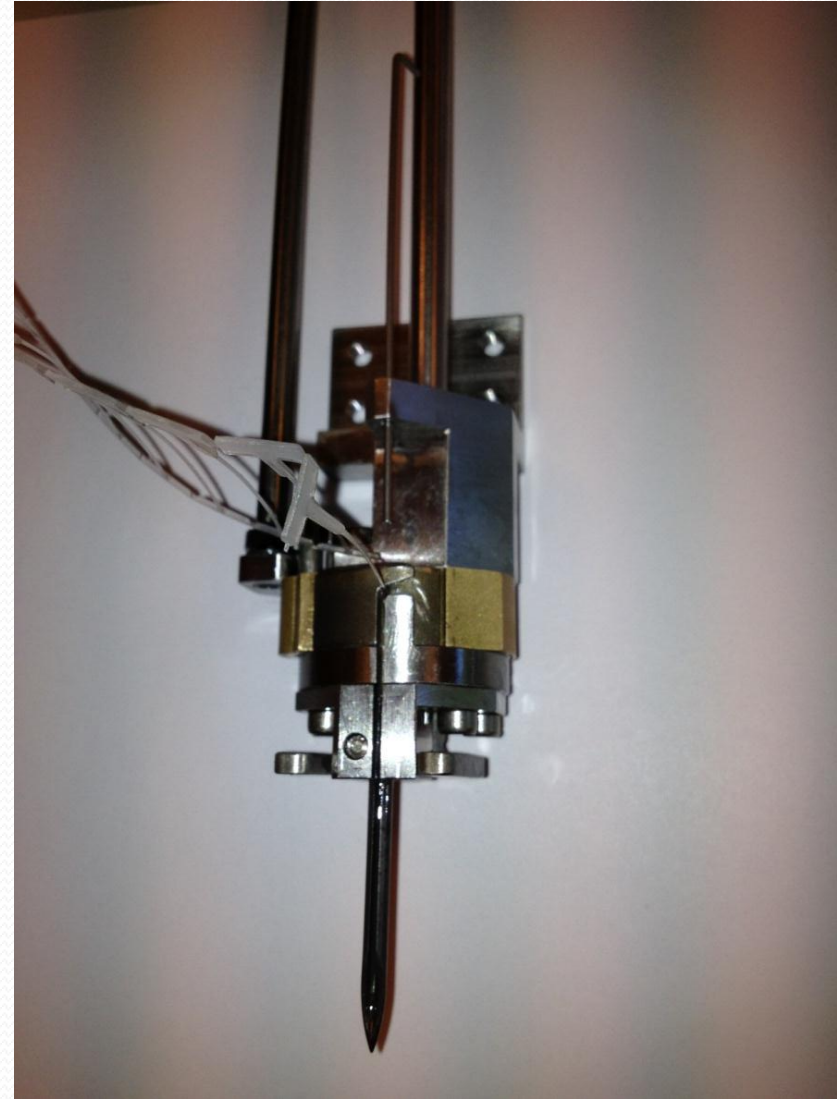
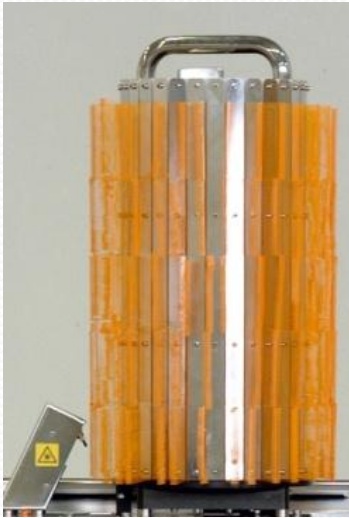
www.lugrade.com

Este bacalhau é produzido em Alesund, Noruega, com embalagem adequada para congelamento.

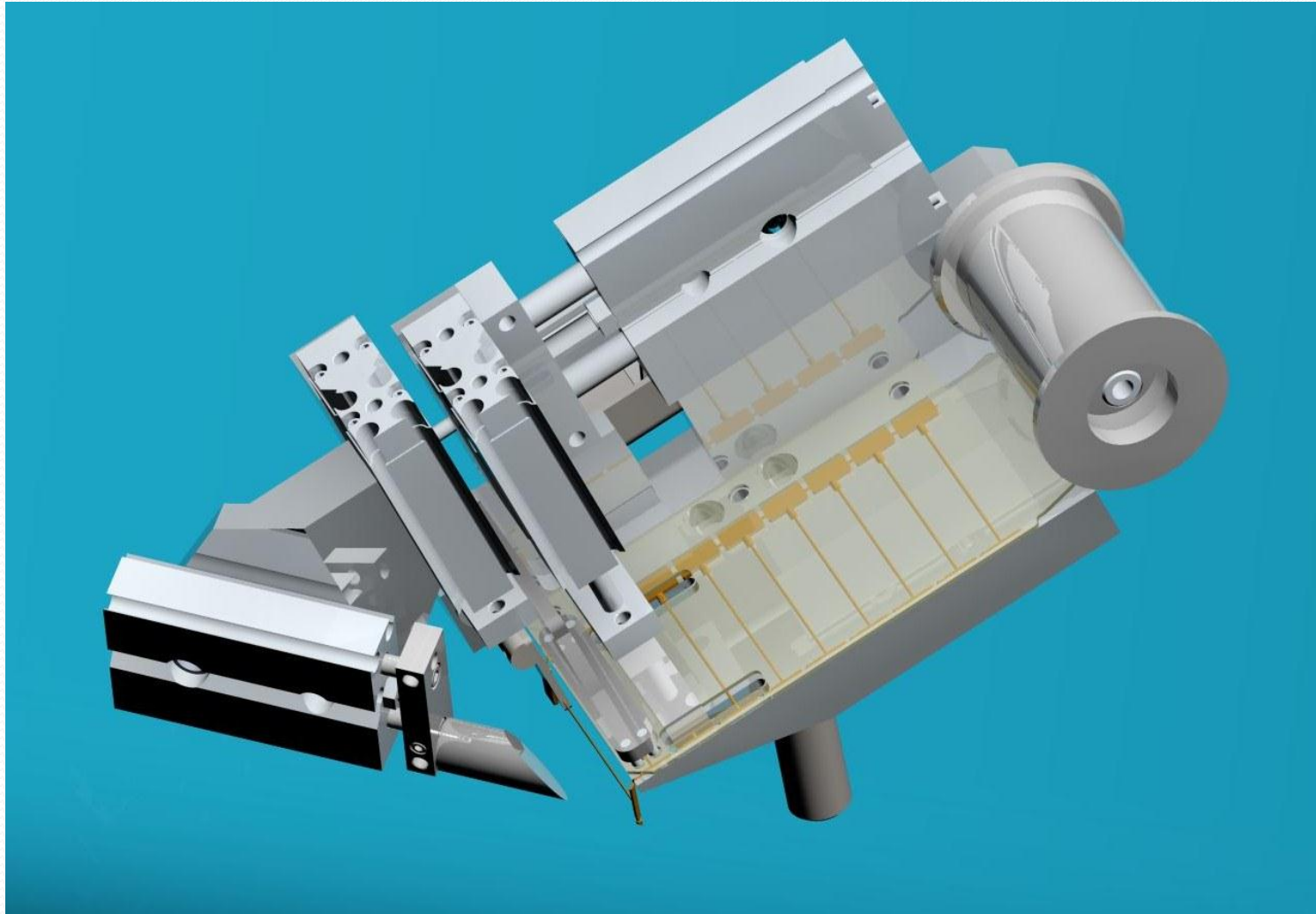
Prosjekt art og mål:

- 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.
- Festesnoren 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.

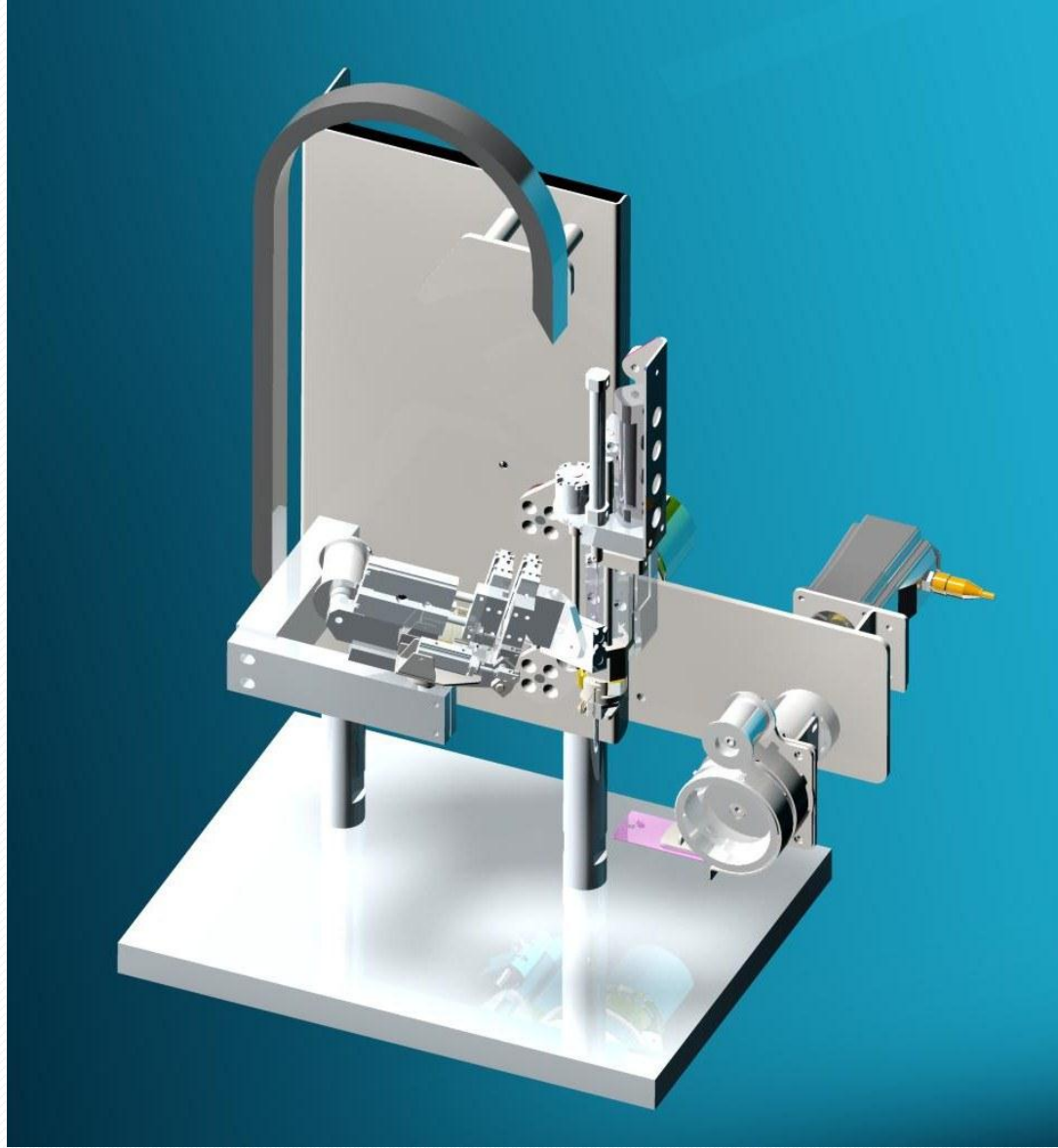
Viktigste nyheter



Fremmater modul



Proto for modul testing.



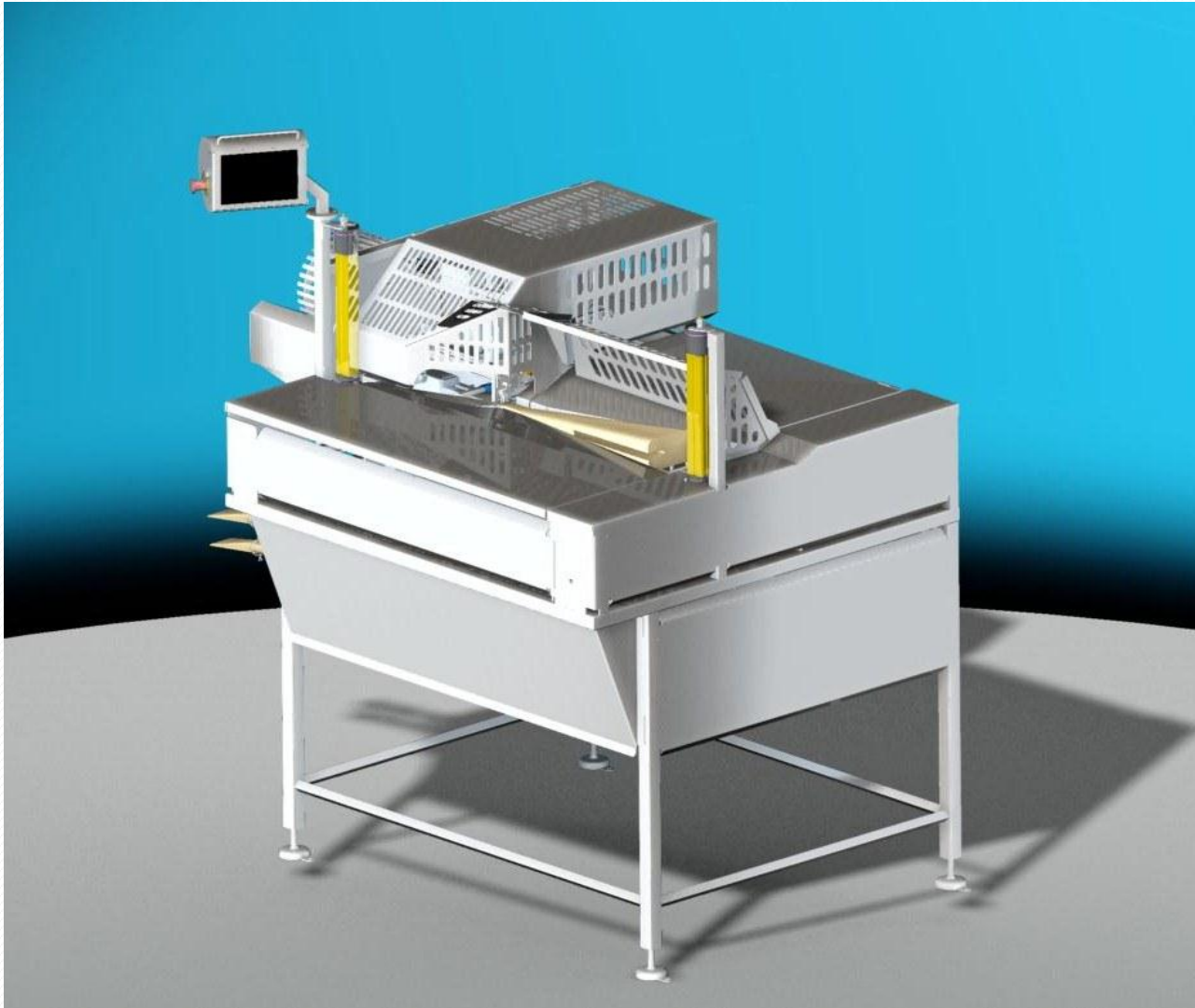
Status utvikling!!



I rute☺

Prototyp installasjon i sept/Okt.

Prosjekt: Automatisering av sperreprosessen. "SPERRO"



- design to the bone

