



ALUMI  
& CONSUMI

ANNO 13 - NUMERO 3 - MARZO 2020  
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO



Una buona  
fetta di  
sostenibilità.



IL NOSTRO È  
UN IMPEGNO  
CONCRETO,  
A PIÙ LIVELLI.  
IL VALORE  
AGGIUNTO DELLA  
FUMAGALLI SALUMI  
PER IL SUO FUTURO.





# Imprima e Avery Dennison insieme per la sicurezza alimentare

L'innovativa tecnologia TT Sensor Plus 2 traccia la temperatura dei prodotti deteriorabili  
Una novità rivoluzionaria, dalla comprovata efficacia in svariati settori.



Quando il mondo della ricerca incontra quello dell'industria in uno spirito di arricchimento reciproco e di confronto creativo, nascono giornate come quella che si è svolta il 14 febbraio scorso a Vigarano Mainarda (Ferrara) presso Imprima, sede centrale di un gruppo di aziende specializzate nell'etichettatura e nei sistemi di identificazione. Presenti alcuni esponenti del mondo universitario, biologi, imprenditori e supply chain managers, coinvolti nel workshop, non solo dal punto di vista professionale ma anche in veste di consumatori, perché la qualità e la sicurezza dei prodotti che portiamo sulle nostre tavole ogni giorno riguarda tutti molto da vicino.

La tavola rotonda è stata occasione per parlare delle alterazioni che possono subire farmaci, alimenti freschi - come carni, pesci, molluschi, salumi, pasta fresca - e surgelati durante la loro movimentazione. Argomenti importanti per chi desidera che il proprio brand e i propri prodotti siano sempre associati a valori di eccellenza e sicurezza. Sia produttori che acquirenti, infatti, desiderano che i prodotti mantengano sempre un'ottima qualità durante il trasporto. Tuttavia, le merci sensibili alle variazioni di temperatura si possono alterare durante il viaggio pur sembrando perfettamente integre al momento della consegna.

Grazie all'organizzazione tecnico-scientifica di Patrizia Fazio (consulente di Imprima), l'introduzione e me-

diazione di Antonio Ubaldi professore dell'Università di Parma, la collaborazione di Avery Dennison, Svat Group, Laboratori Rocchi, Innovative Solutions, Associazione Farmaceutici Industria, Gruppo Forno d'Asolo, Associazione Generale Cooperative Italiane, FC Mediazioni, Centro Software W4Y e Studio Legale de Angelis, sono state affrontate problematiche, case history e possibili soluzioni tecnologiche. Senza trascurare l'aspetto legale che vincola le aziende all'osservazione di regole molto rigide a tutela del consumatore. Un argomento particolarmente importante poiché i risarcimenti dovuti per responsabilità legate all'errata conservazione di un prodotto possono raggiungere cifre considerevoli.

Imprima ha quindi individuato nella tecnologia TT Sensor Plus 2 prodotta da Avery Dennison, azienda da sempre impegnata a esplorare e ideare a livello mondiale nuove tecnologie di etichette,



un'affidabile soluzione per tracciare la temperatura di prodotti deteriorabili. La consolidata fiducia tra le due aziende e gli investimenti fatti nell'ambito dell'innovazione tecnologica e della formazione del proprio staff tecnico, ha portato Imprima a diventare partner preferenziale per la divulgazione scientifica, la distribuzione e i servizi postvendita del data logger.

TT Sensor Plus 2 registra temperature che vanno da -20 °C a +50 °C con una precisione di circa  $\pm 0,3$  °C ed è in grado di effettuare, a intervalli di tempo predefiniti, fino a 150mila rilevamenti. Grazie alle ridotte dimensioni, può essere applicato sia all'esterno dell'imballaggio che al suo interno. All'arrivo della merce, i dati raccolti sono facilmente scaricabili, tramite NFC, su smartphone o computer. Il software in dotazione permette di creare profili personalizzati per ogni utente, destinatario, articolo da tracciare e prevede una App per dispositivi mobili e un ambiente Cloud dedicato. Un'interfaccia semplice e intuitiva visualizza la cronologia dettagliata di ciò che è accaduto alla merce durante il suo viaggio evidenziando eventuali problemi. Le informazioni raccolte possono poi essere estrapolate per ulteriori analisi o condivise via email per aumentare l'efficienza della catena di approvvigionamento. Ogni etichetta, infine, possiede un codice ID univoco che ne impedisce la contraffazione. Al termine dei lavori TT Sensor Plus 2 si è quindi guadagnata all'unanimità la definizione di 'Smart Label'.

## TT SENSOR PLUS 2

### Una smart label

TT Sensor Plus 2 rappresenta una valida soluzione per tracciare la temperatura di prodotti deteriorabili. Registra temperature che vanno da -20 °C a +50 °C con una precisione di circa  $\pm 0,3$  °C ed è in grado di effettuare, a intervalli di tempo predefiniti, fino a 150mila rilevamenti. Vanta un'interfaccia semplice e intuitiva che registra la cronologia dettagliata di ciò che è accaduto alla merce durante il suo viaggio. Inoltre è collegato a un'applicazione per smartphone e le sue informazioni vengono archiviate in un cloud dedicato.

### I vantaggi

Tra gli svariati vantaggi offerti da TT Sensor Plus 2 segnaliamo: basso costo rispetto alle tecnologie tradizionali, soluzione usa e getta, dimensioni ridotte e un anno di autonomia della batteria.

### I settori di applicazione

Oltre che funzionale, TT Sensor Plus 2 è una tecnologia versatile: sta registrando, infatti, ottimi risultati in molteplici settori. Oltre al 'Food and Beverage' - in cui TT Sensor Plus 2 garantisce la limitazione degli sprechi e qualità assicurata nella movimentazione delle merci sensibili -, il sistema messo a punto da Imprima e Avery Dennison ha dimostrato di essere vantaggioso anche nel settore del catering, in quello farmaceutico e cosmetico, nell'abbigliamento e nei beni culturali.