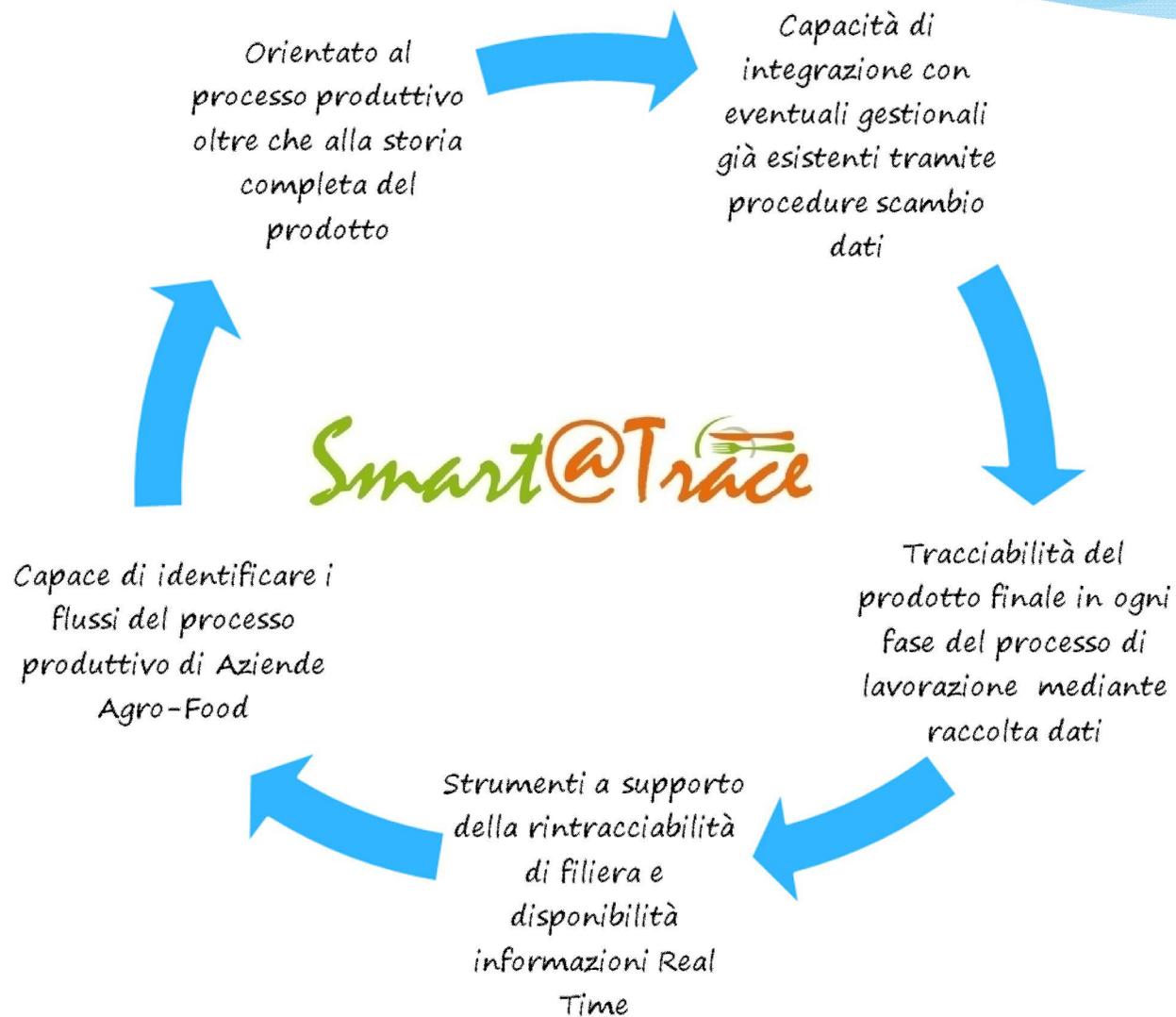




*Smart@Trace*

**Sistema integrato di tracciabilità Alimentare e monitoraggio dei processi**



**versatile e flessibile**

**Adattabile ad eventuali variazioni della filiera o dell'Organiz. Aziendale**



## **Interoperabilità infrastrutturale ed applicativa**

- Integrazione tra Sistemi Eterogenei;
- Indipendenza dal tipo di Attrezzatura o Sistema Informativo già esistente;
- Slegato da Tecnologie specifiche;
- Adozione di Standard Aperti.



## **Scalabilità e flessibilità del sistema**

- In grado di crescere in funzione di nuove necessità ed esigenze;
- Utilizzo del database MySQL, open source, senza costi di licenza per l'azienda che adotta il sistema di tracciabilità;
- Interfaccia utente User-Friendly;
- Accesso alle informazioni di Tracciabilità tramite Totem informativo e Applicazioni Mobile.



## Differenze rispetto ai tradizionali sistemi di tracciabilità aziendali:

- ü Caratterizzazione esaustiva delle singole fasi di lavorazione mettendo a disposizione informazioni che generalmente non vengono fornite sia al consumatore che ai partner commerciali;
- ü Informazioni sul prodotto e sul processo di lavorazione che differenziano i prodotti aziendali da quelli delle aziende concorrenti;
- ü Possibilità al consumatore di sapere in che modo il processo di lavorazione influenzi il prodotto finito.





## PARAMETRI CARATTERISTICI DEGLI INGREDIENTI E DELLE MATERIE PRIME

- ü Indici Chimico-Fisici, Microbiologici e Organolettici;
- ü Requisiti di Legge;
- ü Certificazioni/Organismi di qualità del fornitore/produttore;
- ü Prove di Verifica effettuate in regime di Autocontrollo e/o dichiarate dal Fornitore;
- ü Eventuali presenza di Allergeni, OGM, coloranti (tipo SUDAN) (obblighi di legge);
- ü Eventuale utilizzo di prodotti congelati o surgelati;
- ü Condizioni Di Trasporto, tipi di Imballo, Materiali a contatto con Alimenti;
- ü Tabelle nutrizionali Materie Prime e Ingredienti Vari.





## CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO FINITO E SHELF-LIFE

- ü Possibili Abbinamenti Gastronomici;
- ü Tabelle nutrizionali Prodotto Finito.

### Relativamente al comparto lavorazioni carni fresche e stagionate:

- ü Razza, specie, età, Stato di ingrassamento, Carcassa dell'animale (SEUROP);
- ü Macellazione, Sezionamento, Lavorazioni varie (Paese di provenienza, Operatore di Filiera, bollo sanitario);
- ü Tempi di Stagionatura, Calo peso %, eventuale processo e tecniche di Affumicatura ;
- ü Utilizzo del metal detector per rilevare eventuali corpi metallici estranei





- ü Gestione di documentazione elettronica di Tracciabilità che semplifica i controlli e le certificazioni sui prodotti;
- ü Reportistica specializzata per i diversi attori della filiera (Clienti della GDO, Partners, Distributori, Fornitori, Enti di controllo, etc.);
- ü Il Sistema faciliterà il controllo automatico di determinati parametri in modo da generare eventuali **"alert"** ⚠ in caso di anomalie del processo produttivo garantendo tempestività negli interventi.



**La Sirinfo propone anche un eventuale soluzione infrastrutturale basata sulla *virtualizzazione* del server di tracciabilità:**

- ü Risparmio energetico;
- ü Flessibilità, alta Affidabilità;
- ü Disaster & Recovery facilitato;
- ü Costo di Gestione basso;
- ü Protezione delle Informazioni;
- ü Ottimizzazione degli investimenti Hardware.