

Werkinstructie procesbediening sterilisatie- en pasteurisatie

Doelstelling

Deze werkinstructie dient voor de bediening van het sterilisatie- en pasteurisatieproces.

Let op ! Voordat de sterilisatie/productie kan worden gestart dient de te gebruiken afvulinstallatie eerst te worden voorbereid. Deze werkinstructie dient in combinatie met andere werkinstructies te worden gebruikt. Raadpleeg hiervoor procedure (GB.P21 Procesvoering)

Instructie

Bouw de snijmachine op volgens document GB.W4.

Start het tomatentransport middels de bediening van de omcirkelde knoppen



Start de stoominstallatie door op “start” te drukken op de display



Bij een koude start van de stoominstallatie verschijnt vervolgens onderstaand scherm.

Indien de aanloop- en aftapventielen geopend verschijnen de pijlen in een groene kleur en kan de installatie worden gestart door “OK” te kiezen.

Indien een van de ventielen gesloten is zal een van de pijlen rood gekleurd zijn. Het desbetreffende ventiel dient te eerst te worden geopend voordat kan worden gestart.



Start het koelsysteem m.b.v. onderstaande schakelaar.

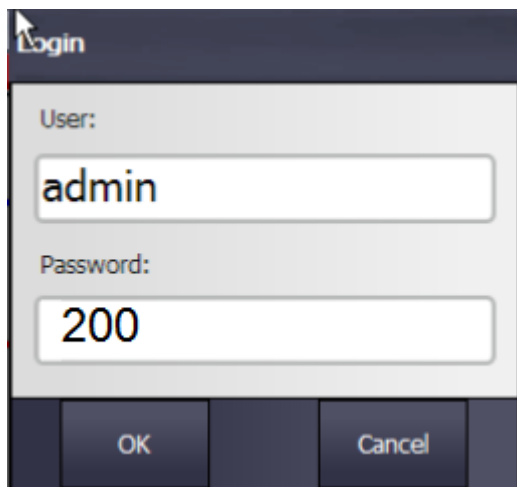


Selecteer “Login” rechtsboven in het scherm



	Werkinstructie Proces	Code: GB.W1.0
		Revisie: 3
		Versiedatum: 03-01-2023

Login met onderstaande gegevens:



Login

User:

admin

Password:

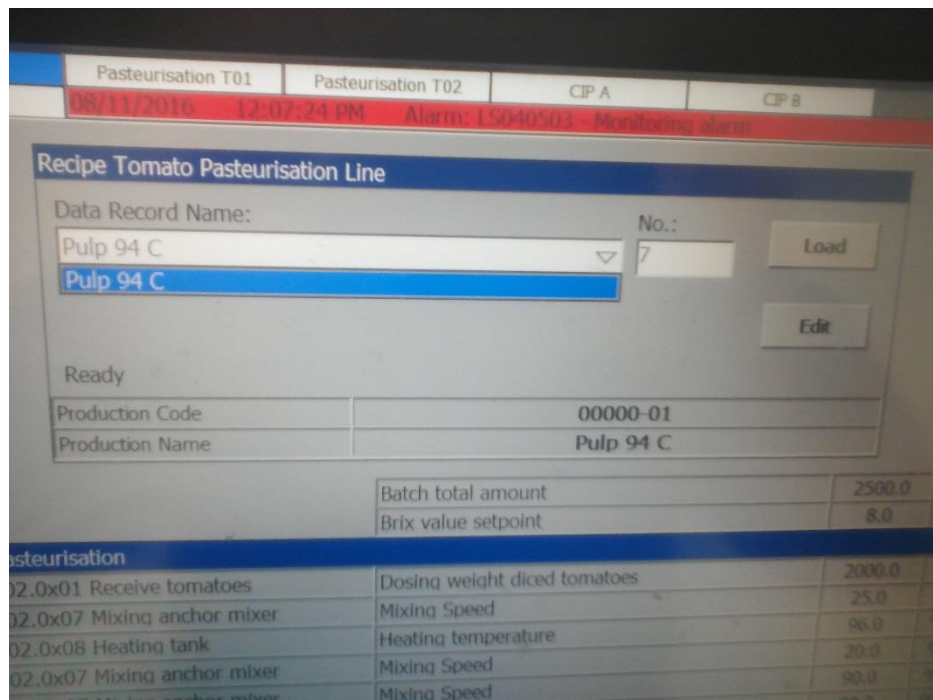
200

OK Cancel

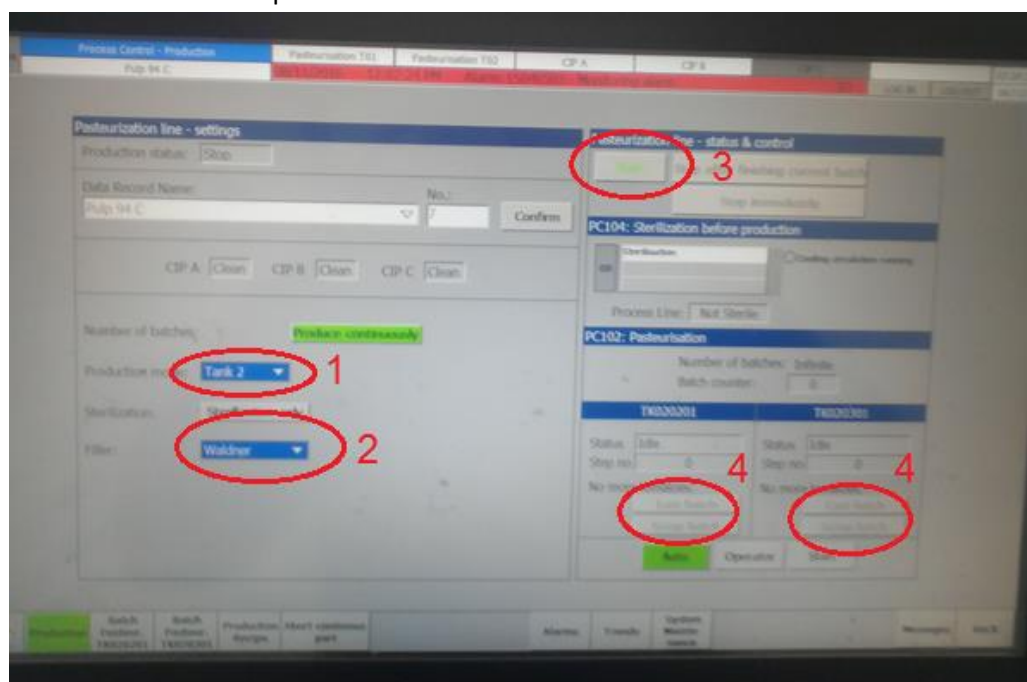
Selecteer de optie “Production recipe”



Selecteer de gewenste productiereceptuur en druk op load.



1. Selecteer de tank(s) waarin geproduceerd wordt.
2. Selecteer de afvulmachine (Waldner of Alfa Laval)
3. Start het sterilisatieproces



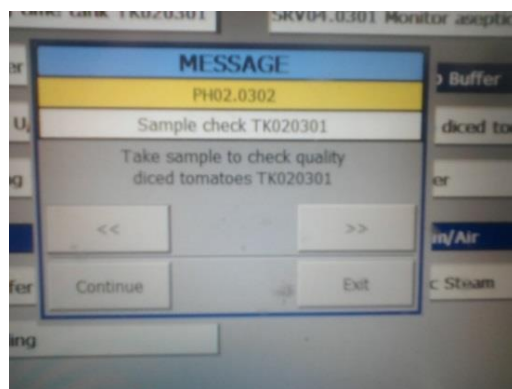
Tijdens het sterilisatieproces begint de opwarmfase en start de sterilisatietijd (2100 seconden) indien de temperatuur van minimaal 121 °C is bereikt. Indien de temperatuur lager wordt dan 121 °C wordt de sterilisatietijd opnieuw gestart.

Na afronding van de sterilisatie kan het snijproces worden gestart.

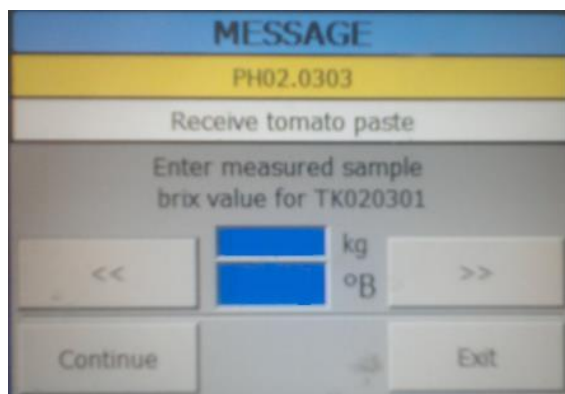
1. Bedien de resetknop (1)
2. Start de impeller en wacht en 10 s. (2)
3. Start de transportschroef (3)



Bij een tankvulling van de ingestelde aantal KG (verschillend per receptuur) dient te brixwaarde te worden gemeten hiervoor verschijnt onderstaande melding in het scherm. Indien deze hoeveelheid niet is behaald dient bij **optie 4 "last batch"** te worden gekozen waarna onderstaande melding weer verschijnt. Indien de tankvulling lager is dan 500 kg dient bij **optie 4 "scrap batch"** te worden gekozen.. Een scrapbatch wordt niet verder voor productie gebruikt. Neem een monster via het mangat uit de tank en meet de brixwaarde. Kies vervolgens "continue".

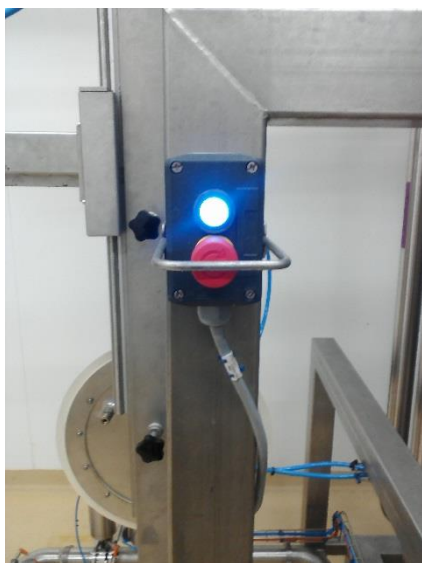


Voer de gemeten brixwaarde in **en sluit af met enter** middels het numerieke toetsenbord dat op het beeldscherm verschijnt. De hoeveelheid toe te voegen puree verschijnt automatisch.



Voor de opbouw van de pureepomp zie GB.W3

Druk op continue en start de pureedosering met blauwe oplichtende knop op de pureepomp. De pureedosering stopt automatisch nadat alle puree is toegevoegd. Indien er een nieuw vat met puree moet worden geplaatst kan de dosering worden gestopt en opnieuw worden gestart door de blauwe knop te bedienen.



Na de pureedosering wordt bij een hele batch verder aangevuld met pulp tot 2100 kg en wordt vervolgens de pasteurisatiefase gestart.

Bij een "last batch" wordt direct gestart met de pasteurisatiefase.

Bij een "scrap batch" vindt geen verdere activiteit plaats.

De pasteurisatietijd wordt gestart in de temperatuur minimaal 95 °C is bereikt, deze bedraagt 2100 seconden. Indien de temperatuur daalt onder het niveau van 95 °C wordt de pasteurisatietijd opnieuw gestart. Na de pasteurisatie wordt de pulp automatisch doorgepompt via de koeler naar de aseptische buffertank.