



APTEAN FOOD & BEVERAGE PER AZIENDE DI PRODOTTI CASEARI

Ogni categoria del settore lattiero-caseario deve affrontare sfide uniche che richiedono soluzioni specifiche. I trasformatori del latte, i produttori di burro, i caseifici e i fornitori di gelati sono sottoposti a processi di produzione complessi per garantire che i loro prodotti soddisfino rigorosi standard di sicurezza, superino severi test di qualità e siano tenuti in considerazione a ogni livello di produzione. Poiché il costo che un produttore paga per la maggior parte dei prodotti lattiero-caseari è determinato dalle normative governative, è fondamentale disporre di strumenti in grado di determinare i prezzi avanzati rispetto a quelli annunciati e gestire i processi di raccolta coinvolti nella produzione lattiero-casearia.

I clienti che si affidano alla soluzione ERP Food & Beverage di Aptean per gestire le loro attività sono in grado di garantire la coerenza dei loro prodotti, determinare con precisione i costi per migliorare la valutazione dell'inventario, tenere traccia dei componenti di ogni prodotto per lo sviluppo di classe e tenere conto in modo efficace della produzione basata sugli input.

Offriamo una soluzione completa per le vostre operations, tra cui:

- Gestione degli allergeni
- Controllo di qualità
- Tracciabilità
- Gestione silos
- Produzione in stabilimento
- Valori nutrizionali e dichiarazioni sugli ingredienti
- Gestione del peso
- Gestione delle scadenze
- Stato dell'ispezione





Guarda il video Aptean Food & Beverage per produttori caseari

Le sfide del settore

Qualità

Poiché il latte di una mucca non è coerente in termini di componenti, è fondamentale che un produttore sia in grado di calcolare e tenere conto della misurazione di ciascuna fornitura di grasso di latte, proteine o solidi non grassi. Il software specifico per il settore lattiero-caseario può assistere nei test di qualità per misurare i componenti, migliorare le previsioni ed eliminare le congetture dalla valutazione.

Calcolo del costo

La maggior parte dei produttori di latte non è sicura di quanto di ogni prodotto utilizzerà in un mese, quindi determinano quale latte va e dove e quanto di un prodotto agricolo specifico utilizzeranno per realizzare quel prodotto dopo che è stato accettato. Il software avanzato consente ai produttori di tenere traccia della percentuale di latte che è stata inserita in ciascuna classe di prodotto, tenendo traccia dei componenti di ciascuna fornitura e delle discrepanze tra i prezzi anticipati e quelli annunciati.

Sicurezza alimentare e tracciabilità

Da dove vengono le materie prime? E quali ingredienti specifici sono stati utilizzati in ogni prodotto finito? La trasparenza lungo tutta la filiera è un requisito fondamentale nel settore lattiero-caseario. In caso di richiamo, il tempo è essenziale. È necessario garantire la tracciabilità del prodotto sia a monte che a valle per identificare in modo accurato ed efficiente l'inventario e il prodotto finito interessati.

Gestione degli allergeni

I produttori devono avere il controllo sulle loro ricette e formule per garantire coerenza e qualità. Nel caso degli allergeni, la registrazione dei dati nutrizionali e delle dichiarazioni degli ingredienti è essenziale. La rigorosa prevenzione degli allergeni è importante per prevenire gravi conseguenze per la salute. Il software ERP può aiutarti a gestire le ricette, rispettare le normative e proteggere i consumatori vulnerabili.

Produzione basata sull'input

Nella produzione lattiero-casearia, un singolo prodotto - il latte - entra nel processo, ma vengono estratti più prodotti, tra cui panna e creme. I produttori spesso combinano diversi lotti di latte crudo in un serbatoio mentre tirano la panna e la scrematura, il che rende complicato il rispetto delle normative federali sulla pulizia. Il software di nuova generazione è in grado di tracciare i componenti di ogni lotto per darti un'idea migliore di quanto di ogni componente hai utilizzato e di quanto è rimasto.





Capacità specifiche:



Tracciabilità

Tenere conto delle materie prime e dei prodotti finiti attraverso il processo di produzione e isolare i prodotti difettosi a livello di lotto in caso di richiamo



Qualità

Impostare audit di qualità obbligatori e schede di valutazione in ogni fase del ciclo di produzione per verificare la coerenza, l'integrità e la sicurezza del prodotto



Reporting e analisi

Crea report affidabili e personalizzabili che misurano le prestazioni e utilizzano dati storici e di produzione, vendite e costi in tempo reale per previsioni accurate



Produzione a mano

Integra la programmazione della produzione, la pianificazione, l'elaborazione in batch e il consolidamento per aumentare l'efficienza nei canali di produzione e distribuzione.



Magazzino e inventario

Gestisci prelievi, magazzini, imballaggi e spedizioni per tenere traccia dei movimenti di inventario e semplificare i processi di magazzino.



Manutenzione dello stabilimento

Monitorare le prestazioni delle apparecchiature, i programmi di manutenzione, l'igiene e le modifiche per ottimizzare il raggiungimento del piano e l'OEE

Per maggiori informazioni: <https://www.aptean.com/en-US/solutions/erp/aptean-food-and-beverage-erp>

