



## Brinde salud a sus alimentos de manera natural

Fibregum, es una fibra vegetal con propiedades bifidogénicas. Resultado del exudado natural del árbol de acacia y purificada por medios físicos,

Fibregum es un arabinogalactosacárido y contiene más del 80% de fibra soluble (Método AOAC). Su alta capacidad bifidogénica y su excelente tolerancia gastrointestinal, han sido evaluados tanto en estudios *in Vitro* como *in Vivo*

Fibregum puede ser empleada en un gran número de aplicaciones, con numerosas propiedades y ventajas tecnológicas,

Fibregum es la mejor selección de fibra bifidogénica natural, para el desarrollo de productos saludables.



Magdalena 20 Col. Del Valle  
México, D.F. C.P. 03100  
Tels. 5687 5828, 5687 4879  
5536 8383, 5148 3098  
5148 3099 Fax: 5543 4145



Av. Pompéia 2289 CEP 05023-  
001 São Paulo SP Brasil  
Tel./Fax: (55) (11) 3862 2028

# Apoyos en el Registro y la Trazabilidad para la Seguridad Alimentaria

**E**l código de barras y RFID (Identificación por Radio Frecuencia) están a cargo de los nuevos requerimientos en trazabilidad.

Imagine mejorar la seguridad de un producto, cumplir con nuevos requerimientos en trazabilidad, reducir pérdidas y mejorar el manejo de inventarios cada vez que mueva un lote de productos. Eso es lo que puede brindar una recolección de datos hecha por un buen código de barras o con un RFID (Identificador por Radiofrecuencia).

Varias compañías dentro de la cadena de suministro en la industria de alimentos deben cumplir con un nuevo re-

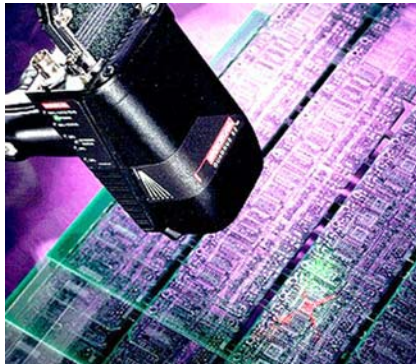


Foto: E Solutions Company

querimiento de la FDA creado en Diciembre del 2004, y con requerimientos de trazabilidad de la Unión Europea que se establecieron en Enero del 2005. Éstos requieren a compañías lácteas y de alimentos que mantengan el registro de por lo menos un paso adelante y uno atrás de la cadena de suministro.

Cuando las compañías mejoran la trazabilidad, mejoran su visión dentro de la cadena de suministro, lo cual puede dar como resultado menores reservas de inventario, deterioro y situaciones de inventario cero. Compañías de alimentos y bebidas con la mejor cadena de suministro (ocupando los primeros 20% de las posiciones en la industria) mantuvieron el 60% menos inventario que los representantes medianos, de acuerdo a un estudio de Performance Measurement Group.

Para obtener estos beneficios, los negocios necesitan sistemas efectivos de seguimiento y trazabilidad que identifiquen el producto y resuelvan su ne-

cesidad de recolectar y compartir información eficientemente. Los símbolos U.P.C.(Univeral Product Code por sus siglas en inglés) y otros códigos externos pasan la prueba de recolección de datos, pero no proporcionan suficientes datos específicos sobre el producto en el contenedor. Un empaque de queso cheddar Kraft de 8 oz empaçado hoy va a tener el mismo número U.P.C que cada empaque de queso cheddar Kraft que se produzca siempre. Se necesitan sistemas RFID o de código de barras avanzado para cubrir los requerimientos y regulaciones de seguridad actuales.

Una opción es codificar un número de serie único o código por lote en un código de barras adicional. La estética y limitaciones en el espacio hacen que un código de barras adicional en la etiqueta del producto sea indeseable, pero el dato podría ser formateado fácilmente en cada caja o a nivel pallet. Una solución es el RSS ( Simbología en Espacio Reducido por sus siglas en inglés) y formatos de códigos de barra bidimensional (2-D), los cuales permitirían que se codifique información variada en un espacio pequeño. Los fabricantes, proveedores de logística, distribuidores, vendedores e instituciones podrían grabar números de lote tan fácilmente como escanear un código de barras.

El software de manejo de almacenes, inventarios y otras aplicaciones se



Foto: DSC Holding Pte Ltd

podría modificar de manera que la información capturada por el escaneo del código de barras pudiera relacionar los productos con órdenes específicas o empresas para ayudar a las compañías a cumplir con los requerimientos de trazabilidad. Entre más datos se logren expresar en la etiqueta, se crean nuevas oportunidades para aumentar la información y nuevos procesos eficientes.

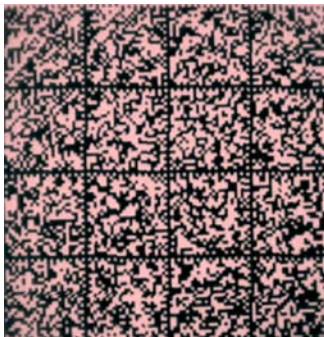


Foto: Intercom

Por ejemplo, las compañías podrían mejorar el manejo del inventario FIFO (Primero en ingresar Primero en Salir, First in first out) para reducir el deterioro de productos si fueran capaces de acceder a fechas de caducidad al escanear un código de barras.

El RFID permite que los códigos de lotes, números de serie y otra información sea capturada automáticamente sin que se requiera intervención humana para alinear o escanear productos. Los lecto-

res pueden procesar varios productos simultáneamente sin duplicar el conteo, lo cual permite que cada producto etiquetado en un lote se registre en un solo paso. Etiquetas pequeñas pueden identificar cada producto y con la memoria que sobra se pueden codificar los códigos por lotes, fechas de caducidad, o registro de producción y manejo. Los sistemas RFID también se pueden integrar con sensores de temperatura para monitorear las condiciones de almacenamiento.

El Código Electrónico del Producto (EPC) está surgiendo como la principal forma de RFID utilizada en tiendas, supermercados, farmacias e industrias de bienes de consumo. Las principales tiendas están requiriendo sistemáticamente a sus proveedores que apliquen etiquetas EPC a lotes, cajas o productos.

Una buena trazabilidad es un buen negocio, los nuevos requerimientos pueden servir como un catalizador para que productores y distribuidores desarrollen nuevos y más eficientes procesos.

**Fuente:**

Matt Ream. Bar Code, RFID take the burden out of new tracking requirements . Dairy Foods. March, 2005.

Traducción: IA Violeta Morales Vértiz


www.silliker.com.mx



**Proporcionamos soluciones integrales para la calidad e inocuidad de sus productos**

- **Análisis de alimentos y agua purificada**
  - Análisis microbiológico aplicando métodos tradicionales y automatizados (PCR).
  - Análisis especiales como determinación de Organismos Genéticamente Modificados (GMO's).
  - Análisis instrumentales para la determinación de conservadores, vitaminas, perfil de azúcares y minerales, entre otros.
  - Análisis químicos para la determinación de tablas nutrimentales incluyendo los ácidos grasos CIS-TRANS.
- **Auditorías de GLP, GMP y HACCP a plantas procesadoras y centros de distribución de alimentos**
- **Consultoría**
- **Estudios de Vida de Anaquele y Evaluación Sensorial**
- **Programa de administración y certificación de proveedores**
- **Capacitación**
  - Cursos
  - Videos

**American Quality Lab, S.A. de C.V.**  
 Carlos B. Zetina 138,  
 11870 México, D.F.  
 servicioalcliente@silliker.com.mx  
 Tel.: (+52 55) 5273 5077  
 Fax: (+52 55) 2614 1142

**Carretera al Campo Militar  
 No. 305, Interior B.  
 Col. San Antonio de la Punta.  
 C.P. 76135 Querétaro, Qro.  
 servicioalclienteq@silliker.com.mx  
 Tel: (+52 442) 216 1623, 216 1633**

