

Historia żółtego baniaczka – Forever Aloe Vera Gel®

Każdy z nas doskonale zna słynny żółty baniaczek! Zastanawialiście się kiedyś, jak Forever Aloe Vera Gel® jest wytwarzany i butelkowany? Aloe Vera of America (AVA) zaprosiła nas do swoich wnętrz, by z dumą pokazać, jak powstaje jeden z naszych ulubionych produktów, od początku do samego końca!

Stabilizowany, nieprzetworzony miąższ aloesu jest wstępnie przygotowywany i stabilizowany w zakładach w Mission, w Teksasie, a następnie transportowany do AVA w Dallas. Tu przechodzi serię testów w laboratoriach kontroli jakości (QC Lab), aby upewnić się, że zachował maksimum właściwości i najwyższą jakość. Kiedy dana partia zostanie zaakceptowana, zaczynają się prawdziwe czary!

Miąższ trafia do mieszalni, gdzie jest łączony z innymi składnikami, tworząc firmową recepturę FAVG. Po zakończeniu procesu mieszania, próbki produktu przekazywane są do kontroli przez QC Lab. Po ocenie i wydaniu zezwolenia na pakowanie, miąższ jest wprowadzany bezpośrednio z kadzi mieszalnych do sprzętu butelkującego, za pośrednictwem specjalnej linii transferowej, zaprojekt-

wanej tak, by podczas przesyłu produkt zachował najwyższą jakość.

W kolejnym etapie produkcji słynne żółte baniaczki na miąższ trafiają do automatycznego depaletyzatora, który stopniowo je rozładowuje. Są one kodowane numerem partii i datą ważności,

“Podczas procesu wytórczego Forever Aloe Vera Gel, w sumie przeprowadzanych jest 158 pojedynczych testów kontroli jakości.”

by po rozesłaniu na cały świat móc je monitorować. Butelki są mechanicznie sprawdzane pod kątem prawidłowości nadrukowanych na nich informacji i płukane. Potem każda butelka trafia

na stanowisko napełniające. Aparatura napełniająca znajduje się w izolowanym środowisku HEPA, w którym każda butelka jest napełniana i pieczętowana, a następnie automatycznie ważona. Napełnione baniaczki są kapslowane i prześwietlane, a następnie pakowane bezpośrednio do kartonów. Waga każdego kartonu jest weryfikowana, by mieć pewność, że do każdego trafiła odpowiednia liczba butelek. Na koniec, specjalny robot umieszcza kartony na palecie.

Kiedy proces pakowania dobiegnie końca, próbki gotowego produktu zabierane są do QC Lab w celu ostatniej kontroli. Po jej ukończeniu, produkt zostaje zwolniony do wysyłki do jednego z wielu naszych centrów dystrybucyjnych.





“Wytwarzanie Forever Aloe Vera Gel® zostało dopracowane do perfekcji, dzięki połączeniu najnowocześniejszego wyposażenia, starannych procesów kontroli oraz wykwalifikowanych, pełnych pasji pracowników, którzy bezustannie pracują nad zachowaniem najwyższej jakości, z której słynie Forever!”

Z dumą możemy powiedzieć, że jesteśmy w stanie zachować nasze wodące w branży standardy, ponieważ dbałość o jakość produktów wpisana jest w każdy etap procesu produkcyjnego.

Więcej informacji o AVA i aloesie (w języku angielskim) znajdziecie w zakładce „Journey” na DiscoverForever.com!

Kontrola jakości w AVA

Poza standardową kontrolą jakości przypisaną wytwarzaniu konkretnego produktu, Aloe Vera of America stosuje wiele innych procesów kontroli jakości i produkcji. Czy chodzi o ważenie poszczególnych składników, czy o dodawanie ich do mieszalników, każde zadanie jest niezależnie sprawdzane i weryfikowane.

Proces wytwórczy przeprowadzany jest zgodnie ze szczegółowym zestawem instrukcji, by mieć pewność, że każdy etap jest starannie wykonany i że przeprowadzono wszelkie kontrole. Pomaga to w zachowaniu spójności procesu wytwórczego poszczególnych produktów. Wśród innych przeprowadzanych kontroli jest weryfikacja czystości i sterylności sprzętu i narzędzi oraz kontrola tego, czy wszystkie składniki zostały zbadane, zaakceptowane przez QC Lab oraz odpowiednio przechowywane.

