

---

## **Flex Key**

Informations générales

### **SIRET**

83929100200013

### **Responsable(s)**

Carpentier Philippe

### **Adresse**

9 BIS CHEMIN DES PINS

---

---

64160

MONASSUT

France

#### Url du site web

<https://www.flex-key.com/>

Présentation

#### Activité détaillée

**Flex Key est une société spécialisée dans les transferts alimentaires sécurés par flexibles.**

**C'est l'inventeur du raccord connecté 4.0.**

Ses logiciels de gestion des flexibles sont multi protocoles et permettent une utilisation autonome ou en liaison avec la supervision client en place.

Son réseau de partenaires permet de livrer des installations clés en main partout en France et en Europe.

Sa philosophie : accompagner les utilisateurs à toutes les étapes de la vie de ses produits.

#### **Moyens :**

##### **1/ Ses raccords connectés 4.0 Flex Key® brevetés.**

Déclinable sur les profils SMS, Din, Macon, Clamp, Guillemain etc, cette technologie brevetée permet de se brancher sur des raccords mâles existants sans modification des installations.

##### **2/ Ses systèmes dédiés à la gestion de ses flexibles connectés 4.0.**

Exemple : son module « Système de gestion des quais en laiterie » (ensemble complet : pupitre, automate, logiciel, capteurs, flexibles ...).

---

Objectifs : apporter une solution aux exigences de la Food defense, tracer les flux, sécuriser les opérateurs, s'inscrire dans une démarche qualité proactive, gérer les allergènes, mettre en place une maintenance conditionnelle, respecter les impératifs ATEX ou TMD, éviter les pollutions par raccords dévissés, accompagner l'IAA dans sa démarche « Industries de futur » ; (chais connectés, tableaux de pontages 4.0, réceptions matières premières poudres et liquides ..).

### **3/ La fabrication de flexibles de transferts réalisée selon sa charte Bonnes Pratiques.**

Les trois étapes de la bonne pratique :

Aider l'opérateur à définir un cahier des charges achat tuyaux (impératifs normatifs, choix qualité de l'entreprise, conditions d'utilisation et de nettoyage des flexibles etc....).

Fabriquer dans un atelier propre dédié, tracer les produits et matériaux en contact avec les denrées alimentaires, mettre en place des procédures pour se prémunir des risques de pollutions ou de mauvais sertissages. Nous mettons à disposition notre charte sur demande, un partage d'expérience est disponible sur le site onglet HACCP.

Livrer dans des emballages adaptés, mettre en place une traçabilité des flexibles, mettre à jour les certificats, être capable de faire des rappels produits si des anomalies graves sont soupçonnées. Nous travaillons aussi à créer une filière de revalorisation des anciens flexibles onglet RSE sur le site.

L'utilisation des raccords connectés 4.0 Flex Key® en est l'apogée puisqu'elle conditionne l'utilisation des flexibles à l'adéquation caractéristiques du flexible / contraintes d'utilisation.

### **4/ Sa division formation 75640479264 (référencé Datadock)**

- Connaissance des textes en relation avec l'utilisation de flexibles pour les transferts de produits alimentaires et analyse des risques.

- Utilisation du logiciel de gestion des quais.

### **Illustration d'une utilisation de flexibles connectés 4.0 flex key®.**

#### **Avant-propos.**

La technologie doit être au service d'objectifs clairement définis, vous en trouverez ici une liste non exhaustive.

#### **Objectifs du système :**

---

## 5. Protéger les installations clients face aux risques de malveillances.

Les flexibles sont des cibles ou il est facile d'introduire des substances dangereuses et la FOOD DEFENSE est un point à valider pour les certifications IFS, BRC, FSSC 22000...

L'impact d'une malveillance sur un quai de réception serait énorme puisqu'il concerne les flux entrants et sortants. Les raccords connectés flex key® associés au logiciel de gestion des quais permettent d'envoyer des alarmes en cas de déconnection illicite de flexibles.

## 5. Tracer les flux produits lors des transferts par liaisons souples.

La DGCCRF impose des informations sur la composition exacte et sur la présence d'allergènes pour les produits alimentaires. Pour assurer cette traçabilité le système gère le choix des flexibles à utiliser et accompagne les utilisateurs par des messages et des voyants. Il génère du Data sous formes de fichiers CSV dans lesquels l'industriel peut choisir de consigner au moins 13 informations spécifiques par transferts.

## 5. Sécuriser les opérateurs.

Les presque accidents et accidents dus à la projection de soude brûlante sont avérés. Le système permet de limiter ce risque en :

Envoyant une information dès que l'opérateur commence à dévisser un raccord.

Gérant la durée de vie des flexibles.

Contrôlant la bonne tenue des flexibles aux conditions de nettoyage du client.

Confirmant la tenue du flexible aux conditions d'utilisation pression température.

Assistant les opérateurs dans les connections de flexibles.

## 5. S'inscrire dans une démarche qualité proactive.

L'alimentarité ne constitue donc pas une caractéristique intrinsèque d'un matériau mais dépend de l'aliment au contact, des conditions d'usage et des réglementations en vigueur dans les pays. C'est pour ces raisons que le système :

Conditionne l'usage des flexibles au respect des contraintes d'utilisation.

Contrôle que les flexibles utilisés répondent aux normes et aux directives.

---

Contrôle que les conditions de lavages soient adaptées aux flexibles.

Contrôle la validité des certificats d'aptitude au contact alimentaire des flexibles.

Accompagne la démarche de l'atelier « Bonnes pratiques ».

#### 5. Mettre en place la maintenance conditionnelle des flexibles.

Des flexibles trop usés impactent la qualité des produits alimentaires et la sécurité des opérateurs. C'est pour lutter contre ce risque que le système gère les facteurs de vieillissement que sont le nombre de connexions, les volumes transférés, le nombre de lavages subis et le nombre de mois d'utilisations des flexibles. Le logiciel de gestion permet une analyse automatique poste par poste de tous ces critères grâce à l'utilisation des raccords connectés flex key. L'exploitant est informé par des alarmes et est assisté pour la mise en place des nouveaux flexibles.

#### 5. Éviter les pollutions dues aux flexibles mal connectés.

Le déversement de produits lors de transferts est un risque avéré et selon la nature du produit les incidences peuvent s'avérer catastrophiques. Le système à vocation à lutter contre ce risque en détectant les déconnexions ou les mauvais serrages.

#### 5. Propulser les transferts par liaisons souples dans la démarche de l'usine 4.0.

Le système doit pouvoir travailler en totale autonomie sur un poste de réception, mais il est évolutif et nativement, permet de communiquer avec le réseau informatique client.

Il est possible d'y adjoindre jusqu'à 6 runtimes pour le connecter sur 6 ordinateurs différents. L'unité HMI principale permet de partager son automate sur trois unités supplémentaires portant ainsi à quatre le nombre de transferts réalisables simultanément.

Le système permet de communiquer avec la supervision déjà en place par l'intermédiaire de bornes d'entrées et de sorties digitales.

VOIR DETAIL SUR NOTRE SITE

<https://www.flex-key.com/wp-content/uploads/2021/06/Systeme-de-gestion-...>

Nos clients:

---

Laiteries, fromageries, caves et plus généralement les transferts de liquides (eau, vin, lait, jus de fruits) ou transferts de pulvérulents (sucre, farine)...

Plus généralement les industries : Agroalimentaire / Viticole / Pharmaceutiques