

TIG XP 5 FOOD C'EST :

UN OUTIL FACILE À UTILISER

- Très simple d'utilisation, TIG XP 5 FOOD utilise l'interface Windows® standard et propose une **signalétique immédiatement compréhensible pour tout utilisateur**, même sans compétence informatique particulière.
- Destiné à une clientèle internationale, TIG XP 5 FOOD a été développé pour permettre **une adaptation aisée à la langue de l'utilisateur**. 9 versions sont déjà disponibles (allemand, anglais, français, italien, espagnol, néerlandais, polonais, portugais, indonésien).

UN TRANSFERT DE COMPÉTENCES

- Pour aider les utilisateurs à maîtriser parfaitement TIG XP 5 FOOD, une **formation spécifique associée au produit** est mise à leur disposition ainsi qu'une assistance technique assurée par des spécialistes de la lubrification.
- Les utilisateurs des services d'analyses d'huiles LUBIANA et ANAC peuvent par ailleurs inclure automatiquement leurs **résultats d'analyse dans leur base de données de maintenance**.
- Un outil intégré dans la démarche d'**assurance qualité**.
- La centralisation des données permet au service maintenance d'attester le **respect des procédures d'assurance qualité** dans le cadre d'audits.
- Une mise en commun d'informations.
- TIG XP 5 FOOD peut gérer plusieurs plans de maintenance et être installé en **réseau afin de permettre le partage des données** (historique, produits...).



CONFIGURATION INFORMATIQUE REQUISE

- Système d'exploitation Windows® 95, 98, NT, 2000 et XP
- Environnement monoposte ou réseau
- Pentium® 2 avec 128 Mo de mémoire vive minimum
- Disque dur avec 500 Mo d'espace libre minimum
- Lecteur CD-ROM
- Ecran Couleur (résolution 1024 x 768 minimum)
- Imprimante gérée par Windows®



TOTAL

TOTAL LUBRIFIANTS

16 rue de la République - F 92922 Paris La Défense Cedex - FRANCE
Tél. : 33 (0)1 41 35 40 00 - www.lubricants.total.com

Logiciel TIG XP5 FOOD

La meilleure recette pour une production alimentaire sécurisée



TOTAL

TIG XP5 FOOD, toute l'expertise d'un logiciel de maintenance au contact de vos contraintes alimentaires

DES FONCTIONNALITES REpondant AUX BESOINS DE LA MAINTENANCE

Développé par des professionnels en contact quotidien avec tous les intervenants de la maintenance, l'efficacité de TIG XP5 FOOD s'appuie sur le savoir faire de TOTAL LUBRIFIANTS, présent dans tous les secteurs de l'industrie.

Optimisation de la maintenance

- Maintenance préventive : calcul des opérations à réaliser
- Maintenance corrective et conditionnelle : opérations non prévues
- Planification des charges de travail permettant d'optimiser la disponibilité de l'outil de travail
- Historique des opérations et des interventions

Gestion des Produits

- Gestion des lubrifiants et des produits de maintenance : codes, marques, etc
- Gestion des commandes et des livraisons
- Prévission des consommations

Analyse des coûts de lubrification

- Bilan des coûts de lubrifiants et des produits de maintenance
- Bilan des coûts de main d'oeuvre
- Génération de fichiers pour exploitation personnalisée sous Excel® ou Access®

Gestion des Analyses d'huile

- Déclenchement des opérations de prélèvement
- Importation directe des résultats LUBIANA, DIAGOPARC, DIAGOGAZ et ANAC
- Stockage et suivi de l'évolution de toutes les caractéristiques physico-chimiques



ADAPTATION A TOUT TYPE D'UTILISATEUR

Le logiciel TIG XP 5 s'adapte aux besoins de chaque niveau d'utilisation en fonction de votre propre organisation interne :

Accès 1 - Administrateur

Responsable de la conception et de la mise à jour du plan de maintenance

Accès 2 - Opérateur

Responsable des calculs et validations des opérations

Accès 3 - Consultation

Tout intervenant dans le domaine de la maintenance.

TIG XP5 FOOD : version dédiée aux Industries Agroalimentaires pour la maîtrise de votre démarche HACCP

HACCP : gestion des points critiques

HACCP



ANALYSE DES DANGERS

- Relevé Plan de maintenance sur site
- Saisie dans TIG

DÉTERMINATION DES POINTS CRITIQUES (CCP)

- Affectation des points critiques

DÉFINITION DES LIMITES CRITIQUES

- Affectation lubrifiants NSF-H1
- Définition des analyses de contrôle

SURVEILLANCE

- Gestion maintenance préventive / maintenance conditionnelle

ACTIONS CORRECTIVES

- Gestion maintenance corrective

VÉRIFICATION

- Tableaux de bord : maintenance et points critiques

DOCUMENTATION = PLAN HACCP

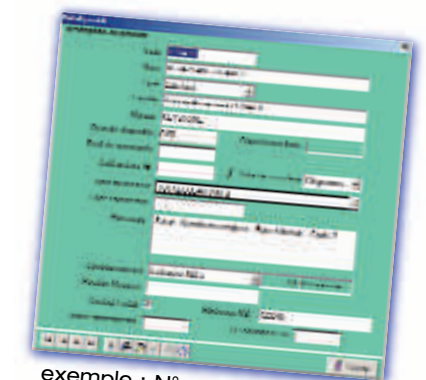
- Gestion documentaire
- Historique de maintenance

GESTION DES PRODUITS AGRÉÉS INDUSTRIE AGRO ALIMENTAIRE

- Intégration des spécifications
- Impression d'étiquettes d'identification
- Edition de listes de produits agréés

GESTION DOCUMENTAIRE

- Produits :
 - Fiches technique
 - Fiches de données de sécurité + lettre d'agrément (NSF H1)
- Documents externes : normes et textes de lois
- Documents internes :
 - procédures internes
 - modes opératoires (nettoyage, désinfection)



exemple : N° agrément NSF H1 pour les lubrifiants