

物流考试综合辅导：RFID标签用于追踪西班牙珍稀奶酪 PDF
转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/250/2021_2022__E7_89_A9_E6_B5_81_E8_80_83_E8_c31_250055.htm 欧洲研究人员现在测试RFID技术能否用于电子记录西班牙奶酪Queso Cabrales的生产过程。这个项目由ESTIIC（欧盟一个子属机构）和德国北威州州政府赞助，由Dortmund大学物流系负责实施。Queso Cabrales是一种由树叶包装、味道浓郁的青纹奶酪，这种奶酪由牛奶和羊奶加工而成，并在山洞中发酵成熟。据Dortmund大学物流系代表Jochen Schneider称，这种奶酪出厂量极少，只有西班牙一些私有农场才有生产。“生产过程中没有任何现代化的工业流程，”Schneider称，“一些山洞甚至没有电力。”除了研究人员，西班牙当地一家负责奶酪质量和安全的奶制品实验室也参加了这个项目。“我们要记录每一块奶酪的生产历史，”Schneide解释说。这样保证销售供给客户的奶酪的新鲜度，当出现退货或食品安全问题时也可以查找到审计记录。该项目于2006年7月份启动，预计到今年11月份结束。标签的频率为125 kHz，内嵌有NXP Semiconductors的HITAG S芯片。标签的内存为2千字节，用于储存每一个生产步骤的相关信息，包括农场主的身份号码和奶酪的成分。利用FLog开发的软件为标签编入唯一的EPC系列号。Schneider称之所以选择125 kHz频率是为了避免出现多个标签同时读取的情况。“我们希望跟踪每一块奶酪，”他说，“清楚任何时刻所读取的标签。”在每一个生产步骤中，农场工人采用手持阅读器收集标签的数据，如奶酪于什么时候首次注入模型中。Queso Cabrales奶酪在生产的第一阶段就

开始贴标，这是该项目遇到的最大挑战。Shneider称，因为在那时，奶酪还处于粘稠的液体状态。“采用通常的标签是不可能的，”他说，“因此，我们采用了硬币大小的RFID纽扣标签，直径为20毫米，厚度为2毫米。”当奶酪成熟后、运到零售店时，RFID标签再次被读取，并被移去。“标签数据储存在一个中央数据库上，权限对所有人开放。”Schneider说。“这是专门为欧盟相关部门设计的，顾客也可以查询所购买的奶酪是否为真品及其生产记录。”100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com