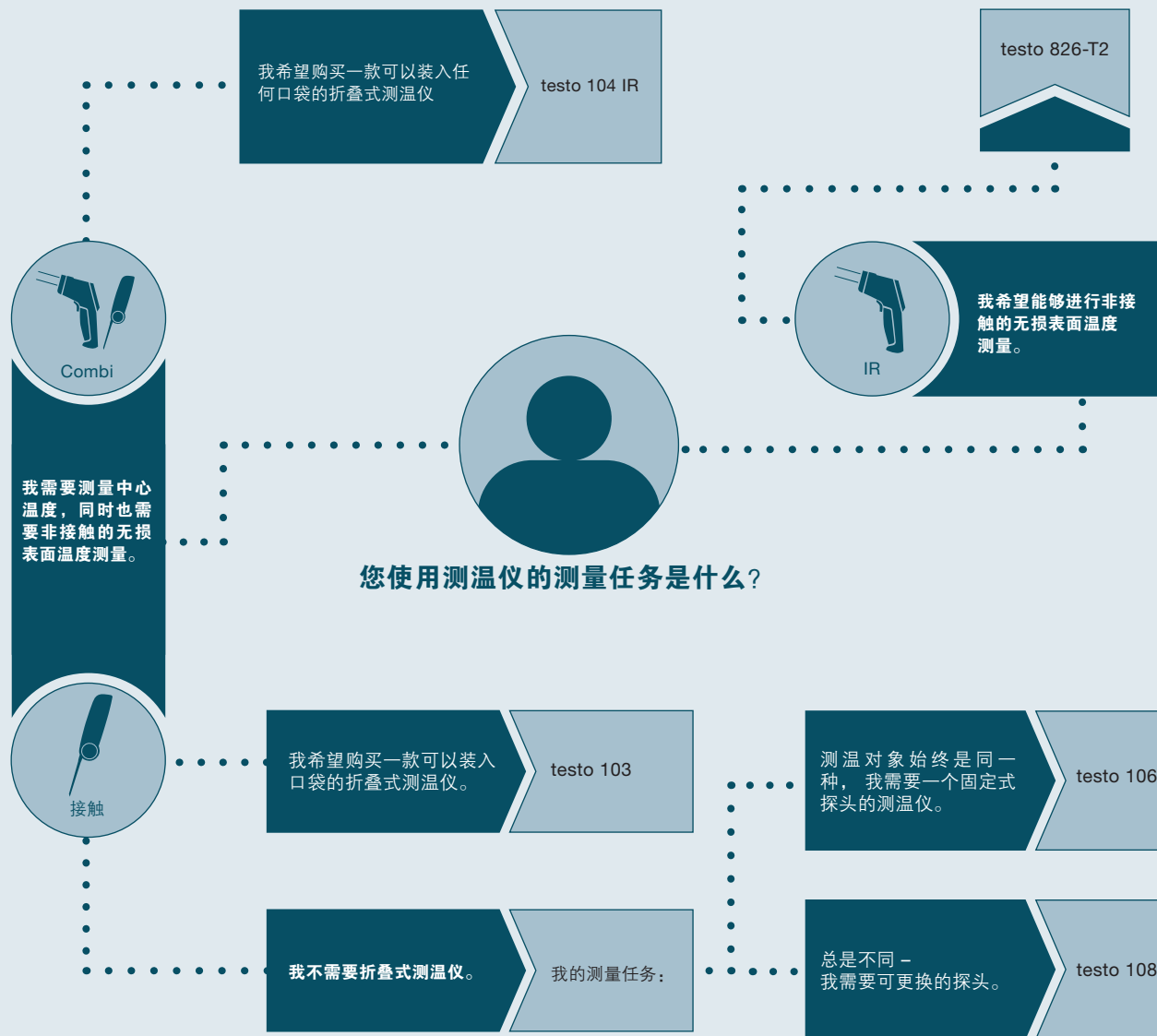


哪种手持式温度抽查测量仪 适合我？



重要的温度限值

	收货验货	存储
鲜肉 (蹄类动物、大型动物)	≤ +7 °C	≤ +7 °C
新鲜家禽、兔子、小动物	≤ +4 °C	≤ +4 °C
内脏	≤ +3 °C	≤ +3 °C
肉馅 (来自欧盟企业)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
碎肉 (现场制备和出售)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
肉制品 (来自欧盟企业)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
肉制品 (现场制备和出售)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
肉类产品、熟食	≤ +7 °C	≤ +7 °C
鲜鱼类	≤ +2 °C	≤ +2 °C
熏鱼类	≤ +7 °C	≤ +7 °C
冷冻肉、鱼	≤ -12 °C	≤ -12 °C
低温冷冻肉、鱼	≤ -18 °C	≤ -18 °C
低温冷冻产品	≤ -18 °C	≤ -18 °C
冰淇淋	≤ -18 °C	≤ -18 °C
乳制品, 推荐温度	≤ +10 °C	≤ +10 °C
烘焙半成品	≤ +7 °C	≤ +7 °C

在食品部门，这些温度记录仪均获得 HACCP 认证，并符合 EN13485 / EN12830 规范，同时遵循 13486 标准每年校准一次。