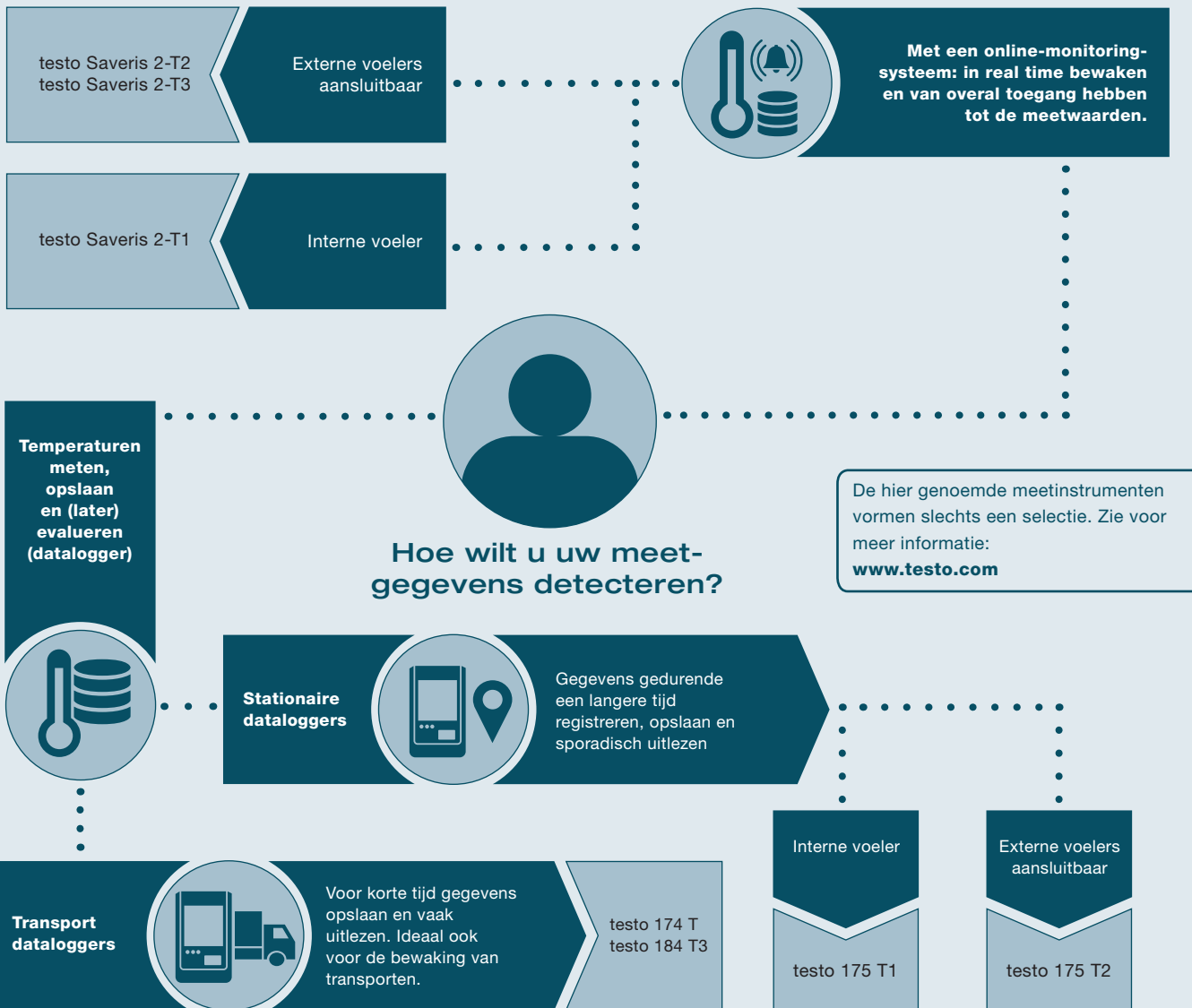


Welke datalogger ondersteunt mijn werk het beste?



Belangrijke temperatuurgrenswaarden	Inkomende goederen	Opslag
Vers vlees (hoefdieren, groot wild)	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Vers gevogelte, haas/konijn, klein wild	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Orgaanvlees	≤ +3 °C	≤ +3 °C
Gehakt (uit EU-bedrijven)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Gehakt (ter plaatse bereid en verkocht)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Bereid vlees (uit EU-bedrijven)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Bereid vlees (ter plaatse bereid en verkocht)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Vleesproducten, delicatessen	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Verse vis	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Gerookte vis	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Vlees, vis – bevroren	≤ -12 °C	≤ -12 °C
Vlees, vis – diepgevroren	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Diepgevroren producten	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Consumptie-ijs	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Zuivelproducten aanbevolen	≤ +10 °C	≤ +10 °C
Bakproducten met niet doorgebakken vulling	≤ +7 °C	≤ +7 °C

In de voedingssector moeten de instrumenten HACCP-gecertificeerd zijn. Alle hier genoemde temperatuur-dataloggers voldoen aan de norm EN 12830. Alle hier afgebeelde dataloggers en monitoringsystemen moeten eens per jaar volgens de norm EN 13486 gekalibreerd worden.