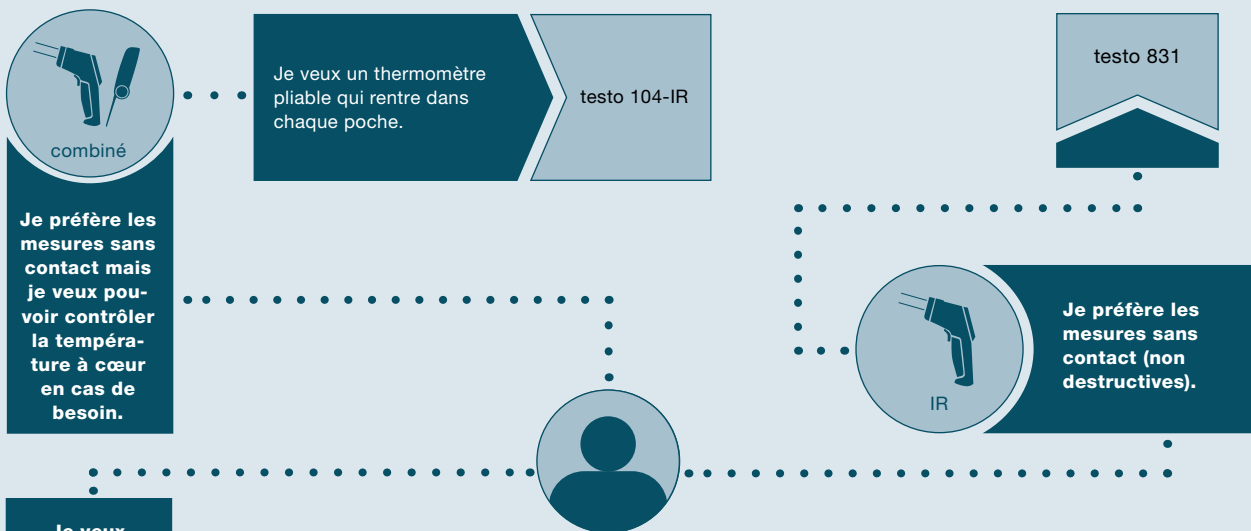
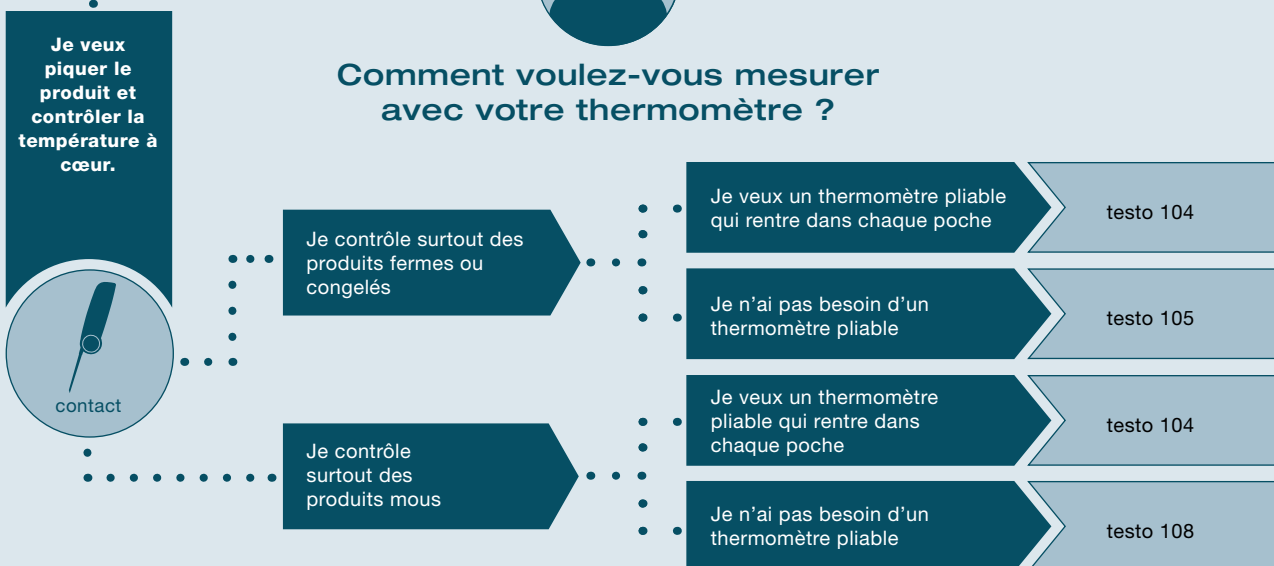




Quel appareil de mesure portable pour la mesure sur échantillons répond à mes besoins ?



Comment voulez-vous mesurer avec votre thermomètre ?

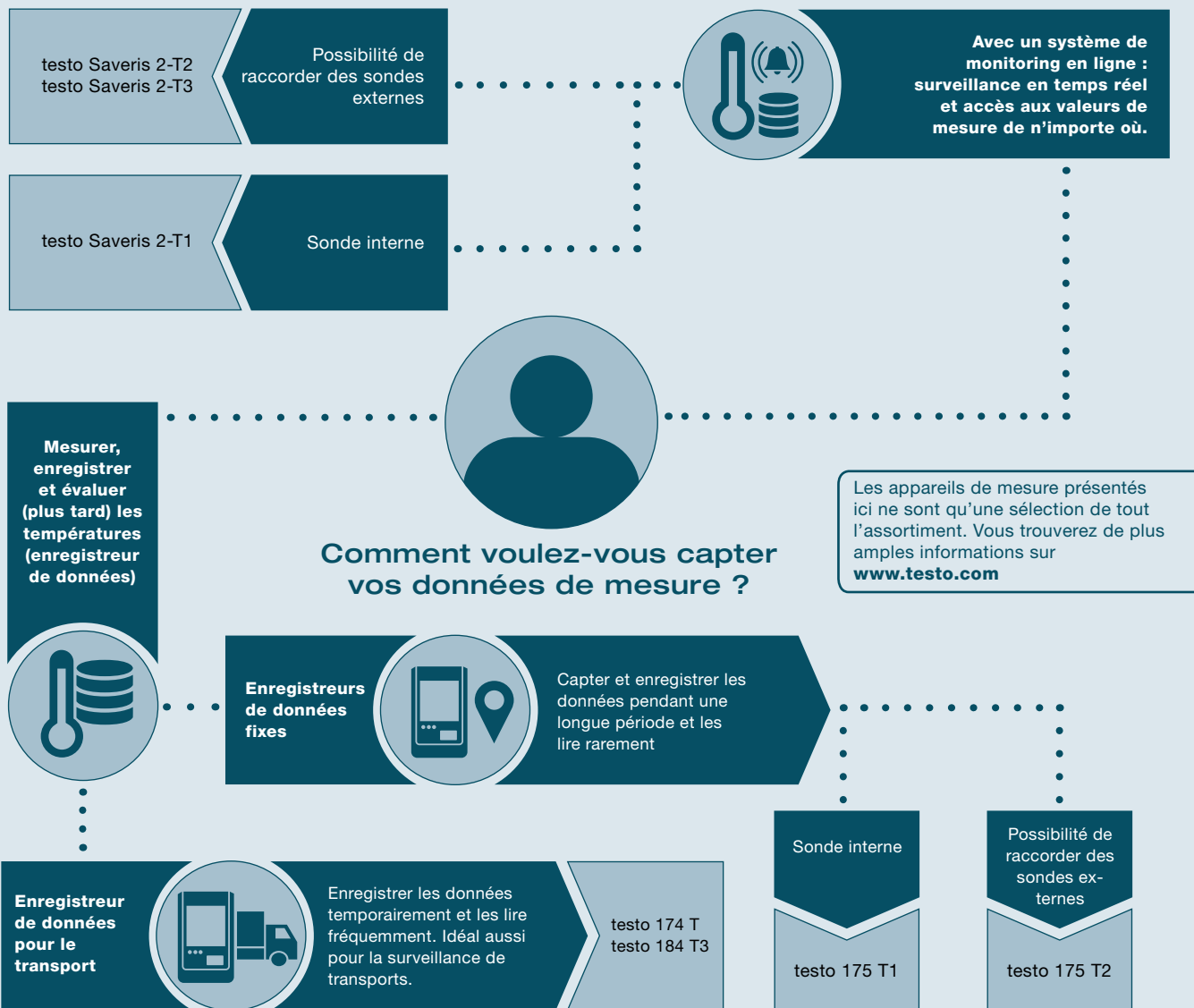




Les appareils de mesure présentés ici ne sont qu'une sélection de tout l'assortiment. Vous trouverez de plus amples informations sur www.testo.com

Températures limites importantes	Réception des marchandises	Stockage
		
Viande fraîche (ongulés, gros gibier)	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Volaille fraîche, lapin, petit gibier	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Abats	≤ +3 °C	≤ +3 °C
Viande hachée (en provenance d'exploitations UE)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Viande hachée (fabriquée et vendue sur place)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Préparations à base de viande (en provenance d'exploitations UE)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Préparations à base de viande (fabriquées et vendues sur place)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Produits de boucherie et d'épicerie fine	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Poisson frais	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Poisson fumé	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Viandes et poissons – congelés	≤ -12 °C	≤ -12 °C
Viandes et poissons – surgelés	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Produits surgelés	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Glaces	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Produits laitiers (recommandation)	≤ +10 °C	≤ +10 °C
Produits de boulangerie contenant des crèmes non cuites	≤ +7 °C	≤ +7 °C

Dans le domaine alimentaire, les appareils devraient avoir la certification HACCP. Tous les thermomètres indiqués ici (hormis le testo 831) sont conformes à la norme EN 13485 et devraient être étalonnés une fois par an selon la norme EN 13486.

Quel enregistreur de données soutient le mieux mon travail ?



Températures limites importantes	Réception des marchandises	Stockage
		
Viande fraîche (ongulés, gros gibier)	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Volaille fraîche, lapin, petit gibier	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Abats	≤ +3 °C	≤ +3 °C
Viande hachée (en provenance d'exploitations UE)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Viande hachée (fabriquée et vendue sur place)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Préparations à base de viande (en provenance d'exploitations UE)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Préparations à base de viande (fabriquées et vendues sur place)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Produits de boucherie et d'épicerie fine	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Poisson frais	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Poisson fumé	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Viandes et poissons – congelés	≤ -12 °C	≤ -12 °C
Viandes et poissons – surgelés	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Produits surgelés	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Glaces	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Produits laitiers (recommandation)	≤ +10 °C	≤ +10 °C
Produits de boulangerie contenant des crèmes non cuites	≤ +7 °C	≤ +7 °C

Dans le domaine alimentaire, les appareils devraient avoir la certification HACCP. Tous les enregistreurs de données de température sont conformes à la norme EN 12830. Tous les enregistreurs de données et systèmes de monitoring présentés ici devraient être étalonnés une fois par an selon la norme EN 13486.

La bonne technique de mesure pour l'HACCP.



Quelle méthode de mesure voulez-vous appliquer ?



Mesures sur échantillons (appareil portatif)



Mesurer, enregistrer et évaluer (plus tard) les températures (enregistreur de données)



Mesurer et enregistrer les températures et les évaluer en temps réel (en ligne) (système de monitoring de données)

 Mesure IR testo 831

 Mesure de la température à cœur testo 104
testo 105
testo 108

 Mesure combinée testo 104-IR

 Enregistreur de données fixe testo 175 T2

 Enregistreurs de données pour le transport testo 174 T
testo 184 T3

  testo Saveris 2-T1
testo Saveris 2-T2
testo Saveris 2-T3



Réception des marchandises



Stockage





Transport

Les appareils de mesure présentés ici ne sont qu'une sélection de tout l'assortiment. Vous trouverez de plus amples informations sur www.testo.com

Températures limites importantes

Réception des marchandises

Stockage

Températures limites importantes	Réception des marchandises	Stockage
		
Viande fraîche (ongulés, gros gibier)	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Volaille fraîche, lapin, petit gibier	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Abats	≤ +3 °C	≤ +3 °C
Viande hachée (en provenance d'exploitations UE)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Viande hachée (fabriquées et vendues sur place)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Préparations à base de viande (en provenance d'exploitations UE)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Préparations à base de viande (fabriquées et vendues sur place)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Produits de boucherie et d'épicerie fine	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Poisson frais	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Poisson fumé	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Viandes et poissons – congelés	≤ -12 °C	≤ -12 °C
Viandes et poissons – surgelés	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Produits surgelés	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Glaces	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Produits laitiers (recommandation)	≤ +10 °C	≤ +10 °C
Produits de boulangerie contenant des crèmes non cuites	≤ +7 °C	≤ +7 °C

Dans le domaine alimentaire, les appareils devraient avoir la certification HACCP. Tous les thermomètres indiqués ici (hormis le testo 831) sont conformes à la norme EN 13485, et la norme EN 12830 s'applique à tous les enregistreurs de données de température mentionnés. Tous les thermomètres, enregistreurs de données et systèmes de monitoring présentés ici devraient être étalonnés une fois par an selon la norme EN 13486.