

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**



Enregistreurs de données stationnaires **testo 175 T2**

Enregistreur de données pour le transport **testo 174 T
testo 184 T3**

testo Saveris 2 **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 à l'adresse : 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 (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.