

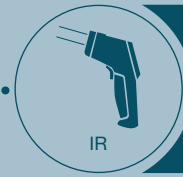


Ik wil graag een klapthermometer die in elke zak past.

testo 104 IR

testo 826-T2

Ik wil niet-destructief meten, maar indien nodig de kerntemperatuur kunnen controleren.



Ik wil niet-destructief (contactloos) meten.



Hoe wilt u met de thermometer meten?

Ik wil in het product steken en de kerntemperatuur controleren.



Ik wil graag een klapthermometer die in elke zak past.

testo 103

Altijd hetzelfde – ik wil een vaste voeler.

testo 106

Ik hoef geen klapthermometer.

Mijn meettaken zijn:

Altijd verschillend – ik wil een verwisselbare voeler.

testo 108

Belangrijke temperatuurgrenswaarden

Inkomende goederen

Opslag



Belangrijke temperatuurgrenswaarden	Inkomende goederen	Opslag
Vers vlees (hoefdieren, groot wild)	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Vers gevogelte, haas/konijn, klein wild	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Organvlees	≤ +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
Eieren (vanaf 18e legdag)	+5 ... +8 °C	+5 ... +8 °C

Classificatie van de vetveroudering

TPM-percentage in frituurolie



Classificatie van de vetveroudering	TPM-percentage in frituurolie
Vers frituurvet	< 1 ... 14 % TPM
Licht gebruikt	14 ... 18 % TPM
Gebruikt, maar nog ok	18 ... 22 % TPM
Sterk gebruikt, vet vervangen	22 ... 24 % TPM
Verbruikt frituurvet	> 24 % TPM

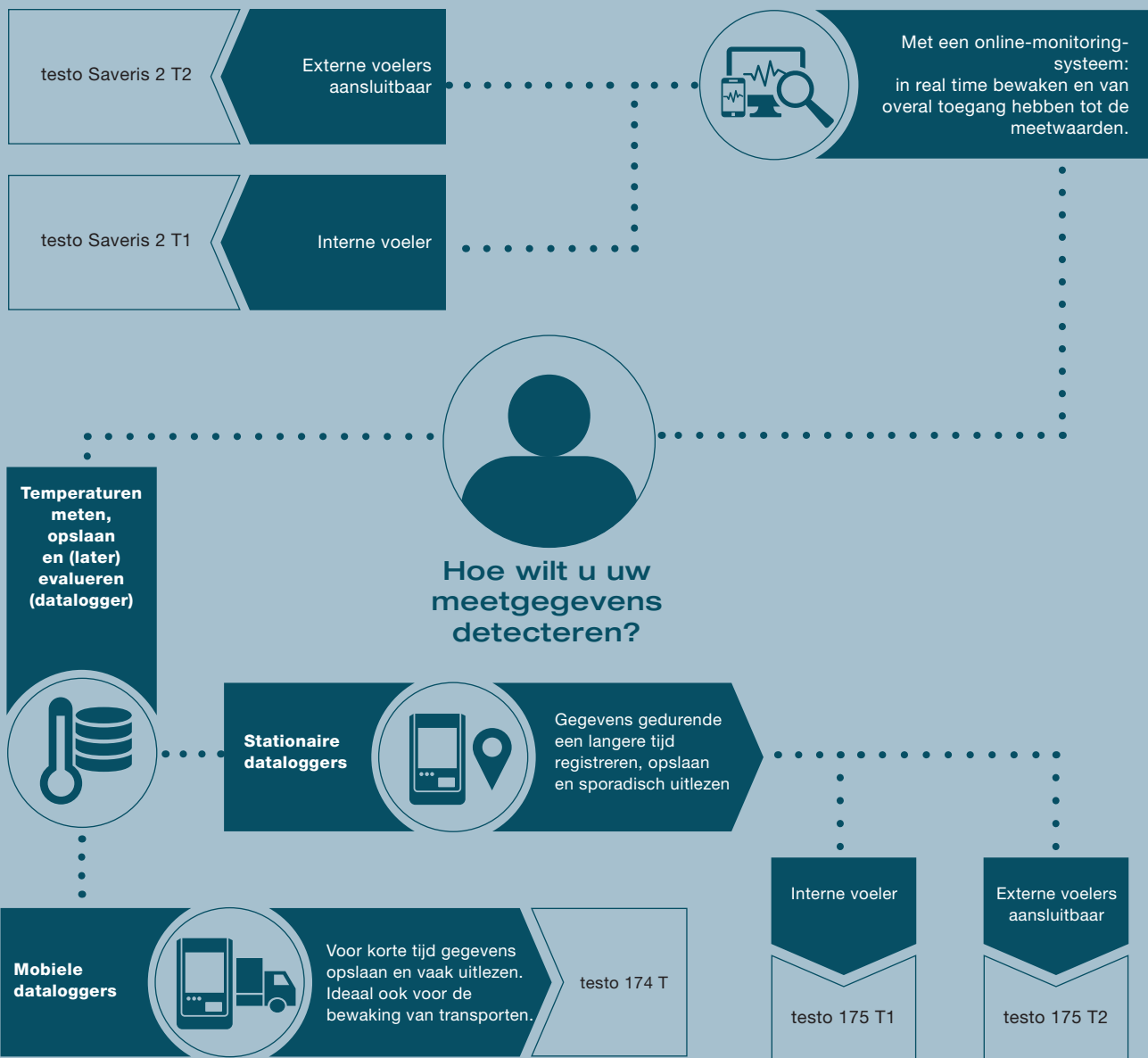
Belangrijke temperatuurgrenswaarden



Voedselproductie


Voedsel serveren





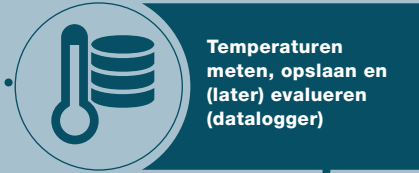
Belangrijke temperatuurgrenswaarden	Voedselproductie	Voedsel serveren
Warme spijzen voor snel serveren (vlees/vis)	≥ +80 °C min. 3 min. ≥ +72 °C min. 10 min.	≥ +65 °C
Koude spijzen Delicatessen, rauwkost, koude vleeschotels, niet-geconserveerde salades, dressings (melk, ei), desserts	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Consumptie-ijs	Warme productie (=pasteurisatie) +85 °C kort verhit +65 °C lang verhit Koude productie ≤ -10 °C	≤ -18 °C (in kant-en-klaar verpakking) ≤ -5 °C (serveren los consumptie-ijs)



Belangrijke temperatuurgrenswaarden	Inkomende goederen 	Opslag 
Vers vlees (hoefdieren, groot wild)	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Vers gevogelte, haas/konijn, klein wild	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Organvlees	≤ +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
Eieren (vanaf 18e legdag)	+5 ... +8 °C	+5 ... +8 °C

Classificatie van de vetveroudering	TPM-percentage in frituurolie 
Vers frituurvet	< 1 ... 14 % TPM
Licht gebruikt	14 ... 18 % TPM
Gebruikt, maar nog ok	18 ... 22 % TPM
Sterk gebruikt, vet vervangen	22 ... 24 % TPM
Verbruikt frituurvet	> 24 % TPM

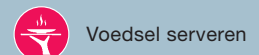
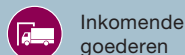
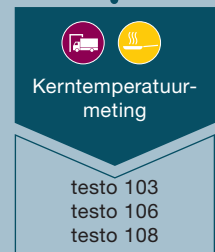
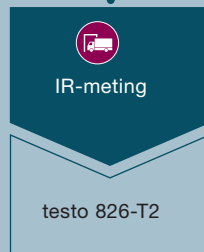
Belangrijke temperatuurgrenswaarden	Voedselproductie 	Voedsel serveren 
Warme spijzen voor snel serveren (vlees/vis)	≥ +80 °C min. 3 min. ≥ +72 °C min. 10 min.	≥ +65 °C
Koude spijzen Delicatessen, rauwkost, koude vleeschotels, niet-geconserveerde salades, dressings (melk, ei), desserts	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Consumptie-ijs	Warme productie (=pasteurisatie) +85 °C kort verhit +65 °C lang verhit Koude productie ≤ -10 °C	≤ -18 °C (in kant-en-klaar verpakking) ≤ -5 °C (serveren los consumptie-ijs)



Welke meetmethode wilt u toepassen?



Belangrijk:
in de voedselsector moeten de instrumenten HACCP-gecertificeerd zijn. Thermometers moeten voldoen aan de norm EN 13485. Voor temperatuur-dataloggers geldt de norm EN 12830.



Belangrijke temperatuurgrenswaarden

Inkomende goederen



Opslag



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
Eieren (vanaf 18e legdag)	+5 ... +8 °C	+5 ... +8 °C

Classificatie van de vetveroudering

TPM-percentage in frituurolie



Classificatie van de vetveroudering	TPM-percentage in frituurolie
Vers frituurvet	< 1 ... 14 % TPM
Licht gebruikt	14 ... 18 % TPM
Gebruikt, maar nog ok	18 ... 22 % TPM
Sterk gebruikt, vet vervangen	22 ... 24 % TPM
Verbruikt frituurvet	> 24 % TPM

Belangrijke temperatuurgrenswaarden

Voedselproductie



Voedsel serveren



Belangrijke temperatuurgrenswaarden	Voedselproductie	Voedsel serveren
Warme spijzen voor snel serveren (vlees/vis)	≥ +80 °C min. 3 min. ≥ +72 °C min. 10 min.	≥ +65 °C
Koude spijzen Delicatessen, rauwkost, koude vleeschotels, niet-geconserveerde salades, dressings (melk, ei), desserts	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Consumptie-ijs	Warme productie (=pasteurisatie) +85 °C kort verhit +65 °C lang verhit Koude productie ≤ -10 °C	≤ -18 °C (in kant-en-klaar verpakking) ≤ -5 °C (serveren los consumptie-ijs)