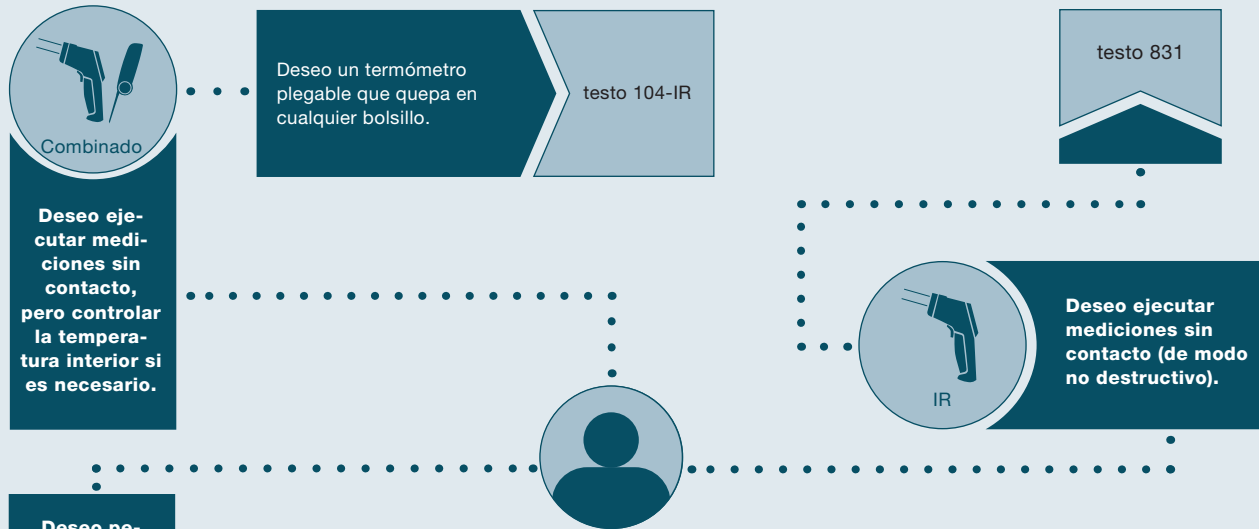


¿Qué analizador manual es el adecuado para la medición de mis muestras aleatorias?



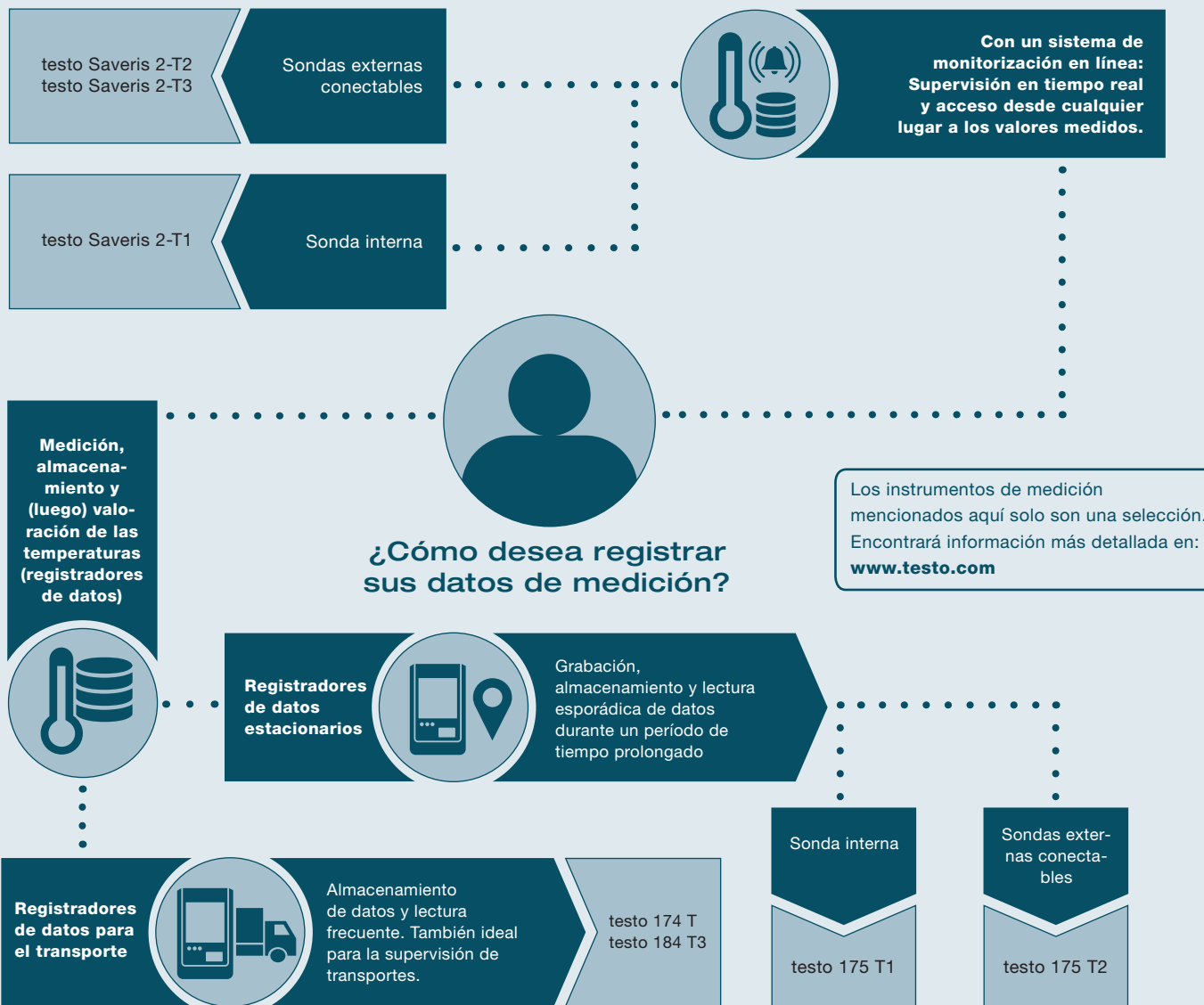
¿Cómo desea medir con su termómetro?

Valores de temperatura importantes	Entrada de mercancías	Almacenamiento
Carne fresca (ungulados, caza mayor)	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Aves de corral frescas, lagomorfos, caza menor	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Menudillos	≤ +3 °C	≤ +3 °C
Carne molida (procedente de la UE)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Carne picada (fabricada y vendida in situ)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Preparados de carne (procedente de la UE)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Preparados de carne (fabricada y vendida in situ)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Productos cárnicos, alimentos finos	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Carne fresca	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Pescado ahumado	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Carne, pescado – congelados	≤ -12 °C	≤ -12 °C
Carne, pescado – ultracongelados	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Productos ultracongelados	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Helado	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Productos lácteos recomendado	≤ +10 °C	≤ +10 °C
Productos horneados con relleno sin hornear	≤ +7 °C	≤ +7 °C

En el sector alimentario se debe brindar una certificación APPCC de los dispositivos. Todos los termómetros mencionados aquí (excepto el testo 831) cumplen con la norma EN 13485 y deben calibrarse anualmente según la norma EN 13486.

Los instrumentos de medición mencionados aquí solo son una selección. Encontrará información más detallada en: www.testo.com

¿Qué registrador de datos soporta mi trabajo de la mejor manera?



Valores de temperatura importantes	Entrada de mercancías	Almacenamiento
Carne fresca (ungulados, caza mayor)	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Aves de corral frescas, lagomorfos, caza menor	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Menudillos	≤ +3 °C	≤ +3 °C
Carne molida (procedente de la UE)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Carne picada (fabricada y vendida in situ)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Preparados de carne (procedente de la UE)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Preparados de carne (fabricada y vendida in situ)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Productos cárnicos, alimentos finos	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Carne fresca	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Pescado ahumado	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Carne, pescado – congelados	≤ -12 °C	≤ -12 °C
Carne, pescado – ultracongelados	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Productos ultracongelados	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Helado	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Productos lácteos recomendado	≤ +10 °C	≤ +10 °C
Productos horneados con relleno sin hornear	≤ +7 °C	≤ +7 °C

En el sector alimentario se debe brindar una certificación APPCC de los dispositivos. Todos los registradores de datos de temperatura mencionados aquí cumplen la norma EN 12830. Todos los registradores de datos y sistemas de monitorización representados aquí tienen que calibrarse anualmente según la norma EN 13486.

La tecnología de medición correcta para APPCC.



¿Qué método de medición desea usar?



Medición de muestras aleatorias (analizador portátil manual)

Medición de infrarrojos **testo 831**

Medición de la temperatura interior **testo 104**
testo 105
testo 108

Medición combinada **testo 104-IR**



Medición, almacenamiento y (luego) valoración de las temperaturas (registradores de datos)

Registradores de datos estacionarios **testo 175 T2**

Registradores de datos para el transporte **testo 174 T**
testo 184 T3



Medición, almacenamiento de temperaturas y valoración en tiempo real (en línea) (sistema de monitorización de datos)

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



Entrada de mercancías



Almacenamiento



Transporte

Los instrumentos de medición mencionados aquí solo son una selección. Encontrará información más detallada en: www.testo.com

Valores de temperatura importantes	Entrada de mercancías	Almacenamiento
Carne fresca (ungulados, caza mayor)	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Aves de corral frescas, lagomorfos, caza menor	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Menudillos	≤ +3 °C	≤ +3 °C
Carne molida (procedente de la UE)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Carne molida (fabricados y vendidos in situ)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Preparados de carne (procedente de la UE)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Preparados de carne (fabricados y vendidos in situ)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Productos cárnicos, alimentos finos	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Carne fresca	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Pescado ahumado	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Carne, pescado – congelados	≤ -12 °C	≤ -12 °C
Carne, pescado – ultracongelados	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Productos ultracongelados	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Helado	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Productos lácteos recomendado	≤ +10 °C	≤ +10 °C
Productos horneados con relleno sin hornear	≤ +7 °C	≤ +7 °C

En el sector alimentario se debe brindar una certificación APPCC de los dispositivos. Todos los termómetros mencionados aquí (excepto el testo 831) cumplen con la norma EN 13485 y para todos los registradores de datos de temperatura mencionados rige la norma EN 12830. Todos los termómetros, registradores de datos y sistemas de monitorización representados aquí tienen que calibrarse anualmente según la norma EN 13486.