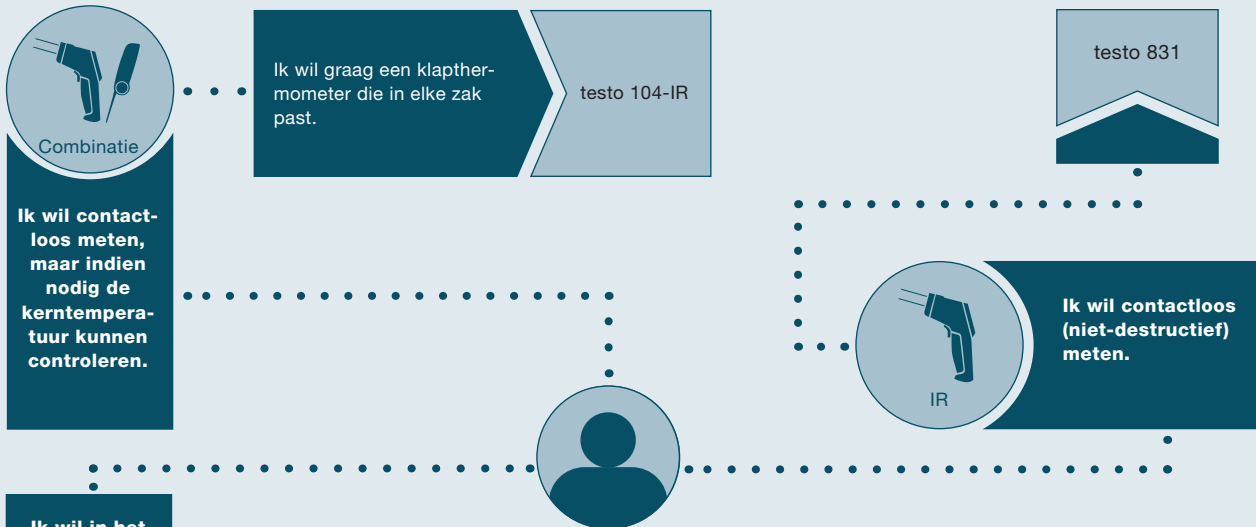




Welk handmeetinstrument voor steekproefmeting past bij mij?



Hoe wilt u met de thermometer meten?

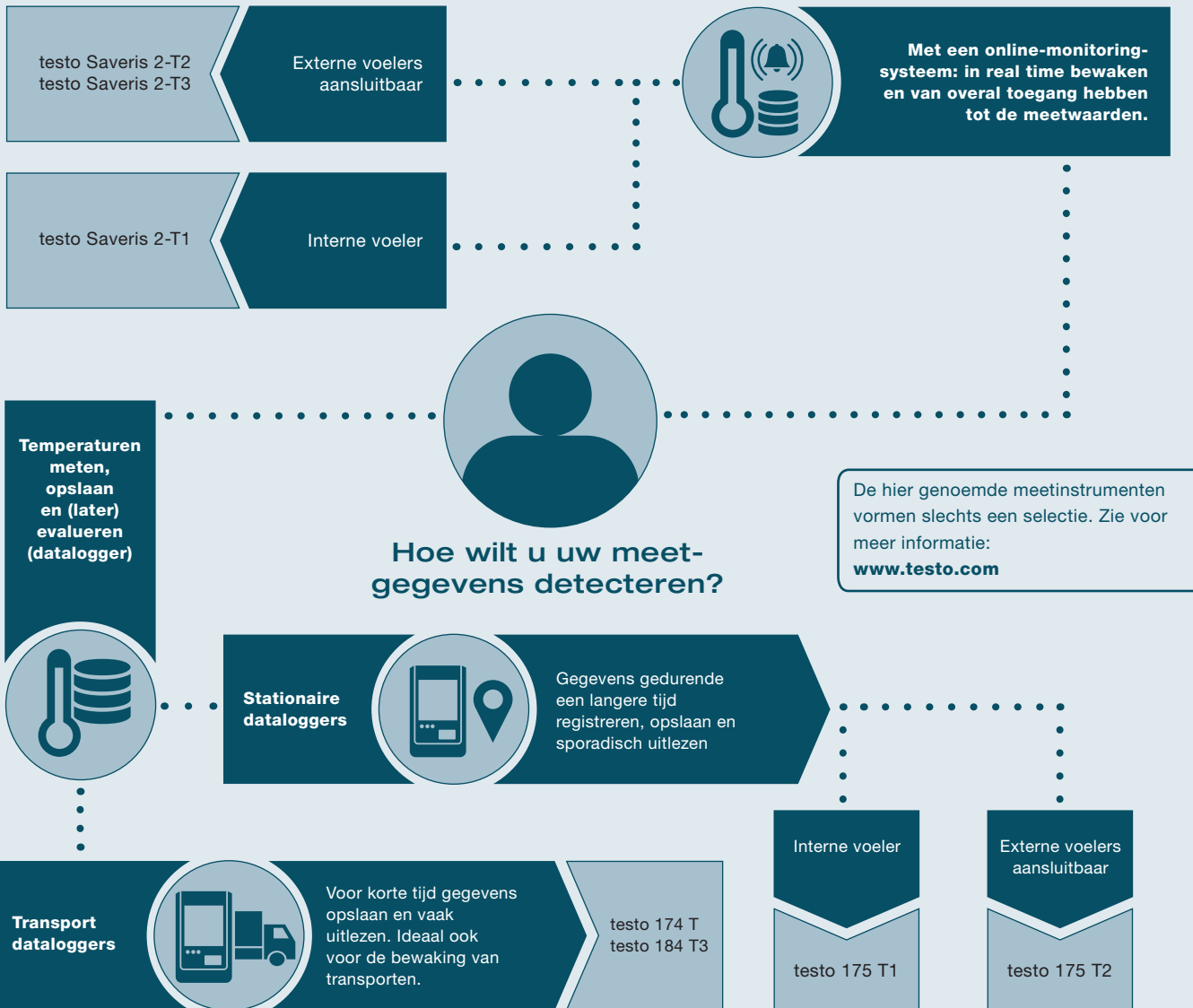


De hier genoemde meetinstrumenten vormen slechts een selectie. Zie voor meer informatie: www.testo.com

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 thermometers (behalve testo 831) voldoen aan de norm EN 13485 en moeten jaarlijks volgens de norm EN 13486 gekalibreerd worden.

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.

De juiste meettechniek voor HACCP.



Welke meetmethode wilt u toepassen?

Steekproefmeting (handmeetinstrument)

Temperaturen meten, opslaan en (later) evalueren (datalogger)

Temperaturen meten, opslaan en in real time (online) evalueren (datamonitoring-systeem)



 IR-meting
testo 831

 Kerntemperatuur-meting
testo 104
testo 105
testo 108

 Combinatiemeting
testo 104-IR



 Stationaire dataloggers
testo 175 T2

 Transport dataloggers
testo 174 T
testo 184 T3

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

-  Inkomende goederen
-  Opslag
-  Transport

De hier vermelde meetinstrumenten vormen slechts een selectie. Zie voor meer informatie: www.testo.com

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 thermometers (behalve testo 831) voldoen aan de norm EN 13485 en voor alle genoemde temperatuur-dataloggers geldt de norm EN 12830. Alle hier afgebeelde thermometers, dataloggers en monitoringsystemen moeten eens per jaar volgens de norm EN 13486 gekalibreerd worden.