



Экспресс-анализ мяса и мясопродуктов за 1 минуту

на БИК-анализаторе «ИнфраЛЮМ ФТ-12» Технологический

Мясные продукты:

- говядина
- свинина
- мясо птицы
- субпродукты
- фарши
- колбасы

Показатели:

- жир
- влага
- белок

ДИАПАЗОНЫ ИЗМЕРЕНИЙ

Для показателей «Массовая доля жира», «Массовая доля влаги» и «Массовая доля белка» Группой компаний «Люмэкс» разработана и метрологически аттестована методика измерений **М 04-89-2019** (ФР.1.31.2019.34465).

| Показатели | Диапазон измерений, % | SECV** |
|---------------------------|-----------------------|--------|
| Массовая доля жира | 0,5–15 | 0,4 |
| | 15–50 (90*) | 1,0 |
| Массовая доля влаги | 10–80 | 1,0 |
| Массовая доля белка | 4–26 (32*) | 0,6 |
| Массовая доля золы | 0,5–3,3 | 0,33 |
| Содержание каррагинана | 0–6 | 0,3 |
| Содержание сои | 0–38 | 2,0 |
| Содержание пшеничной муки | 0–15 | 1,6 |
| Содержание сухого молока | 0–7,5 | 1,0 |
| Содержание соли | 0,9–2,9 | 0,2 |

* Возможности градуировочной модели.

** SECV – стандартное (среднее квадратическое) отклонение по градуировочной модели.

ПРОСТОТА АНАЛИЗА

- Прибор поставляется с базовыми градуировками.
- Проводится автоматическое тестирование прибора.
- Не используются реактивы и расходные материалы.
- Не требуется высокая квалификация персонала.

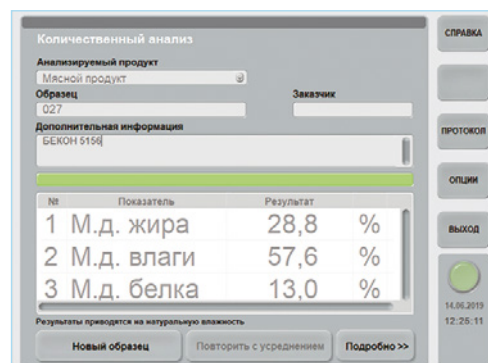
ПРОВЕДЕНИЕ ИЗМЕРЕНИЙ



1. Перемолотую пробу помещают в кювету

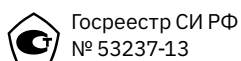


2. Кювету устанавливают в прибор и начинают измерение



3. Через 1 минуту получают результаты сразу по всем показателям

СЕРТИФИКАЦИЯ



Госреестр СИ РФ
№ 53237-13



Госреестр СИ РК
№ KZ.02.01.00231-2019



Декларация о соответствии
ТС № RU Д-РУ.РА08.В.48561/23



Центральный офис ГК «Люмэкс»
195220, г. Санкт-Петербург,
ул. Обручевых, д. 1, лит. Б
+7 (812) 335-03-36
lumex@lumex.ru
lumex.ru

Московский офис ГК «Люмэкс»
117105, г. Москва, Варшавское шоссе, д. 28А,
Технопарк «Нагатино», 5 этаж
+7 (495) 981-54-49
centrum@lumex.ru