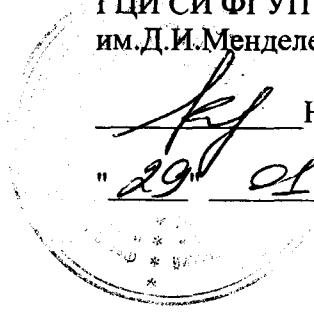


**"СОГЛАСОВАНО"**

Руководитель  
ГЦИ СИ ФГУП "ВНИИМ  
им. Д.И. Менделеева"

 Н.И. Ханов

" 29 / 2009 г.



<p><b>Анализаторы пищевых продуктов</b> <b>FoodScan Pro</b> <b>FoodScan Lab</b></p>	<p><b>Внесены в Государственный реестр средств измерений.</b></p> <p>Регистрационный № <u>25791-03</u></p> <p>Взамен № .</p>
---	--

Выпускаются по технической документации фирмы "Foss Analytical A/S", Дания.

### **НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Анализаторы FoodScan Pro и FoodScan Lab предназначены для измерения массовой доли жира, белка, влаги, коллагена и натрия хлористого в мясе, мясных и молочных продуктах.

Область применения анализаторов - предприятия пищевой промышленности, сельскохозяйственное производство, лаборатории научно-исследовательских институтов.

### **ОПИСАНИЕ**

Анализаторы FoodScan Pro и FoodScan Lab представляют собой лабораторные стационарные автоматизированные приборы.

Принцип действия анализаторов основан на измерении интенсивности инфракрасного излучения, прошедшего через исследуемый образец. Анализаторы построены на основе инфракрасного спектрофотометра. В состав анализаторов входят источник инфракрасного излучения, фотоприемник, монохроматор, работающий в спектральном диапазоне от 850 до 1050 нм, система линз, система подачи образцов, блок электроники и сенсорный дисплей (только для FoodScan Pro). В комплект анализатора входит специализированное программное обеспечение, содержащее градуировки для определения содержания определяемых компонентов в мясных и молочных продуктах.

Анализаторы FoodScan Pro предназначен для работы в производственных условиях. Управление прибором осуществляется с помощью кнопок, расположенных на сенсорном дисплее

Анализаторы FoodScan Lab предназначен для работы в производственных и научно-исследовательских лабораториях и управляются от внешнего компьютера.

## ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Определяемый компонент	Диапазон измерений массовой доли, %	Пределы допускаемой абсолютной погрешности, %
Жир	0,5...60,0	±0,5
Белок	8,0...26,0	±0,5
Влага	15,0...80,0	±0,5
Коллаген	0...10,0	±0,5
Натрий хлористый	0,2...5,0	±0,1

Диапазон длин волн, нм	850...1050
Выходной интерфейс	RS232
Напряжение питания переменного тока частотой 50±1 Гц, В	100 240
Потребляемая мощность, ВА не более	175
Габаритные размеры, мм не более	
FoodScan Pro Длина×Ширина×Высота	420×620×650
FoodScan Lab Длина×Ширина×Высота	420×620×450
Средний срок службы, лет	8
Масса, кг не более	
FoodScan Pro	56
FoodScan Lab	37
Условия эксплуатации:	
- диапазон температур окружающей среды, °С	5 ... 38
- диапазон относительной влажности, %	25 ... 95
- диапазон атмосферного давления, кПа	84... 106

### ЗНАК УТВЕРЖДЕНИЯ ТИПА

Знак утверждения типа наносится на титульный лист руководства по эксплуатации методом компьютерной графики и на корпус анализатора в виде наклейки.

### КОМПЛЕКТНОСТЬ

Комплект поставки определяется заказом и отражается в спецификации.

Основной комплект включает:

- анализатор;
- комплект инструментов;
- CD с программным обеспечением;
- руководство по эксплуатации
- методику поверки.

### ПОВЕРКА

Поверка анализаторов FoodScan Pro, FoodScan Lab проводится в соответствии с документом "Анализаторы пищевых продуктов FoodScan Pro, FoodScan Lab фирмы "Foss Analytical A/S", Дания. Методика поверки МП-242-0804-2009, утвержденным ГЦИ СИ «ВНИИМ им. Менделеева» 25.01.2009 г.

Средства поверки: Контрольные образцы пищевых продуктов, массовая доля компонентов в которых определена по методикам, изложенным в ГОСТах, указанным в таблицах 1 и 2:

Таблица 1

Определяемые компоненты мяса/мясного продукта и методы анализа

Наименование компонента	Номер ГОСТ
1. Жир	23042-86
2. Белок	25011-81
3. Влага	Р 51479-99
4. Коллаген	Р 50207-92

Таблица 2

Определяемые компоненты молочного продукта и методы анализа

Наименование компонента	Номер ГОСТ
1. Жир	5867-90
2. Белок	23327-98
3. Влага	3626-73
4. Натрий хлористый	3627-81

Межповерочный интервал – 1 год.

### НОРМАТИВНАЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Техническая документация фирмы-изготовителя.

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Тип анализаторов FoodScan Pro и FoodScan Lab утвержден с техническими и метрологическими характеристиками, приведенными в настоящем описании типа и метрологически обеспечен при ввозе в РФ, после ремонта и в эксплуатации.

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ** - фирма "Foss Analytical A/S", Дания.

Адрес - Slangerupgade 69, DK 3400, Hillerod, Denmark.

Тел.: +45 70 10 3370. Факс: +45 70 10 3371.

**ПОСТАВЩИК:** ООО "Фосс Электрик".

Адрес: 107082, Москва, ул. Большая Почтовая д.38, стр.1.

Тел.: (495) 982 38 80. Факс: (495) 982 38 81.

Руководитель отдела  
ГЦИ СИ "ВНИИМ им.Д.И.Менделеев"

Л.А.Конопелько

Генеральный директор  
ООО "Фосс Электрик"

Ю.А.Мартынов

