

"СОГЛАСОВАНО"

Руководитель

ГНИ СИ ФГУП "ВНИИМ
им. Д.И. Менделеева"



Н.И. Ханов

2009 г.

<p>Анализаторы молока моделей Milky Lab и Speedy Lab</p>	<p>Внесены в Государственный реестр средств измерений Регистрационный № <u>41011-09</u> Взамен № _____</p>
--	--

Выпускаются по технической документации фирмы "Astori Tecnica s.n.c.", Италия.

НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Анализаторы моделей **Milky Lab** и **Speedy Lab** предназначены для одновременного измерения массовой доли жира, белка, лактозы, сухого обезжиренного молочного остатка, остатка минеральных веществ в молоке и сливках и определения плотности и температуры молока.

Область применения - предприятия молочной промышленности, пункты приема молока, сельскохозяйственное производство, лаборатории научно-исследовательских институтов.

ОПИСАНИЕ

Анализаторы молока моделей **Milky Lab** и **Speedy Lab** представляют собой стационарные настольные автоматизированные приборы.

Принцип действия анализаторов основан на регистрации изменения параметров ультразвукового сигнала, проходящего через кювету с исследуемым образцом, в зависимости от массовой доли компонентов молока (сливок). В состав анализатора входят источник ультразвукового излучения, приемник излучения, термостат и система обработки выходного сигнала. Кроме этого анализатор включает в себя систему раздельной подачи и вывода проб и блок электроники с микропроцессором. Прибор имеет три измерительных канала, которые можно откалибровать на различные типы молока или на отдельные диапазоны жирности. Подача образца на анализ выполняется автоматически. Имеется ручная и автоматическая промывка прибора.

Анализаторы выполнены в виде моноблоков, на передней панели которых расположены дисплей, клавиатура и устройство для ввода проб. Модели отличаются представлением информации выводимой на внешний принтер.

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование характеристики	Значение характеристики
Диапазон измерений массовой доли компонентов, %: -жир -белок -сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО) -лактоза -остаток минеральных веществ	от 0 до 20 от 2 до 7 от 3 до 15 от 0 до 6 от 0,4 до 1,5
Пределы допускаемой абсолютной погрешности анализатора при измерении массовой доли компонентов, %: -жир: <ul style="list-style-type: none"> • в диапазоне массовой доли от 0 до 6 % • в диапазоне массовой доли св. 6 до 10 % • в диапазоне массовой доли св. 10 до 20 % -белок -сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО) -лактоза - остаток минеральных веществ	±0,1 ±0,18 ±0,3 ±0,15 ±0,2 ± 0,2 ± 0,05
Диапазон измерений плотности молока, кг/м ³ :	от 1015 до 1040
Пределы допускаемой абсолютной погрешности анализатора при измерении плотности молока, кг/м ³ :	± 0,3
Диапазон измерений температуры молока, °С	от 1 до 40
Пределы допускаемой абсолютной погрешности анализатора при измерении температуры молока, °С	± 1,0
Время выполнения анализа, с, не более	90
Напряжение питания:	
-переменного тока частотой 50±1, В	220 ⁺²² ₋₃₃
- постоянного тока, В	12 (±10%)
Потребляемая мощность, ВА, не более	50
Габаритные размеры (Д×Ш×В), мм	230×230×205
Масса, кг, не более:	4,5
Средний срок службы, лет	8
Условия эксплуатации:	
диапазон температур окружающей среды, °С	от 10 до 40
диапазон относительной влажности (при 25 °С), %	от 30 до 80
диапазон атмосферного давления, кПа	от 86 до 104

ЗНАК УТВЕРЖДЕНИЯ ТИПА

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

КОМПЛЕКТНОСТЬ

1. Анализатор.
2. Руководство по эксплуатации.
3. Методика поверки.
4. Моющее средство (щелочное).
5. Моющее средство (кислотное).
6. Принтер (по заказу).

ПОВЕРКА

Поверка анализаторов проводится в соответствии с документом "Анализаторы молока моделей **Milky Lab и Speedy Lab** фирмы "Astori Tecnica s.n.c.", Италия. Методика поверки МП 242-0842-2009", утвержденным ГЦИ СИ "ВНИИМ им. Д.И.Менделеева" 15.05.2009 г. Основные средства поверки: термометр лабораторный ТЛС тип 5 по ТУ У 33.2-14307481-035:2005 (номер по Госреестру: 32786-08) с ценой деления 0,5 °С, образцы молока (сливок), массовая доля компонентов и значение плотности в которых определены по методикам, изложенным в ГОСТах, указанных ниже:

Наименование компонента	Номер ГОСТ
Жир	22760-77
Белок	23327-98 или 25179-90
Сухой обезжиренный молочный остаток	3626-73
Плотность	3625-84
Лактоза	51259-99
Остаток минеральных веществ	15113.8-77

Межповерочный интервал - 1 год.

НОРМАТИВНЫЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Техническая документация фирмы-изготовителя.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Тип анализаторов молока моделей **Milky Lab и Speedy 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 "Astori Tecnica s.n.c.", Италия

Адрес: Via Stelle, 11 - 25020 Poncarale (BS) - Italy

Тел./факс: +39 030 2540240 / +39 030 2640812

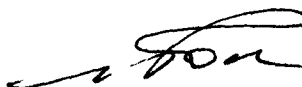
E-mail: info@astorioscar.com

ЗАЯВИТЕЛЬ: ООО "Компания Энилаб"

Адрес: 198216, г.Санкт-Петербург, Трамвайный пр., д. 27/2-34

Тел./Факс: (812) 377-27-57

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

 Л. А. Конопелько

Генеральный директор
ООО "Компания Энилаб"





М.Г.Панкратов