



Qualitätssicherung von Fleischwaren.



An die Herstellung von Fleischwaren werden hohe Anforderungen gestellt. Konsumenten erwarten eine einwandfreie Qualität und sind dabei aber zugleich äußerst preisbewusst. Behörden verlangen lebensmittelgerechte Umgebungsbedingungen. Ob bei der Verarbeitung, im Kühlraum oder in der Ladentheke – die produktspezifischen Vorgaben für die Temperatur müssen eingehalten und überwacht werden.

Denn nur durch eine Klimaüberwachung können Produktionsfehler und Verunreinigungen durch gesundheitsschädigende Mikroorganismen vermieden und die Energieeffizienz und Wirtschaftlichkeit gesteigert werden. Die Überwachung relevanter Klimawerte wird über die HACCP-Richtlinien (Hazard Analysis Critical Control Points) definiert, die der Vermeidung von Gesundheitsgefahren im Lebensmittelbereich dienen. Die Messlösungen von Testo sind von HACCP International zertifiziert und somit optimal für die Qualitätssicherung der Fleischwaren geeignet.

Wertvolle Lebensmittel verdienen größte Sorgfalt.

Drei Gründe für **Lebensmittel-Messtechnik von Testo.**



Hochpräzise:

Mit Lebensmittel-Messgeräten von Testo haben Sie die Sicherheit, Grenzwerte einzuhalten.



HACCP-zertifizierte Qualität:

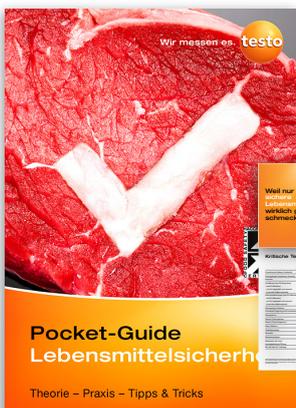
Für noch mehr Sicherheit in Lebensmittel-Prozessen.



Hygienisch und abwaschbar:

Alle Lebensmittel-Thermometer, -Fühler und -Logger sind unter fließendem Wasser abwaschbar und erfüllen damit IP65.

Mehr Wissen, mehr Sicherheit.



Um HACCP korrekt umzusetzen brauchen Sie neben den richtigen Messgeräten auch eine Menge Detailwissen. Wir haben Ihnen die wichtigsten Informationen kompakt zusammengestellt.

Jetzt kostenlos herunterladen unter

www.testo.de/metzger

Poster
Temperaturgrenzwerte

Pocket Guide
Lebensmittelsicherheit

Für jede Anforderung die passende Lösung.

<p>Kontrollpunkt: Wareneingang</p> <ul style="list-style-type: none">• Temperatur prüfen.• Stichproben erheben.• Prüfung dokumentieren.	 <p>testo 104-IR Thermometer Mit Einstech- und Infrarot-Fühler</p>	 <p>testo 105: Einstechthermometer</p>
<p>Überwachung: Lagerhalle</p> <ul style="list-style-type: none">• Temperatur überwachen.• Daten erfassen.• Dokumente archivieren.	 <p>testo Saveris 2: WLAN-Datenlogger</p>	 <p>testo 174T-Set: Datenlogger</p>
<p>Kontrolle: Verarbeitung</p> <ul style="list-style-type: none">• Stichproben erheben.• Prüfung dokumentieren.• Qualität erhalten.	 <p>testo 108: Temperatur-Messgerät</p>	 <p>testo 205: pH- /Temperatur-Messgerät</p>
<p>Dokumentation: Kühltheke/-räume</p> <ul style="list-style-type: none">• Temperatur überwachen.• Daten erfassen.• Dokumente archivieren.	 <p>testo Saveris 2: WLAN-Datenlogger</p>	 <p>testo 174T-Set: Datenlogger</p>
<p>Überwachung: Filialtransport</p> <ul style="list-style-type: none">• Werte dokumentieren.• Alarm, bevor es zu spät ist.• Messwerte prüfen.	 <p>testo 184 T3: Transport-Datenlogger</p>	 <p>testo 174T-Set: Datenlogger</p>

Bestellen Sie die Messgeräte bequem mit beiliegendem Bestell-Fax oder online auf www.testo.de/metzger
Hinweis: Alle Produkte erhalten Sie auch bei unseren Handelspartnern.

Weitere Informationen und Antworten auf Fragen rund um Ihre individuelle Messaufgabe erhalten Sie von unseren Experten: Tel. 07653 681-700 oder vertrieb@testo.de