

We measure it. **testo**

# De temperatuur van levensmiddelen correct meten met infrarood thermometers.



## 1 Het meetinstrument.

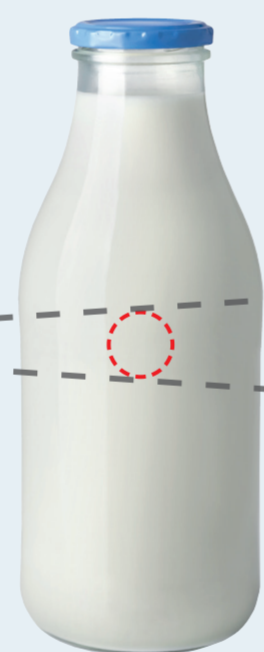
- **Met een schone lens meten.** Smerige en beslagen lenzen (bijv. door waterdamp) kunnen het meetresultaat vervalsen.
- **Meetinstrument omgevingstemperatuur laten aannemen.** Sla het meetinstrument op waar het wordt gebruikt of wacht tot de temperatuur van het meetinstrument zich heeft aangepast aan die van de meetlocatie. Als de temperatuur van het instrument niet overeenstemt met de omgevingstemperatuur dan kan dat het meetresultaat vervalsen.

## 2 Het meetoppervlak.

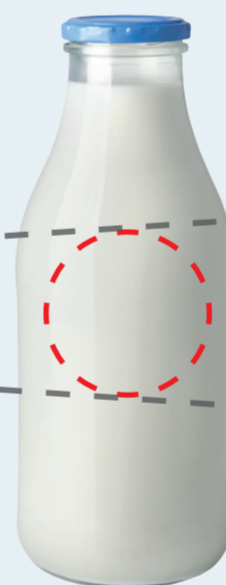
- **Schone oppervlakken meten.** Vuil, stof en ijskristallen kunnen het meetresultaat vervalsen.
- **Verpakte levensmiddelen meten op plekken waar product en verpakking direct contact met elkaar hebben.** Luchtinsluitingen kunnen het meetresultaat vervalsen.

## 3 De meetafstand.

- **Hoe dicht, hoe beter.** Zo zorgt men ervoor dat uitsluitend het meetobject en niet ook de omgeving ervan wordt gemeten.



Ideaal



Goed



Verkeerd

## Voorbeelden van maximale temperaturen van levensmiddelen.

Levensmiddelen	Max. temperatuur *
Diepgevroren levensmiddelen	-18 °C
Gehakt	+2 °C
Verse vis (in ijs)	+2 °C
Vers gevogelte	+4 °C
Bewerkte vis (gemarineerd, gezuurd en gerookt)	+7 °C
Andere snel bederfelijke levensmiddelen, bijv.: bakproducten met niet doorverwarmde vullingen of toppings, verse klein gehakte salades en kant-en-klare salades e.d.	+7 °C
Melk, gepasteuriseerd	+8 °C
Boter, roomkaas, zachte kaas	+10 °C

\* conform DIN 10508