

xylem



Pasteurisations- kontrolle

PRÜFUNG DER HALTBARKEIT VON LEBENSMITTELN



-ebro-
a xylem brand

Alles unter Kontrolle

- Sichere Ermittlung der Haltbarkeit
- Lebensmittelsicherheit nach HACCP
- Betriebskosten senken

Heute ist eine Haltbarmachung in unserer modernen Welt mit Lebensmittellogistik und Supermärkten nicht mehr wegzudenken. Sie finden ein Mindesthaltbarkeitsdatum auf fast allen Lebensmitteln. Als Grundlage für die Ermittlung des Mindesthaltbarkeitsdatums dient unter anderem die Ermittlung der Wärmeeinwirkung und Berechnung des Pasteurisationswertes.

Regelmäßige Kontrolle und Dokumentation

Die Temperatur in Pasteurierungs- und Gefriertrocknungsprozessen ist entscheidend für Qualität und Sicherheit der zu konservierenden Lebensmittel. Die Lebensmittelhygienevorschriften fordern die Erfassung der Pasteurisierungstemperaturen und -zeiten.

Die Abtötung von Mikroorganismen durch kurzfristige Erwärmung von Lebensmitteln wird als Pasteurisation oder Pasteurisierung bezeichnet. Durch eine gezielte Erwärmung von Lebensmitteln kann eine Verlängerung der Haltbarkeit erreicht werden. Natürlich ist die Pasteurisation von der Art der Keime abhängig. Je nach Keim und Verpackung des Lebensmittels können so unterschiedliche Dauer und Temperatur der Hitzebehandlungen zur Haltbarmachung zum Einsatz kommen.



EBI 12-T210

EBI 12-T231



Die idealen Datenlogger aus den Serien EBI 12-T und EBI 11 für die Pasteurisation.

Gute Messgenauigkeit und Funktionalität eines Datenloggers zusammen mit der Robustheit, die für den Einsatz bei der Getränkeherstellung erforderlich ist.



EBI 12-T26X*



EBI 12-T26X*



EBI 11-T210*

Temperaturüberwachung in Flaschen, Dosen und Konserven

Zur Messung der Temperatur in Konserven oder Gläsern sind die Datenlogger der Serien **EBI 12-T21x** und **EBI 12-T23x** mit einem Temperaturfühler anzuwenden. Die Datenlogger können mittels Einpressnippel, **EBI NI 140** am Metalldeckel oder der Seitenwand der Konserve befestigt werden. Alternativ zum einmal verwendbaren Einpressnippel kann auch eine Klemmverschraubung, **EBI-KV-3**, für Fühler mit 3 mm Durchmesser zum Einsatz kommen.

Eine andere Möglichkeit, speziell mit geringem Platzbedarf, ist die Verwendung des **EBI 11 Miniatur-Datenloggers** und der Platzierung des Loggers innerhalb der Konserve. Unser Adapterset **AL 114** bietet Ihnen dazu alles Notwendige.

* Abbildungen zeigen jeweils einen Datenlogger in einer Anwendung

Für mehr Informationen
+49 841 95478-0

Weitere Produkte und Zubehör für die Pasteurisation finden Sie unter:

ebro.com/de/pasteurisation

Weiteres Zubehör



Einpressnippel EBI NI 140

Ermöglicht eine genaue Fixierung des Loggerfühlers, mit 3 mm Durchmesser, in Dosen bzw. Gläsern.



Klemmverschraubung EBI KV-3

Ermöglicht eine exakte Positionierung des Loggerfühlers, mit einem Durchmesser von 3 mm, in Gläsern (Deckel).



Flaschenadapter-Set AL 115

Ermöglicht eine genaue Fixierung des EBI 11-T210 in der Flasche.

Allgemeine technische Spezifikationen EBI 12-T und EBI 11

Typ	EBI 12-T26x	EBI 12-T21x, EBI 12-T230 bis EBI 12-T233	EBI 12-T237
Messbereich und Betriebstemperatur	-55 °C ... +140 °C	-55 °C ... +150 °C	-40 °C ... +140 °C
Genauigkeit	± 0,8 °C (-55 °C ... -40 °C) ± 0,3 °C (-40 °C ... +140 °C)	± 0,5 °C (-55 °C ... 40 °C) ± 0,2 °C (-40 °C ... 0 °C) ± 0,1 °C (0 °C ... +150 °C)	± 0,2 °C (-40 °C ... 0 °C) ± 0,1 °C (0 °C ... +150 °C)
Datenspeicher	27.840 Messwerte		
Messintervall	1 s ... 24 Std.		
Abmessungen (Ø x H)	48 mm x 24 mm*		

Typ	EBI 11-T210	EBI 11-TP210
Messbereich und Betriebstemperatur	-30 °C ... +140 °C	0 °C ... +140 °C
Genauigkeit	Temperatur: ± 0,2 °C (-30 °C ... 0 °C) ± 0,1 °C (0 °C ... +140 °C) Druck:	± 0,1 °C (0 °C ... +140 °C) ± 20 mbar (1 mbar ... 4.000 mbar) ± 40 mbar (4.000 mbar ... 8.000 mbar)
Datenspeicher	15.000 Messwerte	7.500 Messwerte pro Kanal
Messintervall	1 s ... 24 Std.	
Abmessungen (Ø x H)	16,5 mm x 24 mm*	16,5 mm x 48 mm*

* Abmessungen können sich typenabhängig unterscheiden.

Bestellinformationen

Typ	Bezeichnung	Artikel-Nr.
EBI 12 Flaschenlogger mit 1 Temperaturfühler, M10 Gewinde und 6 mm Durchmesser		
EBI 12-T261	mit 135 mm Nadellänge	1340-6618
EBI 12-T262	mit 190 mm Nadellänge	1340-6619
EBI 12-T263	mit 245 mm Nadellänge	1340-6620
EBI 12-T264	mit 270 mm Nadellänge	1340-6621
EBI 12-T265	mit 300 mm Nadellänge	1340-6622
EBI 12 Datenlogger für Konserven und Dosen mit einem radialen 3 mm Temperaturfühler		
EBI 12-T210	50 mm Nadellänge	1340-6602
EBI 12-T211	75 mm Nadellänge	1340-6603
EBI 12 Datenlogger für Konserven und Dosen mit einem axialen 3 mm Temperaturfühler mit M5 Gewinde		
EBI 12-T230	50 mm Nadellänge	1340-6606
EBI 12-T231	75 mm Nadellänge	1340-6607
EBI 12-T232	100 mm Nadellänge	1340-6608
EBI 12-T233	150 mm Nadellänge	1340-6609
EBI 12-T237	100 mm Nadellänge	1340-6637
EBI 11 Mini-Datenlogger		
EBI 11-T210	1 Temperaturfühler, M5 Gewinde, 20 mm Nadellänge, 3 mm Durchmesser	1340-6260
EBI 11-TP210	Temperatur- und Druck, M5 Gewinde	1340-6265
Zubehör		
AL 114	Dosenadapter-Set für EBI 11 Miniaturdatenlogger	1340-6298
AL 115	Flaschenadapter-Set für EBI 11 Miniaturdatenlogger	1340-6299
EBI TIB 2	Thermo-Isolierbox, 160 x 160 x 60 mm	1340-1892
EBI DA	Dosenadapter für Flaschenlogger	1340-1963
EBI DA-Set	Dosenadapterset	1340-1984
EBI FL-S	Flaschenadapter, Silikon	1340-1961
EBI NI-140	Einpressnippel bis 140 °C (100 St.)	1340-1988
EBI KV-3	Klemmverschraubung	1340-2005
Software und Interface		
SI 1100	Winlog.pro Software & IF 100 Interface	1340-6061



Xylem Analytics Germany Sales GmbH & Co. KG, ebro · Peringerstr. 10 · 85055 Ingolstadt · Germany
Tel +49 841 95478-0 · Fax +49 841 95478-80 · ebro@xylem.com · www.ebro.com

ebro® ist eine eingetragene Handelsmarke der Xylem Inc. oder eines seiner Tochterunternehmen.
Technische Änderungen vorbehalten.

© 2021 Xylem Analytics Germany Sales GmbH & Co. KG.

Mai 2021