

Frische kennt Grenzen

Diese Werte entscheiden:

Lebensmittel	Rückstellproben
Transport- und Lagertemperatur	min. 10 Tage aufbewahren ≤ -18 °C
Frische Milchzerzeugnisse	≤ +6 °C
Milch im Erzeugerbetrieb	≤ +6 °C
Konsummilch pasteurisiert, Vorzugsmilch	≤ +8 °C
Butter	≤ +10 °C (≤ +6 °C beim Transport)
Dessert	≤ +7 °C
Käse (außer Hartkäse)	≤ +10 °C
Speiseeis in Fertigpackungen	≤ -18 °C (≤ -20 °C beim Transport)
Speiseeis zum Ausportionieren	≤ -10 °C
Eier (ab 18. Tag nach Legedatum)	von +5°C bis +8 °C
Eierprodukte (tiefgefroren)	≤ -18 °C
Eierprodukte (gefroren)	≤ -12 °C
Eierprodukte (frisch)	≤ +4 °C
Roheihaltige Lebensmittel (wie z.B. Frischmayonnaise)	≤ +7 °C
Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung	≤ +7 °C
Fleischwaren frisch, Frischfleisch (Großwild, Farmwild)	≤ +7 °C
Frischgeflügel (Hasentiere, Kleinwild) Ausnahme: Laufvögel (sofern von Behörde bewilligt)	≤ +4 °C ≤ +7 °C
Fleischzubereitung	≤ +4 °C
Fleischzubereitung (vor Ort hergestellt und verkauft)	≤ +7 °C
Aufschnittplatten	≤ +7 °C
Hackfleisch	≤ +2 °C
Hackfleisch (vor Ort hergestellt und verkauft): 24 Std. Abgabe	≤ +7 °C (≤ +2 °C beim Transport)
Innereien	≤ +3 °C
Fleisch, Geflügel, Fisch (gefroren)	≤ -12 °C
Fleisch, Geflügel, Fisch (tiefgefroren)	≤ -18 °C
Fisch, Fischerzeugnisse	in schmelz. Eis oder ≤ +2 °C
Räucherfisch	≤ +7 °C
Fischereierzeugnisse verarbeitet (mariniert, gesäuert, geräuchert)	≤ +7 °C (≤ +6 °C beim Transport)
Fischereierzeugnisse (frisch) sowie Krebs- und Weichtierzeugnisse	in schmelz. Eis oder ≤ +2 °C
Feinkost	≤ +7 °C
Rohkost	≤ +7 °C
Salate frisch und / oder zerkleinert, Feinkostsalate	≤ +7 °C



Kooperationspartner des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Deutschland e. V.



Informieren Sie sich auf www.ebro.com über viele weitere Produkte!

Typ	Bezeichnung	Artikel-Nr.	Preis*
TLC 700	Standard Klapp-Thermometer	1340-5735	54,00 €
TTX 200	Kernthermometer	1340-5150	107,00 €
FOM 330-1	Ölqualitätsmessgerät-Set (inkl. Ölqualitätsmessgerät, Schutzhülle, Tragekoffer)	1340-2702	433,00 €
CO 330	Referenzöl für FOM 330	1341-2700	34,40 €
EBI 20-T1	Temperaturdatenlogger mit internem Temperatursensor	1601-0042	70,00 €
EBI 20-T1-Set	Temperaturdatenlogger-Set (Temperaturdatenlogger, Auswertesoftware, Interface)	1601-0046	184,00 €
EBI 20-IF	Interface für EBI 20, inkl. Kabel und Auswertesoftware	1601-0020	114,00 €
EBI 20-WM	EBI 20 Wandhalterung mit Vorhängeschloss	1601-0030	16,00 €
EBI 20-WM-1	EBI 20 LKW-Halterung	1601-0033	17,00 €
TLC 750i	Duales Infrarot-/Klapp-Thermometer	1340-5736	133,00 €
AG 121	Nylon-Etui für TLC 750i	1341-0624	26,30 €
AG 190	Gefriergutbohrer	1341-3834	14,30 €

* zuzüglich Mehrwertsteuer in gesetzlicher Höhe sowie Verpackungs- und Versandkosten. Lieferung ab Werk.



Xylem Analytics Germany Sales GmbH & Co. KG, ebro Peringerstr. 10 85055 Ingolstadt

Tel +49 841 954780
Fax +49 841 95478-80
www.ebro.com
ebro@xylem.com

ebro® ist eine eingetragene Handelsmarke der Xylem Inc. oder eines seiner Tochterunternehmen. Technische Änderungen vorbehalten sowie Preisänderungen.
© 2024 Xylem Analytics Germany Sales GmbH & Co. KG. 1347-0117 Januar 2024



Professionelle Messtechnik

GEMÄSS HACCP-VORGABEN



2024

Kerntemperaturmessung

Standard Klapp-Thermometer TLC 700
Temperaturmessungen gemäß HACCP-Vorgaben.

Kerntemperaturmessung von Lebensmitteln

- Bei der Lagerung
- Beim Wareneingang



Vorteile des TLC 700:

- Kompaktes Design durch einklappbaren Einstechfühler
- Messbereich von -30 °C bis +220 °C
- Genauigkeit von ±0,5 °C (-30 °C bis +100 °C)
- DIN EN 13485 konform
- Batterie durch Benutzer auswechselbar
- Wasserfestes Gehäuse (IP 65)
- Inklusive Werkskalibrierzertifikat

Artikel-Nr.	Preis
TLC 700	54,00 €



Flexible Kerntemperaturmessung

Kernthermometer TTX 200 mit fest angeschlossenem Fühler mit Kabel.

- Temperaturkontrolle während der Lebensmittelherstellung, -kontrolle
- In Kühlhäusern



Vorteile des TTX 200:

- Schnelle und einfache Kerntemperaturmessung durch externen Fühler mit 60 cm Silikonkabel und Handgriff
- Sehr großes Display mit großen Zahlen ermöglicht leichtes Ablesen
- Messbereich von -30 °C bis +199,9 °C
- Genauigkeit von ± 0,5 °C (-30 °C bis +100 °C)
- DIN EN 13485 und HACCP-konform
- Wasserfestes Gehäuse (IP 65)
- Inklusive Werkskalibrierzertifikat

	Artikel-Nr.	Preis
TTX 200	1340-5150	107,00 €

Messung der Frittierölqualität

Ölqualitätsmessgerät-Set* FOM 330-1
Objektive Bewertung der Frittierölqualität.

- In Restaurants
- In Kantinen
- Beim Catering

Vorteile des FOM 330:

- Bestimmung der Frittierölqualität im Bereich von 0 % bis 40 % TPM
- Erhaltung einer gleichbleibend hohen Lebensmittelqualität
- Ermittlung eindeutiger Ergebnisse
- Rundum sichtbare Signalleuchte zur Anzeige der Ölqualität
- Kostensenkung aufgrund genauer Kenntnis über den richtigen Zeitpunkt zum Ölaustausch
- Wasserdichtes (IP 67), leicht zu reinigendes Gehäuse
- Inklusive Werkskalibrierzertifikat

	Artikel-Nr.	Preis
FOM 330 -1-Set*	1340-2702	433,00 €

*Das Set besteht aus Ölqualitätsmessgerät, Schutzhülle und Tragekoffer.



Überwachung & Aufzeichnung der Temperatur

Temperaturdatenlogger EBI 20-T1 mit internem Temperatursensor.

Dokumentation und Überwachung der Temperatur während des Transports und der Lagerung von Lebensmitteln sowie sensibler Waren.



Vorteile des EBI 20-T1:

- Mit internem Temperatursensor
- Messbereich von -30 °C bis +70 °C
- Min/Max Werte im Display
- DIN EN 12830 und HACCP-konform
- Wasserdichtes Gehäuse (IP 67)
- Inklusive Werkskalibrierzertifikat

Hinweis: Die Datenlogger benötigen die Auswertesoftware Winlog.basic und das Interface EBI 20-IF. Das EBI 20-T1-Set enthält beides.

	Artikel-Nr.	Preis
EBI 20-T1-Set	1601-0046	184,00 €
EBI 20-T1	1601-0042	70,00 €

Oberflächen- und Kerntemperaturmessung

Duales Infrarot-/Klappthermometer TLC 750i
Genauigkeit und Schnelligkeit gemäß HACCP-Vorgaben.

- Bei der Wareneingangskontrolle, dem Transport und der Lagerung
- Bei der Überwachung der Kühlkette
- Ideal für Einzelhandel, Supermärkte, Gastronomie und Lebensmittelindustrie

Vorteile des TLC 750i:

- Schnelle, einfache, präzise und kontaminationslose Oberflächenmessung und Einstechmessung in einem Gerät
- Messbereich von -50 °C bis +250 °C
- Ablesen auch im Dunkeln dank beleuchtetem Display
- Display kann „Kopf stehen“: Ablesen aus beiden Richtungen möglich
- DIN EN 12830 und HACCP-konform
- Batterie auswechselbar
- Wasserfestes Gehäuse (IP 65)
- Inklusive Werkskalibrierzertifikat

	Artikel-Nr.	Preis
TLC 750i	1340-5736	133,00 €

