

# Speciale Salumifici

## Convalida/Validazione Processi produttivi

### ❖ Processi di Cottura

#### Mappatura termica forni

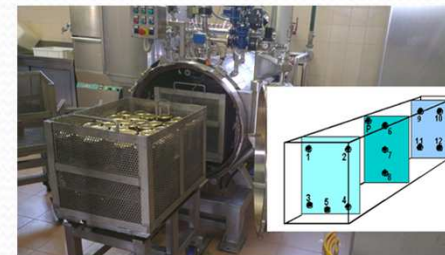
- Verifica del punto freddo
- Verifica della distribuzione della temperatura
- Verifica della penetrazione del calore (cuore prodotto)
- Verifica dell'abbattimento carica Batterica (calcolo letalità FValue)



### ❖ Processi di Sterilizzazione/pastorizzazione

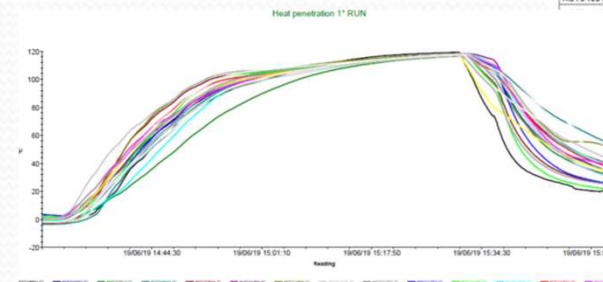
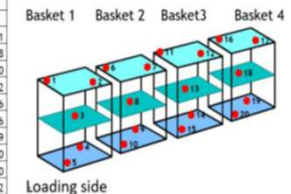
#### Mappatura termica sterilizzatrici

- Verifica del punto freddo
- Verifica della distribuzione della temperatura
- Verifica della penetrazione del calore (cuore prodotto)
- Verifica dell'abbattimento carica batterica (calcolo letalità F0)



Heat penetration results summary

HP 1° RUN		HP 2° RUN	
SENSOR	F0	SENSOR	F0
M3T18891	8.4	M3T14239	5.1
M3T20333	6.0	M3T16684	4.8
M3T20512	4.7	M3T20333	7.0
M3T20603	5.7	M3T20512	6.2
M3T20824	5.7	M3T20824	7.6
M3T21066	8.7	M3T20824	7.6
M3T21599	7.5	M3T21066	9.9
M3T21629	7.7	M3T21599	8.0
M3T21752	6.1	M3T21629	11.0
M3T21753	6.3	M3T21752	8.2
M3T21756	6.5	M3T21753	6.6
M3T21830	6.6	M3T21756	7.9
M3T21831	5.3	M3T21830	6.6
M3T34630	6.4	M3T21831	8.5
M3T34631	5.4	M3T34630	6.4
		M3T34632	5.6
		M3T39107	5.5
		M3T39108	6.6
		M3T44425	6.2



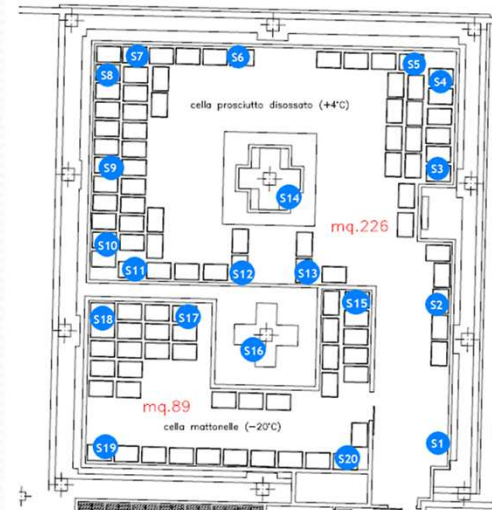
# Speciale Salumifici

## Convalida/Validazione Processi produttivi

### ❖ Processi di Abbattimento/Stoccaggio

#### Mappatura termica Abbattitori/Celle

- Verifica del punto critico più sfavorevole
- Verifica della distribuzione della temperatura
- Verifica della penetrazione della temperatura (cuore prodotto)
- Verifica della temperatura Cinetica Media (MKT)
- Test caduta di tensione (mancanza corrente)



### ❖ Camere Bianche

#### Verifica Ambienti a contaminazione controllata

- Classificazione Particellare ISO 14644 e Eu-GMP
- Misura del Numero di Ricambi Orari
- Misura dei differenziali di pressione
- Misura di Temperatura ed Umidità Relativa
- Misura della contaminazione biologica dell'aria
- Misura della contaminazione biologica delle superfici
- Misura del Tempo di Ripristino
- Visualizzazione dei flussi d'aria



# Speciale Salumifici

## MOCA; Commercio sensori di temperatura e temperatura/umidità

### SENSORI DI TEMPERATURA



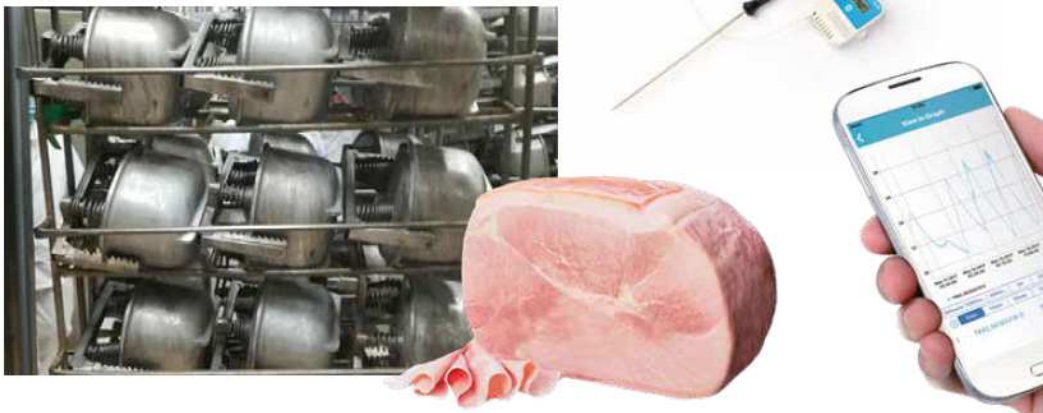
#### Sonde a spillone (MOCA)

##### Per processi alimentari

Termoresistenze economiche a tenuta stagna Pt 100, Pt 1000 per processi di cottura, abbattimento etc ..

##### Per processi industriali

Termoresistenze e termocoppie per controllo dei processi industriali



#### Trasmittitori di umidità per applicazioni industriali

Trasmittitori ad alta precisione e stabili nel tempo per la misura di umidità relativa, temperatura e grandezze derivate quali dewpoint, punto di congelamento, umidità assoluta, temperatura di bulbo umido, rapporto di miscelazione ed entalpia specifica.

Misura dell'umidità negli intervalli 0 - 100% Urel e -40 - 180°C



#### Tempmate M2T

Data logger di temperatura economico, riutilizzabile con analisi PDF automatica

#### Tempmate M2TH

Data logger di temperatura e umidità riutilizzabile con analisi PDF automatica

per informazioni:

[www.steritek.it](http://www.steritek.it)

[strumenti@steritek.it](mailto:strumenti@steritek.it)

tel. 0372-496340