

## EBI 40 - temperatuurlogger met 6/12 kanalen

Een nieuwe temperatuurlogger geschikt voor o.a. ovenprocessen tot 1200°C voor gebruik in bakstraten, doorloopovens, bakkerijovens en bij researchopdrachten.

De logger heeft een groot helder TFT-kleurendisplay waarop de meetwaarden tijdens het proces kunnen worden afgelezen. Via de USB-poort is data-overdracht via een USB-stick of kabel mogelijk.

Er is een uitvoering voor thermokoppels type K en een voor Pt100/Pt1000 voelers. Elk kanaal heeft geheugenruimte voor 20.000 metingen. Bijzonder is de extreem hoge meetsnelheid van 100ms (0,1s). Dus 6 of 12 metingen in 0,1s. Snelle temperatuurveranderingen zijn direct zichtbaar en snel reageren is mogelijk.

Bij hoge temperaturen wordt de logger beschermd door een isolatie box. Afhankelijk van de temperatuur en de verblijftijd in het proces, wordt de meest geschikte box gekozen. Met de software Winlog.pro wordt de logger geprogrammeerd en gelezen en worden de metingen geanalyseerd.

De logger wordt gevoed via de USB-poort of door batterijen (AA). Deze kunnen door de gebruiker zelf worden vervangen. De levensduur bedraagt max.100 uur, het display schakelt automatisch uit. De logger weegt 400 gram en meet 140x118x35 mm.



INSTRUMENTS  
**gullimex**

## Vraag en antwoord

In deze rubriek stelt u praktische vragen of verduidelijkingen.

**Waarom in bepaalde gevallen door het F.A.V.V. en de FOD Economie een andere interpretatie gegeven wordt aan "gehakt vlees"**

Dit heeft te maken met de definities van vlees die opgenomen zijn in de Europese Verordening 853/2004 van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong die gehanteerd worden door het F.A.V.V. en het koninklijk besluit van 8 maart 1985 betreffende de fabricage van en de handel in gehakt of gemalen vlees dat toegepast wordt door de FOD Economie.

Overeenkomstig de Verordening is "gehakt vlees": vlees zonder been, dat in kleine stukken is gehakt en minder dan 1 % zout bevat" Volgens diezelfde verordening is een "vleesbereiding": vers vlees, met inbegrip van vlees dat in kleine stukken is gehakt, waaraan levensmiddelen, kruiden of additieven zijn toegevoegd of dat een verwerking heeft ondergaan die niet volstaat om de inwendige spierweefselstructuur van het vlees te veranderen en daardoor de kenmerken van vers vlees te doen verdwijnen.

Overeenkomstig het K.B. is "gehakt vlees" (1): gehakt of gemalen vers vlees, dat verkregen is door de mechanische verkleining van het vlees van runderen, varkens, schapen, geiten of eenhoevige dieren al dan niet onderling vermengd en dat geen enkele behandeling heeft ondergaan waardoor de eiwitten van de waar gecoaguleerd werden. Aan gehakt vlees mogen zout en specerijen toegevoegd worden".

Als "toebereid gehakt vlees" (1) wordt beschouwd: gehakt vlees, waaraan één of meer van de in bijlage onder 2 genoemde bijkomstige ingrediënten mosterd (2); kippeïeren (3); mayonaise of andere al dan niet geëmulgeerde sausen (3); groenten en fruit (3); boter, margarine, voedingsvetten en eetbare oliën (4); room en melk (4); kaas (4); voedingszetzemelen, meel van graangewassen, brood, beschuit, paneermeel: max 4% (4) toegevoegd worden".

### Vaststellingen:

1. de definitie van gehakt vlees is ruimer volgens het K.B. dan volgens de verordening aangezien van zodra er meer dan 1 % zout of specerijen (kruiden) toegevoegd worden aan gehakt vlees dit door het F.A.V.V. beschouwd wordt als een vleesbereiding en niet meer als

gehakt vlees zoals dit het geval is voor de FOD Economie.

2. Toebered gehakt vlees is voor het F.A.V.V. sowieso een vleesbereiding.

### Gevolgen in de praktijk:

- Wat de koeling betreft is er geen verschil aangezien dat voor zowel gehakt vlees als een vleesbereiding de kerntemperatuur niet meer dan + 4° C mag bedragen.
- Naar de consument bent u verplicht de benamingen opgelegd door de FOD Economie te eerbiedigen.

### Voorbeelden

- Gehakt vlees: "gehakt" met toevoeging van de diersoort of in dalende volgorde van het gewicht aan vlees van de diersoorten die gebruikt werden. Vb.: gehakt varken-kalf
  - Toebered gehakt vlees: "bereid gehakt", "hamburger" of een andere benaming eindigend op "... burger" met vermelding van de diersoort of in dalende volgorde het gewicht aan vlees van de diersoorten dat gebruikt werd (vb bereid gehakt varken-kalf, lamsburger)
  - Mager gehakt vlees: "gehakte steak", "gehakte biefstuk" of "filet américain" (\*)
  - Toebered mager gehakt vlees: "bereide gehakte steak", "bereide gehakte biefstuk" of "bereide filet américain" (\*)
- (\*) Indien deze bereidingen gebeurden met paardenvlees moet dit vermeld worden.

### Opgelet:

Toebered gehakt vlees en toebered mager gehakt vlees moeten respectievelijk 70 % gehakt vlees en 70% mager gehakt vlees bevatten.

(1) Mager gehakt vlees en toebered mager gehakt vlees is gehakt vlees uitsluitend verkregen vanaf spiervlees van runderen of paarden, waarvan de vetweefsels voorafgaandelijk verwijderd werden.

(2) Toegelaten in gehakt vlees, toebered gehakt vlees, mager gehakt vlees en toebered mager gehakt vlees

(3) Toegelaten in toebered gehakt vlees en toebered mager gehakt vlees

(4) Toegelaten in toebered gehakt vlees