

**МЕТОД ЗА ИЗМЕРВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА НА БЪРЗО ЗАМРАЗЕНИ ХРАНИ,
ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ ОТ ЧОВЕКА****МЕТОД ЗА ИЗМЕРВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА НА БЪРЗО ЗАМРАЗЕНИ ХРАНИ,
ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ ОТ ЧОВЕКА****ПРИЛОЖЕНИЕ II**

Директива 92/2/ЕИО на Комисията от 13 януари 1992 година за определяне на процедура за вземане на проби и за единен метод на Общността за анализ при официалния контрол на температурата на бързо замразени храни, предназначени за консумация от човека
ОБ L 34, 11.2.1992 г., стр. 30—33 (ES, DA, DE, EL, EN, FR, IT, NL, PT)
специално българско издание: глава 13 том 11 стр. 6 - 9

1. Обхват
Съгласно член 1, параграф 2, първо тире от Директива 89/108/ЕИО, след термична стабилизация във всички точки на продукта трябва да се поддържа постоянна температура от $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ или по-ниска с възможни краткотрайни по-високо температурни колебания, както е посочено в член 5 от директивата.
2. Принцип
Измерването на температурата на бързо замразени храни се състои в прецизно отчитане на температурата на избрана в съответствие с приложение I проба с помощта на подходящо оборудване.
3. Определение за температура
"Температура" означава измерената на определено място температура посредством температурно чувствителната част на измервателния инструмент или уред.
4. Апаратура
 - 4.1. Термометричен измервателен уред.
 - 4.2. Инструменти за проникване в продукта.
Използва се островърх метален инструмент, като лесно почистващи се шиш за лед, ръчен свредел или бургия.
5. Обща спецификация за инструментите за измерване на температурата
Измервателните инструменти трябва да отговарят на следните изисквания:
 - a. времето за реагиране трябва да достига 90 % от разликата между началното и крайното показание в рамките на 3 минути;
 - b. инструментът трябва да бъде с точност от $\pm 0,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ в температурния диапазон от $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ до $+30\text{ }^{\circ}\text{C}$;
 - c. точността на измерване не трябва да се променя с повече от $0,3\text{ }^{\circ}\text{C}$ по време на работа в температурен диапазон на околната среда от $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ до $+30\text{ }^{\circ}\text{C}$;
 - d. разделителната способност на инструментите за изобразяване на деленията трябва да бъде $0,1\text{ }^{\circ}\text{C}$;
 - e. редовно трябва да се извършват периодични проверки на точността на инструмента;
 - f. инструментът трябва да има актуално удостоверение за калибриране;
 - g. ж) температурната сонда трябва да може лесно да се почиства;
 - h. температурно чувствителната част на измервателния уред трябва да бъде така проектирана, че да осигурява добър термичен контакт с продукта;

МЕТОД ЗА ИЗМЕРВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА НА БЪРЗО ЗАМРАЗЕНИ ХРАНИ,
ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ ОТ ЧОВЕКА

- i. електрическото оборудване трябва да бъде защитено срещу нежелани ефекти, причинени от кондензация на влага.
6. Процедура за измерване
 - 6.1. Предварително охлаждане на инструментите
Преди измерване на температурата сондата и инструментът за проникване в продукта трябва да бъдат предварително охладени.
Използваният метод за предварително охлаждане трябва да гарантира възможно най-близко изравняване на температура на двата инструмента с тази на продукта.
 - 6.2. Подготовка на пробите за измерване на температурата
Температурно-измервателните сонди обикновено не са предназначени за проникване в бързо замразен продукт. Затова е необходимо с помощта на предварително охладения инструмент за проникване да се направи отвор в продукта, в който да се вкара сондата. Диаметърът на отвора трябва тясно да съответства на този на сондата, а дълбочината му зависи от вида на продукта (както е описано в точка 6.3).
 - 6.3. Измерване на температурата на продукта
Подготвянето на пробата и измерването на нейната температура трябва да се извършва докато пробата се намира в избраната хладилна среда. Измерването се извършва, както следва:
 - a. ако размерите на продукта позволяват това, предварително охладената сонда се вкарва на дълбочина 2,5 mm от повърхността на продукта;
 - b. когато е невъзможно да се извърши посоченото в буква a), сондата трябва да се вкара на минимална дълбочина от повърхността равна на 3 до 4 пъти диаметъра на сондата.
 - c. поради размера или състава си някои храни (напр. зелен грах) не могат да бъдат пробити с цел измерване на вътрешната им температура. В такива случаи вътрешната температура на хранителната опаковка се определя чрез вкарване на подходяща предварително охладена сонда с остър връх до центъра на пакета, за да се измери температурата на въздуха, който в контакт с хранителния продукт.
 - d. посочената температура се отчита след достигане на стабилна стойност.