

ОПИСАНИЕ ТИПА СРЕДСТВА ИЗМЕРЕНИЙ

Анализаторы качества молока «Лактан 1-4 М»

Назначение средства измерений

Анализаторы качества молока «Лактан 1-4 М» предназначены для автоматического измерения массовых долей жира, белка, сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) и плотности в цельном свежем, консервированном, пастеризованном, восстановленном, обезжиренном молоке и молоке длительного хранения.

Описание средства измерений

Принцип действия анализаторов основан на измерении скорости и степени затухания ультразвуковых колебаний при прохождении их в молоке при двух различных температурах.

Конструктивно анализатор состоит из корпуса, в котором смонтированы насос для подачи пробы в измерительную кювету, измерительная кювета с устройством термостатирования и измерения скорости и интенсивности ультразвуковых колебаний, а также микропроцессорный блок, который управляет скоростью насоса, работой измерительной кюветы, проводит измерения, выполняет расчет по заданному алгоритму и выдает результаты измерения на цифровой индикатор.

Сервисное и градуировочное программное обеспечение встроено в анализатор и потребитель не имеет к нему доступа.

Метрологические и технические характеристики

Наименование характеристик	Измеряемый показатель качества молока				
	Массовая доля жира, %	Массовая доля СОМО, %	Массовая доля белка, %	Плотность, кг/м ³	
1 Диапазон измерений	0-10		6-12	1,5-3,5	1000-1040
	0-5	Св 5 до 10			
2 Пределы допускаемых значений систематической составляющей основной абсолютной погрешности, %	±0,05	±0,1	±0,2	±0,1	±0,3
3 Пределы допускаемых значений СКО случайной составляющей основной абсолютной погрешности, %	±0,02	±0,03	±0,03	±0,03	±0,2

4 Пределы допускаемых значений дополнительных погрешностей при изменении температуры окружающего воздуха от 10 до 15°C и от 25 до 35°C не более 0,8 соответствующих пределов допускаемых основных погрешностей.

5 Пределы допускаемых значений дополнительных погрешностей при изменении напряжения питания от 187 до 220 В и от 220 до 242 В не более 0,8 пределов допускаемых основных погрешностей.

- 6 Среднее время измерения массовой доли жира, СОМО, белка и плотности в одной пробе молока не более 5 мин.
- 7 Время прогрева и установления рабочего режима анализатора не более 30 мин.
- 8 Время непрерывной работы анализатора не более 8 ч.
- 9 Максимальная потребляемая мощность не более 60 В·А.
- 10 Габаритные размеры анализатора не более 330х240х110 мм.
- 11 Масса анализатора не более 3 кг
- 12 Средняя наработка на отказ не менее 10000 ч.
- 13 Средний срок службы не менее 8 лет.
- 14 Условия эксплуатации:
 - температура окружающего воздуха от 10 до 35°С;
 - относительная влажность воздуха при температуре 25°С не более 80%.

Знак утверждения типа

Знак утверждения типа наносится на лицевую панель анализатора методом голографии и на титульный лист паспорта САП 007.01.00.000 ПС - принтером.

Комплектность средства измерений

1 Анализатор качества молока «Лактан 1-4 М»	- 1 шт.
2 Стаканчик САП 007.01.04.006	- 2 шт.
3 Шприц	- 1 шт.
4 Руководство по эксплуатации САП 007.01.00.000 РЭ	- 1 экз.
5 Паспорт САП 007.01.00.000 ПС	- 1 экз.
6 Методика поверки САП 007.01.00.000 МП	- 1 экз.

Поверка осуществляется по

документу «Анализатор качества молока «Лактан 1-4 М». Методика поверки САП 007.01.00.000 МП», утвержденной 28 ноября 2010 г. ГЦИ СИ ФГУП «СНИИМ».

Средства поверки: Контрольные пробы молока с установленными показателями по ГОСТ 22760-77, ГОСТ 3626-73, ГОСТ 13928-84, ГОСТ 23327-78, ГОСТ 3625-84.

Сведения о методиках (методах) измерений

Методика выполнения измерений аттестована ФГУП «ВНИИМ им. Менделеева». Свидетельство об аттестации № 2420/230-00 от 21 августа 2000 г.

Нормативные документы, устанавливающие требования к анализатору качества молока «Лактан 1-4 М»:

- 1 ГОСТ 22261-94 Средства измерений электрических и магнитных величин. Общие технические условия.
- 2 ГОСТ Р 51350-99 Безопасность электрических контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования. Часть 1. Общие положения.
- 3 ГОСТ 22760-77 Молоко. Гравиметрический метод определения жира.
- 4 ГОСТ 3626-73 Молоко и молочные продукты. Метод определения влаги и сухого вещества.
- 5 ГОСТ 23327-78 Молоко. Определение общего белка методом Къельдаля.
- 6 ГОСТ 3625-84 Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности.

7 Анализатор качества молока «Лактан 1-4 М». Технические условия
ТУ 4215-007-70513965-2010.

Рекомендации по области применения

Анализаторы качества молока "Лактан 1-4М" применяются при выполнении работ по оценке соответствия продукции требованиям "Технического регламента на молоко и молочную продукцию"

Изготовитель

ООО ВПК «Сибагроприбор»

Адрес: 630501, Новосибирская область, Новосибирский район, пгт.Краснообск,
а/я 391. Тел. (383) 348-03-92, 348-49-62, 308-77-36 Факс: 348-15-58.

E-mail: laktan@sibagropribor.ru, office-m@sibagropribor.ru.

URL: <http://www.sibagropribor.ru>

Заместитель
Руководителя Федерального
агентства по техническому
регулированию и метрологии



(подпись)

Крутиков В.Н.

М.П.

« 21 » 12 2013 г.