

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗ ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΩΝ ΑΚΙΔΑΣ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΘΡΗΣ
ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑΣ

- Διακρίβωση θερμομέτρων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του ΕΛΟΤ EN ISO/IEC 17025.
- Χρήση αξιόπιστου ως προς τα εθνικά πρότυπα εξοπλισμού
- Εφαρμογή πρότυπων μεθόδων διακρίβωσης ώστε να διασφαλίζεται η μέγιστη δυνατή αξιοπιστία των παρεχόμενων πιστοποιητικών διακρίβωσης
- Απαραίτητη προϋπόθεση είναι να επισυνάπτεται το πιστοποιητικό διακρίβωσης το οποίο θα έχει ισχύ για 1 έτος
- Η διακρίβωση να γίνεται για θερμομέτρα ακίδας τροφίμων και θερμομέτρα μέτρησης της θερμοκρασίας με υπέρυθρη ακτινοβολία
- Τα εργαστήρια να είναι διαπιστευμένα
- Το πιστοποιητικό να εκδίδεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO/IEC 17025.
- Θερμοκρασιακό εύρος - 50°C έως 150°C με αβεβαιότητα μέτρησης οργάνου +- 0,1°C για τα θερμομέτρα ακίδας και -32 °C έως 400°C με αβεβαιότητα μέτρησης οργάνου +- 0,1°C για το θερμομέτρο υπέρυθρης ακτινοβολίας
- Η διακρίβωση του θερμομέτρου να γίνει χρησιμοποιώντας πρότυπο διακριβωτή θερμοκρασίας ξηρού τύπου σε συνδυασμό με έναν πρότυπο αισθητήρα θερμοκρασίας αντίστασης και πρότυπο ψηφιακό πολύμετρο υψηλής ακρίβειας.
- Η υπό διακρίβωση συσκευή να ελεγχθεί σε 4 σημεία του εύρους μέτρησης αφού πρώτα επιτευχθεί θερμική ισορροπία για τουλάχιστον 30 λεπτά.
- Κάθε μέτρηση που αναγράφεται είναι ο μέσος όρος 10 ενδείξεων για το συγκεκριμένο σημείο μέτρησης.
- Οι περιβαλλοντικές συνθήκες (θερμοκρασία, υγρασία) να καταγραφούν κατά τη διάρκεια της διακρίβωσης.


Η ΠΡΟΣΤΑΜΕΝΗ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΖΑΡΦΑΝΟΥ ΜΑΡΙΑ