

## **Элвиз-2С анализатор влажности**



**Для анализаторов влажности серии "ЭЛВИЗ" разработаны и аттестованы в ФГУП Уральский научно-исследовательский институт метрологии методики выполнения измерений (МВИ).**

Наименование продукта (материала)	Номер, под которым зарегистрирована аттестованная МВИ	Максимально допустимая методикой абсолютная погрешность измерения влажности продукта, %	Среднее время одного измерения влажности конкретного продукта при соблюдении рекомендаций МВИ, мин
<b>МВИ для зерноперерабатывающих предприятий и комбикормопроизводителей</b>			
зерновые культуры от 0% до 18% / от 18% и более	243.04.01.002/2003	0,5/0,7	8-7/7-10
мука и отруби	243-20	0,5	3-5
<b>МВИ для предприятий хлебопекарной промышленности</b>			
хлебобулочные изделия	243-22	0,8	5-10
макаронные изделия	243-21	0,5	3-7
тесто хлебопекарное	243-49	1,0	7-9
дрожжи прессованные, хлебопекарные	243-45	1,0	4-7
<b>МВИ для предприятий кондитерской промышленности</b>			
вафельные листы, начинка	243-42	0,5	3-4
печенье, пряничные изделия	243-27	0,5	4-6
торты,	243-24	0,5	4-8
кремы кондитерские	243-28	0,6	2-8
мармелад	243-48	2,0	6-8
зефир	243-47	1,0	5-8
джемы	243.04.01.008/2003	1,0	6-7
орехи (миндаль, фундук, фисташки)	243.04.01.004/2003	0,4	5-6
<b>МВИ для пищевых комбинатов производящих закуски и продукты быстрого приготовления</b>			
концентраты пищевые (сухие завтраки)	243-56	0,6	3-5
концентраты пищевые (супы)	243-54	0,6	3-6
концентраты пищевые (каши)	243-55	0,6	4-7
сухарики (с вкусовыми добавками)	343.04.01.001/2002	0,3	4-6
<b>МВИ для предприятий молочной и жировой промышленности</b>			
кисломолочные продукты: кефир, йогурт	243-46 / 243-57	0,8	4-7
творог исырковая масса	243-37	0,5	8-12
сыры	243-36	0,5	7-9
масло сливочное	243-35	0,5	4-5

<b>(коровье)</b>			
<b>молоко сухое: цельное, обезжиренное</b>	243.04.01.007/2003	0,3	3-5
<b>мороженное</b>	243-58	0,7	5-6
<b>молоко сгущённое с сахаром</b>	243.04.01.003	1,0	9-11
<b>маргарин</b>	M243-47	0,7	5-8
<b>майонез</b>	243-44	0,6	7-9
<b>МВИ для мясоперерабатывающих предприятий</b>			
<b>колбасные изделия</b>	243-26	0,8	10-13
<b>альбумин</b>	243.04.01.004	0,5	4-6
<b>МВИ для фармацевтических предприятий</b>			
<b>анальгин, аспирин</b>	243-38	0,2	3-7
<b>литовит</b>	243.04.01.2003	0,5	5-6
<b>гематоген</b>	243.04.01.004	0,5	7-8
<b>МВИ для водоканалов</b>			
<b>кек (активный ил)</b>	243-43	относительная погрешность <sup>^</sup> 5,0	20-25
<b>МВИ для предприятий бумажной промышленности</b>			
<b>бумага, картон</b>	243.04.01.016/2006	0,3	3-5
<b>МВИ для предприятий производящих резинотехнические изделия</b>			
<b>мел природный/ каолин обогащенный</b>	243-53	относит.погр. 25,0/5,0	3-4 / 3-4
<b>технический углерод / сажа белая</b>	243-52	относит.погр. 25,0/5,0	3-4 / 3-4
<b>наполнители для вулканизации резины</b>	243-51	относит.погр. 25,0	3-4
<b>каучук синтетический</b>	243-50	относит.погр. 25,0	3-4

Отсутствие МВИ в вышеизложенном перечне не означает не возможность работы с данными материалами на анализаторах серии "ЭЛВИЗ". На данный момент разработаны, но ещё не аттестованы МВИ для солода, комбикормов, кормов на основе трав, для круп, масличных культур и продуктов их переработки (жмых, шрот, масло), сушеных овощей и фруктов, пряностей, растительно-го лекарственного сырья, сырья для производства майонеза (яичный порошок, меланж), мясного фарша, рыбы и рыбопродуктов, табака, хлопка, тканей, древесной стружки, лакокрасочной продукции, строительных материалов (цемент, песок, мел, глина, формовочные смеси), почвы, торфа и др. Если вам необходима аттестованная методика, то мы можем провести все подготовительные работы для проведения аттестации. Аттестацию методик проводит Уральский научно-исследовательский институт метрологии (ФГУП "УНИИМ")

Все анализаторы влажности серии "ЭЛВИЗ" проходят первичную поверку в Новосибирском Центре Стандартизации Метрологии и Сертификации. Периодическая поверка анализаторов влажности серии "ЭЛВИЗ" должна проводиться ежегодно в региональных ЦСМиС или других аккредитованных на эти работы организациях, по утверждённой методике поверки МП33-243-06.