

1 2022  
März

# FOODLAB

FOOD ANALYTICS + FOOD SAFETY | FOOD PROCESSING + AUTOMATION  
FUNCTIONAL FOODS + INGREDIENTS | LEGISLATION + LABELING



International  
supplier fair for the  
food and beverage industry

[www.anugafoodtec.com](http://www.anugafoodtec.com)

COLOGNE, GERMANY  
26.-29.04.2022

## ONE FOR ALL. ALL IN ONE.

Food Processing | Food Packaging | Safety & Analytics | Intralogistics  
Digitalisation | Automation | Environment & Energy | Science & Pioneering



Special Edition!  
Be part of it -  
find out more here!



Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Köln, Germany  
Tel. +49 1806 578 866  
Fax +49 221 821 99-1020  
[anugafoodtec@visitor.koelnmesse.de](mailto:anugafoodtec@visitor.koelnmesse.de)





## PRÜFUNG DER HALTBARKEIT VON LEBENSMITTELN

Besuchen Sie uns!  
26. - 29.04.2022 Anuga FoodTec  
Köln, Halle 5.2 | Stand: A018

# Alles unter Kontrolle

- Sichere Ermittlung der Haltbarkeit
- Lebensmittelsicherheit nach HACCP
- Betriebskosten senken

Heute ist eine Haltbarmachung in unserer modernen Welt der Lebensmittellogistik und in den Supermärkten nicht mehr wegzudenken. Sie finden den Hinweis auf das **Mindesthaltbarkeitsdatum** auf fast allen Lebensmitteln. Als Grundlage für die Ermittlung des Mindesthaltbarkeitsdatums dient unter anderem, die **Ermittlung der Wärmeeinwirkung** und **Berechnung des Pasteurisationswertes**.



Mini-Temperaturdatenlogger EBI 11-T210 mit starrem Metallfühler

### Temperaturüberwachung in Flaschen, Dosen und Konserven

Zur Messung der Temperatur in Konserven oder Gläsern sind die **Datenlogger** der Serien EBI 12-T21x und EBI 12-T23x

mit einem **Temperaturfühler** anzuwenden. Die Datenlogger können mittels Einpressnippel, EBI NI 140 am Metalldeckel oder der Seitenwand der Konserve befestigt werden. Alternativ zum einmal verwendbaren Einpressnippel kann auch eine Klemmverschraubung, EBI-KV-3, für Fühler mit 3 mm Durchmesser zum Einsatz kommen.

Eine andere Möglichkeit, speziell mit geringem Platzbedarf, ist die Verwendung des EBI 11 **Miniatur-Datenloggers** und der **Platzierung des Loggers innerhalb der Konserve**. Unser Adapterset AL 114 bietet Ihnen dazu alles Notwendige.



Temperaturdatenlogger EBI 12-T237 mit starrem Metallfühler

### Regelmäßige Kontrolle und Dokumentation

Die Temperatur in Pasteurierungs- und Gefriertrocknungsprozessen ist entscheidend für Qualität und Sicherheit der zu konservierenden Lebensmittel. Die **Lebensmittelhygienevorschriften** fordern die **Erfassung der Pasteurisierungstemperaturen und -zeiten**.



Xylem Analytics Germany Sales GmbH & Co. KG, ebro  
Peringerstr. 10  
85055 Ingolstadt, Germany  
Tel +49 841 95478-0  
ebro@xylem.com

Für mehr Informationen  
**+49 841 95478-0**

Weitere Produkte und Zubehör  
für die Pasteurisation finden Sie  
unter: [www.ebro.com](http://www.ebro.com)

**-ebro-**  
a xylem brand

