

# 病害肉检测仪 肉类新鲜度检测仪

产品名称	病害肉检测仪 肉类新鲜度检测仪
公司名称	深圳市芬析仪器制造有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	深圳市龙华区观澜街道新澜社区观光路1301号银星科技大厦B1006
联系电话	0755-36681369 17727825649

## 产品详情

一、机台名称：病害肉检测仪 肉类新鲜度检测仪

二、型号：CSY-DS803

三、病害肉检测仪 肉类新鲜度检测仪应用领域：

可以快速定量检测肉类新鲜度、组胺、细菌毒素；病害肉检测仪

适用于食品生产企业、农业生产基地、农贸市场、质量监督、卫生防疫等部门对食品安全进行监测。

四、病害肉检测仪 肉类新鲜度检测仪技术参数：

精度误差： $\pm 3\%$

线性误差： $\pm 5\%$

稳定性： $\pm 0.001A/hr$

波长准确度： $<2.0\text{nm}$

波长范围：450nm

波长范围：410nm

波长范围：480nm

新鲜度：检测下限 20mg/kg 线性范围 0-1000mg/kg

组胺：检测下限：50mg/kg 线性范围：50-2000mg/kg

细菌毒素：检测下限：0.1mg/kg 线性范围：0.1-5 mg/kg

透射比重复性： $\pm 1\%$

数据储存80,00条

比色皿：10 × 10mm标准样品池

外观尺寸：350X290X130(mm)

病害肉检测仪 肉类安全综合检测仪采用新型仪器结构设计，体积小，便于携带。无机  
械移动部件，抗干扰、抗振动，

8通道设计，同时启动和单通道分别启动两种测量模式。进行多个样品测量时，客户可  
根据 操作熟练程度，自行选择测量模式，最大限度消除通道间的变异系数而引起的测  
量误差。

准确性高：采用进口特制LED光源，具有良好的波长准确度和重复性，全面提高检测结  
果的 准确性。

自动化程度高：仪器自动诊断系统故障、波长校准：自动校准

仪器使用寿命长：采用LED光源，自动开关节能设计，非连续工作模式。使用寿命可达10年

仪器自动存储8000条以上测量数据。内置微型热敏打印机，终身无需更换色带，可实时打印检测结果检测报告可打印蔬菜名称，抑制率，是否合格，检测日期，检测单位。更能体现检测结果的quanwei性，并利于公示

配备RS-232接口和USB口，可通过计算机进行数据处理、统计分析以及结果上传。如选配本公司食品安全监控网络软件，可根据用户要求组建省、市、地、县等各级网络。

病害肉检测仪 肉类新鲜度检测仪