

Крисмас[®]shop.christmas-plus.ru
christmas-plus.ru
крисмас.рфРазработчик и производитель
ЗАО «Крисмас+»**Санитарно-пищевая
мини-экспресс-
лаборатория учебная
СПЭЛ-У****АНАЛИЗИРУЙ — ОБОБЩАЙ — ДЕЛАЙ ВЫВОДЫ**

Данное оборудование входит в перечень средств обучения и воспитания, необходимых для реализации образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования, утверждённый Министерством образования и науки РФ.

СПЭЛ-У рекомендована Федеральным экспертным Советом по учебной технике, приборам и оборудованию учебно-научного назначения (удостоверение № 12).

Сертифицирована в РФ в системе «УЧСЕРТ» (сертификат № RU.ИОСО. П00514).

Обладатель отличительного знака «Рекомендовано педагогическим сообществом».

Назначение и области применения

Санитарно-пищевая мини-экспресс-лаборатория учебная СПЭЛ-У (далее – СПЭЛ-У) предназначена для проведения демонстрационных опытов, лабораторных и учебно-исследовательских работ при изучении учебного предмета «Технология» раздела «Технология обработки пищевых продуктов (Кулинария)» в V-IX классах средних общеобразовательных учреждений, а также на факультативных, кружковых занятиях, элективных курсах, в дополнительном образовании детей, в профессиональном образовании при подготовке по специальностям, связанным с обработкой пищевого сырья и производства пищевой продукции, при подготовке бакалавров и магистров направления «260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

СПЭЛ-У представляет собой набор тестовых средств для исследований санитарного состояния: посуды, пищевого сырья, полуфабрикатов, готовых изделий из мяса, субпродуктов, рыбы, овощей и фруктов, с технологическим руководством и методическим пособием для учителя. Все эксперименты носят характер экспресс-анализа.

СПЭЛ-У сформирована на основе практических методов санитарно-пищевой оценки с использованием унифицированных капельных экспресс-методов, а также методов с применением готовых индикаторных бумаг и тест-систем.

Исследуемые показатели

- Показатели санитарного состояния столового инвентаря и посуды, качество мытья столовой посуды и рук персонала, качество технических и дезинфицирующих растворов;
- Показатели качества пищевых продуктов и готовых блюд: свежесть рыбы, доброкачественность мяса, фарша, субпродуктов, примесь крахмала в колбасных изделиях, свежесть молока, натуральность молока, термоустойчивость молока, натуральность сметаны, доброкачественность сливочного масла, содержание нитратов в овощах и фруктах.

Стоимость и условия поставки

На 1 февраля 2020 г. стоимость СПЭЛ-У с учетом НДС 20% составляет 8700 руб. Артикул: 3.205.

Возможен заказ комплекта пополнения – 40% от стоимости экспресс-лаборатории.

Поставка осуществляется почтовым отправлением либо самовывозом. Срок изготовления при отсутствии продукции на складах – до 10 рабочих дней.

При необходимости отдельно оговариваются условия поставки в более короткие сроки, а также желательные для заказчика условия транспортировки (экспресс-почтой, авиаперевозкой и т.д.).

Возможна быстрая доставка с курьером по Санкт-Петербургу.

**Состав**

В состав СПЭЛ-У входят готовые к применению реагенты, индикаторные бумаги, тест-системы, фильтры, посуда, принадлежности, средства индивидуальной защиты (перчатки защитные).

Документация: иллюстрированное руководство по анализу, методическое пособие для учителя, паспорт.

Технические данные

Габаритные размеры: не более 330×230×120 мм.

Масса: не более 2 кг.

Ресурс: не менее 100 анализов по расходным материалам на каждое определение (кроме определения нитратов и свежести мяса, – по 20 анализов, термоустойчивость молока – 15 анализов).

Срок службы СПЭЛ-У и входящих в её состав реагентов, индикаторных бумаг и тест-систем – не менее 1 года.

**Мы всегда открыты
для сотрудничества!****ОСТЕРЕГАЙТЕСЬ
ПОДДЕЛОК!**

Средства простого санитарно-пищевого анализа для профессионального и учебного применения

Контроль безопасности и качества пищевого сырья и готовых продуктов

► **Тест-система «Нитрат-тест».** Для определения содержания нитратов в овощах, фруктах, соках, зелени и сопоставления с ПДК.

Стоимость: 770 руб./20 ан., 970 руб./100 ан. Артикул 7.17.

► **Тест-система «рН-тест».** Для определения критических значений уровня кислотности фруктов, соков, зелени и др. продуктов в широком диапазоне значений рН.

Стоимость: 380 руб./20 ан., 710 руб./100 ан. Артикул 7.20.

► **Тест-система «Свежесть мяса».** Для определения свежести и доброкачественности мяса и субпродуктов. Выполняется тестирование кислотности водного экстракта продукта. Позволяет выявить наличие продуктов распада белков в тканях.

Стоимость: 1100 руб./50 ан. Артикул 7.27.

► **Тест-система «Свежесть рыбы».** Для определения свежести и доброкачественности рыбы. Выполняется тестирование кислотности мышечной ткани рыбы. Позволяет выявить наличие продуктов распада белков в тканях рыбы.

Стоимость: 1050 руб./50 ан. Артикул 7.24.

► **Тест-система «Контроль качества термической обработки мясных и рыбных изделий (Пероксидазатест)».** Для определения качества термической обработки мясных и рыбных изделий. Выполняется стандартная проба на пероксидазу, положительный характер которой свидетельствует о недостаточной термической обработке продукта.

Стоимость: 1100 руб./50 ан. Артикул 7.25.

► **Тест-комплект «Определение поваренной соли в пищевых продуктах».** Для экспресс-определения массовой доли поваренной соли (хлорида натрия) в рыбных и мяско-колбасных изделиях.

Стоимость: 14900 руб. Артикул 6.144.3.

► **Тест-система «Свежесть молока».** Выполняется специальная проба рН, позволяющая выявить повышение активной кислотности молока, вызывающее снижение устойчивости белков при нагревании.

Стоимость: 1150 руб./20 ан. Артикул 7.26.

► **Тест-комплект «Определение аммиака в сыром молоке».** Для качественного обнаружения аммиака или солей аммония в сыром молоке в концентрациях, превышающих естественное содержание.

Стоимость: 5600 руб./50 ан. Артикул 6.202.

► **Тест-система «Контроль соды в молоке».** Для определения наличия примеси соды в молоке (наличие соды и ее содержание).

Стоимость: 940 руб./50 ан. Артикул 7.28.

► **Экспресс-лаборатория «Контроль качества молока и молочных продуктов».** Для экспрессной оценки натуральности и качества молока и молочных продуктов в соответствии с НД (11 показателей).

Стоимость: 19700 руб. Артикул 3.207.

► **Экспресс-лаборатория «Контроль качества мёда».** Для экспрессной оценки натуральности и качества мёда, а также соответствия его основных показателей установленным нормативным значениям.

Стоимость: 23200 руб. Количество анализов: не менее 100 по каждому показателю. Артикул 3.206.

► **Тест-комплект «Контроль натуральности мёда».** Позволяет обнаружить признаки фальсификации мёда. Выполняются качественные реакции на падь, присутствие сахарной или крахмальной патоки.

Стоимость: 5400 руб. Артикул 6.201.

Контроль дезинфицирующих и моющих средств, полноты отмывания столового инвентаря, контроль персонала

► **Тест-система «Активный хлор».** Позволяет определить следовые количества активного хлора в водных растворах (воде) и на поверхностях, а также уровень их загрязнённости активным хлором.

Стоимость: 380 руб./20 ан., 710 руб./100 ан. Артикул 7.10.

► **Тест-система «Активный хлор в дезинфицирующих растворах и промывных водах (Активный хлор Д)».** Позволяет определить полноту отмывания дезинфицирующих средств при мытье столового инвентаря и посуды, а также определить концентрацию дезинфицирующих растворов.

Стоимость: 1050 руб./50 ан. Артикул 7.29.

► **Тест-система «Активный хлор на поверхности (Активный хлор П)».** Позволяет контролировать поверхности столового оборудования, разделочных досок и т.п., а также выполнять контроль рук персонала на обработанность дезинфектантами, содержащими активный хлор.

Стоимость: 1040 руб./50 ан. Артикул 7.31.

► **Тест-система «Определение щёлочности (Фенофталтест)».** Позволяет определять полноту отмывания щелочных моющих средств (содержание в промывных водах) на пищевых объектах.

Стоимость: 850 руб./50 ан. Артикул 7.30.

Также для заказа доступен **Набор принадлежностей к тест-системам для санитарно-пищевого контроля.** Включает в себя комплект необходимого инструментария. Набор предназначен для удобной работы с тест-системами.

Стоимость: 410 руб. Артикул: 7.34.

Цены приведены по состоянию на 1 февраля 2020 г. и включают НДС 20%.



Предельно допустимые уровни содержания нитратов в продуктах растительного происхождения		Контрольная шкала	
Пищевой продукт	Среднее значение, мг/кг	Концентрация нитрат-ионов, мг/л (мкг/л)	Цвет раствора (минут)
Яблоки	50	0	5
Мякоть столовой свеклы	40	0	5
Даты	100	0	5
Зеленые культуры (салат)	2000	0	5
Кабачки	400	0	5
Капуста белокочанная	2000	0	5
Клубника	100	0	5
Огурцы	150	0	5
Помидоры	400	0	5
Сельдерей	150	0	5
Спаржа	150	0	5
Среднее значение зелени	150	0	5
Томаты	150	0	5
Тыква	150	0	5

Допустимое среднее содержание нитратов в соках составляет 5 мг на 1 кг сока (масса).

Тест-система «Нитрат-тест» на анализ 5 проб. Срок годности: 12 мес.

Дата изготовления: _____

Тест-система «Нитрат-тест» для минимального экспресс-анализа содержания нитратов в продуктах питания и водных средах. ЗАО «Крисмас+». 8 (800) 302-92-25. звонок по России бесплатный.

Тест-системы для санитарно-пищевого анализа

• Отдел продаж ЗАО «Крисмас+»

191119, Санкт-Петербург, ул. К. Заслонова, д. 6
Тел.: 8 (800) 302-92-25 (бесплатный звонок по РФ)
Тел.: (812) 575-50-81, 575-55-43, 575-57-91, 575-54-07
E-mail: info@christmas-plus.ru

• Отдел продаж в Москве

127247, г. Москва, Дмитровское шоссе, д. 96, корп. 2
Тел.: (917) 579-66-02
E-mail: n-chernyh@christmas-plus.ru
Сайт: ecologlab.ru



Можно приобрести в интернет-магазине
shop.christmas-plus.ru

