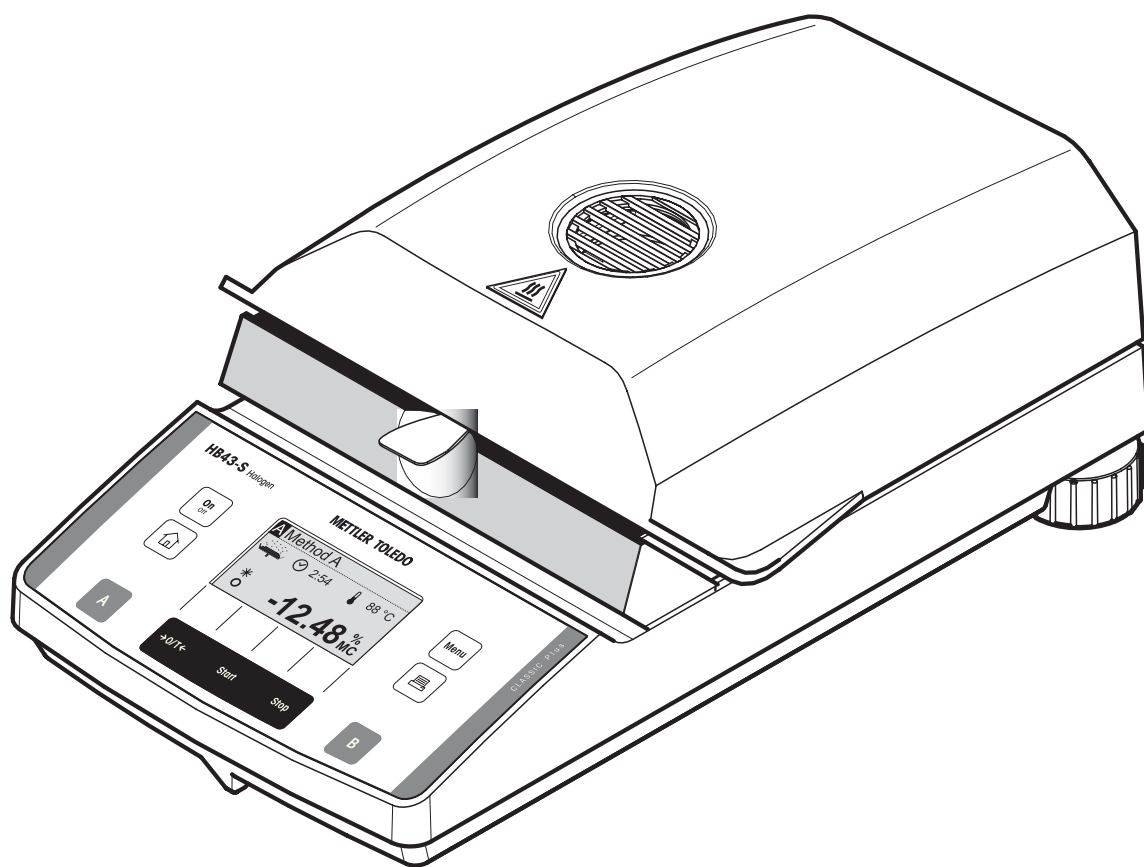


应用方法集

METTLER TOLEDO

梅特勒-托利多 HB43-S卤素水份测定仪



目录

1	HB43-S应用方法集	4
1.1	目录	4
1.1.1	HB43-S操作说明书补充内容.....	4
1.1.2	简介.....	4
2	样品集	5
2.1	样品集	5
3	应用方法集	6
3.1	方法集简介(第3.2节)	6
3.1.1	样品的制备	6
3.1.2	制备过程.....	7
3.1.3	干燥模式	7
3.2	方法集	8

1 HB43-S应用方法集

1.1 目录

1.1.1 HB43-S操作说明书补充内容

本手册包含了HB43-S卤素水份测定仪(www.mt.com/moisture)方法数据库详细说明, 及操作说明书补充内容。关于仪器的操作指导, 请参考操作说明书, 尤其需要注意预防措施和安全警告。

1.1.2 简介

HB43-S卤素水份测定仪包含了一个多达100种预设方法的数据库, 方法的参数都一一对应于一种特定的产品或产品系列。您可以在预设的方法中直接使用其中一种, 或根据您的个人需要调整其参数。数据库将明显缩短您花费在方法开发上所耗费的时间。

注意:



您需要核查以下信息, 来确定该方法的确符合您的需求。梅特勒-托利多建议您可以通过一次对照测试, 来确定测定结果完全符合其他参考方法(例如: 卡尔费休水分测定仪)。

水份测定仪是用来测定样品中的水份的, 请勿用于其它目的。除此, 梅特勒-托利多也不对方法的使用负责。请认真阅读安全警告和预防措施(例如: 化学品或溶剂)。

2 样品集

在数据库内已经包含了相似样品的方法——例如：“奶制品”或“茶和咖啡”——来为各国用户提供帮助。

1510.01	Egg yolk, powder		
1510.02	Poultry meat		
1510.03	Beef meat		
		Edit	

每一种方法被赋予一个独立的参考编号(例如：1510.02代表禽肉)。编号的前四位(例子中的1510)为集编号。点后两位为集内编号(例子中的.02)

2.1 样品集

食品	ID 编号	例如
肉类，家禽(包括蛋类)，鱼	1510	牛肉， 蛋黄粉
水果，蔬菜和坚果	1530	苹果汁， 胡萝卜汁 杏仁
油类和油脂	1540	黄油， 人造黄油
奶制品	1550	乳酪， 奶粉， 干酪
谷类和豆类	1560	燕麦， 玉米粥， 面粉
动物营养	1570	禽类饲料
烘焙食品	1581	蛋糕， 法式蛋糕， 烤面包片
巧克力和可可粉制品	1584	巧克力， 巧克力布丁
意大利面	1585	意大利面
茶和咖啡	1586	绿茶， 速溶冰茶
快餐， 调味品和速食产品	1587	速溶汤， 花生酥， 色拉 调味品， 胡椒粉
辅料	1599	胶质， 白明胶， 烘焙粉
其它物质		
其它物质	1600	烟草， 酒石酸钠

3 应用方法集

应用方法集(第3.2节)列出了梅特勒-托利多HB43-S卤素水份测定仪所包含的所有方法。为了获得一个和烘箱法测定结果相似的快速测定方法，所有数据提供了干燥参数设置的具体参考值。您可以通过以下地址访问更多样品信息：

www.mt.com/moisture-methods

3.1 方法集简介(第3.2节)

3.1.1 样品的制备

1	混合样品，用移液器均匀移至玻璃纤维盘。
2	混合样品，用抹刀均匀分布于样品盘上。
3	使样品升至室温，均匀铺于样品盘上。
4	用研钵碾磨样品，用抹刀均匀分布于样品盘上。
5	剁碎样品，用抹刀均匀分布于样品盘上。
6	将样品切成方块(大约1cm)，用烘箱在40°C时干燥14.5小时，然后在研钵中碾磨样品。混合样品，用抹刀均匀分布于样品盘上。
7	均匀化样品，混合，用抹刀均匀分布于玻璃纤维盘上，覆盖另一玻璃纤维盘并轻按。
8	碾磨样品，混合，用抹刀均匀分布于样品盘上。
9	混合样品，用抹刀去处各种“球状物”(如果可能，不带有液体)，并放置于玻璃纤维盘。
10	碾磨样品，混合，用抹刀均匀分布于玻璃纤维盘上。
11	混合样品，用抹刀均匀分布于玻璃纤维盘上。
12	用搅拌机碾磨样品，混合，用抹刀均匀分布于玻璃纤维盘上。
13	混合样品，用移液器放置于样品盘上，并在上面覆盖一层玻璃纤维盘。
14	用烘箱(102°C，1小时)干燥带有盖子的金属盘(大约5cm)并放置于干燥箱中冷却，称量。将样品升至室温，混合，加样，称量。
15	用烘箱(103°C，30分钟)干燥装有10g沙的金属盘(大约8cm)、玻璃搅拌器和盖子，并放置于干燥箱中冷却，称量。混合样品，用移液器进行加样，称量，并和沙混合，水浴30分钟。
16	用烘箱(103°C，1小时)干燥装有10g沙的金属盘、玻璃搅拌器和盖子，并放置于干燥箱中冷却，称量。混合样品，加样，称量，并和沙混合，水浴后再进行混合。
17	用烘箱(102°C，1小时)干燥装有20g沙的金属盘、玻璃搅拌器和盖子，并放置于干燥箱中冷却，称量。混合样品，加样，称量，在90°C的烘箱中蒸发30分钟，加入5ml水进行混合。
18	用烘箱(102°C，1小时)干燥装有20g沙的金属盘、玻璃搅拌器和盖子，并放置于干燥箱中冷却，称量。碾磨样品，混合，称量，再和沙进行混合。
19	用烘箱(103°C，1小时)干燥装有25g沙的金属盘、玻璃搅拌器和盖子，并放置于干燥箱中冷却，称量。混合样品，称量，再和沙进行混合。
20	用烘箱(102°C，1小时)干燥带有盖子的金属盘并放置于干燥箱中冷却，称量。混合样品，加样，称量，在沸腾的水浴中蒸发30分钟。
21	块状样品(大约1cm)，在40°C烘箱内干燥14.5小时，在研钵中碾磨样品。再用烘箱(103°C，1小时)干燥带有盖子的玻璃盘，并在干燥箱中冷却，称量，混合已干燥样品，加样，称量。
22	用烘箱(102°C，1小时)干燥装有10g沙的称量容器、玻璃搅拌器和盖子，并称量。混合样品，加样，称量，和沙碾磨。
23	用烘箱(102°C，1小时)干燥装有10g沙的称量容器、玻璃搅拌器和盖子，并称量。碾磨样品，混合，加样，称量，和沙碾磨。
24	用烘箱(102°C，1小时)干燥装有20g沙的称量容器、玻璃搅拌器和盖子，并放置于干燥箱中冷却，称量。均匀化样品，混合，加样，称量，和沙混合。
25	用烘箱(103°C，1小时)干燥装用20g沙的称量容器、玻璃搅拌器和盖子，并放置于干燥箱中冷却，称量。混合样品，加样，称量，和沙混合。
26	用烘箱(102°C，1小时)干燥带有盖子的称量容器，并放置于干燥箱中冷却，称量。用研钵碾磨样品，混合，加样，称量。
27	用烘箱(103°C，1小时)干燥带有盖子的称量容器，并放置于干燥箱中冷却，称量。碾磨样品，混合，加样，称量。
28	用烘箱(103°C，1小时)干燥带有盖子的称量容器，并放置于干燥箱中冷却，称量。混合样品，加样，称量。

29	用烘箱(103°C,1小时)干燥带有盖子的称量容器,并放置于干燥箱中冷却,称量。用搅拌机碾磨样品,混合加样,称量。
30	用烘箱(103°C,1小时)干燥带有盖子的称量容器,并放置于干燥箱中冷却,称量。用搅拌机中切碎样品,混合,加样,称量。
31	用烘箱(105°C,1小时)干燥带有盖子的称量容器,并放置于干燥箱中冷却,称量。用研钵碾磨样品,混合,加样,称量。
32	用烘箱(105°C,1小时)干燥带有盖子的称量容器,并放置于干燥箱中冷却,称量。碾磨样品,混合,加样,称量。
33	用烘箱(105°C,1小时)干燥带有盖子的称量容器,并放置于干燥箱中冷却,称量。混合样品,加样,称量。
34	用烘箱(131°C,1小时)干燥带有盖子的称量容器,并放置于干燥箱中冷却,称量。碾磨样品,混合,加样,称量。
35	用烘箱(131°C,1小时)干燥带有盖子的称量容器,并放置于干燥箱中冷却,称量。混合样品,加样,称量。
36	用烘箱(95°C,1小时)干燥带有盖子的称量容器,并放置于干燥箱中冷却,称量。混合样品,加样,称量。
37	用烘箱(150°C,1小时)干燥带有盖子的称量容器,并放置于干燥箱中冷却,称量。混合样品,加样,称量。

3.1.2 制备过程



参考方法(烘箱法)
瑞士食品规范(2006)规定, 所有食品均可使用烘箱法作为参考方法。

a	用烘箱干燥1.5小时,放入关盖干燥箱内冷却至室温,称量。
b	用烘箱干燥100分钟,放入关盖干燥箱内冷却至室温,称量。
c	用烘箱干燥16小时,放入关盖干燥箱内冷却至室温称量。
d	用烘箱干燥1小时,放入关盖干燥箱内冷却至室温,称量。混合样品,再用烘箱干燥1小时,并放入干燥箱冷却,称量。
e	用烘箱干燥2小时,放入关盖干燥箱内冷却至室温,称量。
f	用烘箱干燥2小时,放入关盖干燥箱内冷却至室温,称量。再用烘箱干燥3次,每次1小时,并放入干燥箱冷却,称量。
g	用烘箱干燥2小时,放入关盖干燥箱内冷却至室温,称量。再用烘箱干燥1小时, 并放入干燥箱冷却,称量。
h	用烘箱干燥2小时,放入关盖干燥箱内冷却至室温,称量。再用烘箱干燥2次,每次1小时, 并放入干燥箱冷却,称量。
i	用烘箱干燥3小时,放入关盖干燥箱内冷却至室温,称量。
k	用烘箱干燥3小时,放入关盖干燥箱内冷却至室温,称量。再用烘箱干燥1小时, 并放入干燥箱冷却,称量。
l	用烘箱干燥4小时,放入关盖干燥箱内冷却至室温,称量。
m	用烘箱干燥4小时,放入关盖干燥箱内冷却至室温,称量。再用烘箱干燥1小时, 并放入干燥箱冷却,称量。
n	用烘箱干燥4小时,放入关盖干燥箱内冷却至室温,称量。再用烘箱干燥2次, 每次0.5小时,并放入干燥箱冷却,称量。
o	用烘箱干燥5小时,放入关盖干燥箱内冷却至室温称量。
p	用烘箱干燥5小时,放入关盖干燥箱内冷却至室温,称量。再用烘箱干燥1小时, 并放入干燥箱冷却,称量。

3.1.3 干燥程序

- S = 标准
- R = 快速
- L = LP16模式

3.2 方法集

			HB43-S卤素水份测定仪								参考方法 (烘箱法)						
样品	描述	方法 编号	样品的制备	样品质量[g]	干燥模式	温度 [°C]	关机模式	平均水份含量 [%MC]	重复性 (sd)	时间 [min]	样品的制备	制备过程	样品质量[g]	温度 [°C]	平均水份含量 [%MC]	重复性 (sd)	时间 [min]
样品A	默认方法A	0000.0A	---	3	S	105	3	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
样品B	默认方法B	0000.0B	---	3	S	105	3	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
肉类、禽类(包括蛋类)和鱼																	
蛋黄,粉末	粉末状	1510.01	2	5	S	125	3	3.76	0.01	4-5	28	k	2	103	3.76	<0.01	240
禽肉	粉末状	1510.02	7	3	S	160	3	74.23	0.27	15	24	l	5	102	74.38	0.42	240
牛肉	瘦肉	1510.03	7	3	S	150	3	75.04	0.10	15	24	l	5	102	74.95	0.02	240
猪肉	瘦肉	1510.04	7	3	S	145	3	73.45	0.08	15	24	l	5	102	73.44	0.04	240
蛋粉	粉末状	1510.05	2	5	S	125	3	5.18	0.03	5-6	28	k	1.5	103	5.18	<0.01	240
水果、蔬菜和坚果																	
苹果汁	流体	1530.01	1	2	R	130	3	88.86	0.05	4.5	15	i	10	103	88.94	0.05	180
苹果肉干	粉末状,碾磨果肉	1530.02	2	4	S	105	3	8.39	0.07	7-8	28	h	5	103	8.42	0.05	240
榛实,已碾磨	粉末状	1530.03	2	4	S	130	3	5.27	0.08	5-5.5	28	h	5	103	5.27	0.07	240
胡萝卜粉	粉末状	1530.04	2	2	S	120	3	6.26	0.15	5	19	l	5	103	6.3	0.20	240
胡萝卜汁	液体,均匀状	1530.05	1	3	R	135	3	90.46	0.03	7-8	16	i	21	103	90.51	0.01	180
薯片	薄片	1530.06	2	2	S	115	3	7.43	0.08	4-5	28	l	5	102	7.4	<0.01	240
椰子干	锉磨	1530.07	2	4	S	115	3	1.68	0.03	4	28	l	5	102	1.68	<0.01	240
杏仁,已碾磨	粉末状	1530.08	2	5	S	130	3	5.73	0.05	7-8	28	l	5	102	5.71	0.02	240
橙汁	100%橙汁	1530.09	1	2	R	140	3	89.4	0.04	4.5-5	15	i	10	103	89.23	0.06	180
西红柿粉	粉末状	1530.10	2	2	S	115	3	13.12	0.07	11-12	19	l	6	103	13.26	0.11	240
西红柿汁	液体,均匀状	1530.11	1	3	R	130	3	95.22	0.05	7	15	i	41	103	95.32	0.04	180
洋葱粉	粉末状	1530.12	2	4	S	107	3	4.95	0.09	10	28	f	5	103	5.02	<0.01	300
油类和油脂																	
人造黄油		1540.01	3	2	S	115	3	18.6	0.07	6-8	14	l	2	102	18.69	0.23	120
黄油		1540.02	3	3	S	110	3	15.11	0.09	5-6	14	l	2	102	15.13	0.07	240
奶制品																	
干酪		1550.01	9	3	S	170	3	82.65	0.10	16-18	22	l	2	102	82.77	0.13	120
酸奶酪	酸奶酪(未脱脂牛奶)	1550.02	1	3	R	105	3	87.41	0.10	13	19	g	2.5	87	87.5	0.10	180
咖啡乳酪	15%奶脂奶油液体	1550.03	1	2	S	80	3	77.19	0.11	7-8	19	m	4.5	102	77.29	0.06	300
干酪多孔	含脂>35%的硬奶酪	1550.04	10	3	S	110	3	31.48	0.18	25-28	23	l	2	102	31.99	0.03	240
干酪,搓碎	已搓碎的硬奶酪(脱脂干酪)	1550.05	2	3	S	130	3	29.99	0.13	9-10	22	l	2	102	31.16	0.31	240

			HB43-S 卤素水份测定仪								参考方法 (烘箱法)						
			样品的制备	样品质量 [g]	干燥模式	温度 [°C]	关机模式	平均水份含量 [%MC]	重复性 (sd)	时间 [min]	样品的制备	制备过程	样品质量 [g]	温度 [°C]	平均水份含量 [%MC]	重复性 (sd)	时间 [min]
样品	描述	方法 编号															
加工干酪	含乳化剂的加工干酪	1550.06	10	3	S	140	3	48.33	0.19	20	23	l	2	102	49.72	0.37	240
牛奶,含糖	粘滞状液体加糖	1550.07	1	2	S	145	3	25.77	0.17	10-13	17	h	2	102	25.67	0.11	240
牛奶,无糖	粘滞状液体无糖	1550.08	1	2	S	140	3	74.6	0.17	8	17	h	6	102	74.56	0.08	240
凝乳,低脂	完全脱脂牛奶制成	1550.09	2	2.5	R	130	3	84.17	0.05	13-17	22	l	2.5	102	84.17	0.22	240
牛奶,低脂	含脂2.7%，均匀微粒	1550.10	1	2	R	80	3	88.4	0.07	5-6	20	e	5	102	88.41	0.01	120
奶粉	含脂2.7%，奶粉	1550.11	2	3	S	110	3	4.61	0.10	6-7	28	h	2	102	4.67	0.02	240
奶粉	香草味速溶饮料粉	1550.12	2	3	S	115	3	0.49	0.03	1.5	28	e	5	102	0.49	0.01	120
巧克力牛奶	巧克力味牛奶	1550.13	1	2	R	160	3	0.73	0.05	3	19	e	2.5	102	0.76	0.10	240
牛奶,未脱脂	未脱脂牛奶 (3.8%奶脂)	1550.14	1	2	R	80	3	87.18	0.04	6	20	g	5	102	87.15	0.02	180
奶油,全脂	含脂35%奶油	1550.15	13	2	S	160	3	58.51	0.09	5-8	19	m	4	102	58.82	0.09	300
谷类和豆类																	
燕麦	颗粒状	1560.01	8	4.5	S	155	3	10.47	0.05	8	34	a	5	131	10.45	0.01	90
燕麦片	片状	1560.02	8	4	S	150	3	10.96	0.04	5 - 6	34	a	5	131	10.91	0.01	90
全麦面粉	粉末状	1560.03	2	5	S	160	3	11.38	0.05	5 - 6	35	a	5	130-133	11.48	<0.01	90
小麦	微粒状	1560.04	2	5	S	140	3	13.39	0.03	13	35	a	5	130	13.41	0.06	90
栗子	颗粒状	1560.05	8	4	S	145	3	10.22	0.09	10-11	34	a	5	130-133	10.25	0.05	90
腰豆	豆类	1560.06	8	4	S	115	3	13.5	0.04	9-10	27	l	5	102	13.51	0.01	240
亚麻仁,已碾磨	粉末状	1560.07	2	4	S	125	3	8.83	0.06	9	33	i	5	105	8.81	0.09	180
小扁豆	颗粒状	1560.08	8	4	S	115	3	12.55	0.04	9-10	27	l	5	102	12.56	0.05	240
玉米粉,粗制	微粒状	1560.09	8	4	S	125	3	10.33	0.07	12-13	32	i	5	105	10.39	0.02	180
玉米淀粉	粉末状	1560.10	2	3.5	S	160	3	12.12	0.08	4-5	35	a	5.5	130	12.21	<0.01	90
玉米粉,精制	微粒状	1560.11	2	5	S	160	3	14.54	0.03	11-12	35	a	5.5	130	14.56	<0.01	90
稻米	颗粒状	1560.12	8	5	S	150	3	11.34	0.08	15	34	a	5	131	11.29	0.10	90
芝麻,无皮	颗粒状	1560.13	2	4	S	130	3	5.19	0.04	9	35	a	5.5	133	5.22	0.04	90
大豆,微粒	微粒状	1560.14	4	3	S	125	3	4.9	0.07	7	26	h	5	102	4.84	0.01	240
大豆粉,精制	粉末状	1560.15	2	4	S	115	3	6.32	0.04	5-6	28	l	4	102	6.36	0.01	240
面粉,白色	粉末状	1560.16	2	4	S	140	3	11	0.08	6 - 7	35	e	5	130	11.03	0.09	120
小麦	颗粒状	1560.17	8	5	S	160	3	12.04	0.06	10	34	a	5	130	12.07	0.06	120
粗麦面	颗粒状	1560.18	2	5	S	130	3	10.44	0.02	22	35	a	5	130	10.4	0.02	90
动物营养																	
禽类饲料	颗粒状	1570.01	2	5	S	115	3	10.2	0.10	15.5	33	i	5	105	10.33	0.01	180
猫饲料	干饲料,圆球状	1570.02	4	4	S	115	3	3.37	0.04	6.5-7	31	i	5	105	3.36	0.06	180

			HB43-S 卤素水份测定仪								参考方法 (烘箱法)						
			样品的制备	样品质量[g]	干燥模式	温度 [°C]	关机模式	平均水份含量 [%MC]	重复性 (sd)	时间 [min]	样品的制备	制备过程	样品质量[g]	温度 [°C]	平均水份含量 [%MC]	重复性 (sd)	时间 [min]
样品	描述	方法编号															
烘焙食品																	
蛋糕	均匀微粒	1581.01	6	4	S	120	3	4.59	0.08	8-9	21	l	5	103	4.51	0.07	240
巧克力蛋糕	与巧克力块混合烘焙	1581.02	2	5	S	160	3	5.09	0.15	4-5	35	a	5.5	130	5.25	0.16	90
法式蛋糕	均匀小甜饼加糖,含黄油	1581.03	6	4	S	110	3	4.04	0.05	8-9	21	n	5	103	4.04	0.17	300
薄烤饼	微粒状,均匀细颗粒	1581.04	2	5	S	160	3	12.03	0.25	6-9	35	a	5	130	12.09	0.04	90
面包屑	粉末状	1581.05	2	4	S	135	3	7.25	0.05	9-10	35	a	5.5	130	7.32	0.02	90
饼干,少量奶油	干饼干	1581.06	4	3	S	120	3	2.32	0.04	3-4	26	n	5	103	2.3	0.32	270
烤面包		1581.07	6	3	S	135	3	7.08	0.06	7-8	21	l	5	103	7.08	0.42	240
甜面包干		1581.08	4	4	S	115	3	3.77	0.04	7	26	l	4.5	102	3.75	0.01	240
巧克力和可可粉制品																	
可可粉	粉末状	1584.01	2	2	S	100	3	3.05	0.06	3 - 4	28	l	5	102	3.02	<0.01	240
牛奶巧克力	巧克力棒(牛奶巧克力)	1584.02	10	3	S	105	3	84.78	0.05	4	18	l	5	102	84.73	0.28	120
巧克力粉	巧克力粉	1584.03	2	3	S	105	3	1.09	0.05	2 - 3	28	l	5	103	1.08	0.01	240
布丁	粉末状	1584.04	2	4	S	105	3	1.36	0.06	2-3	28	l	5	102	1.42	0.05	240
意大利面																	
通心粉	小麦制成干意大利面	1585.02	8	4	S	145	3	10.9	0.10	13-14	34	a	5.5	130	10.9	0.03	90
意大利细面条	小麦制成干意大利面	1585.03	8	4	S	145	3	8.65	0.08	14-15	34	a	5.5	130	8.6	0.09	90
茶和咖啡																	
冰茶,速溶	速溶饮料粉加糖	1586.01	2	5	S	95	3	0.22	0.01	1.5	28	f	4	103	0.21	0.01	180
绿茶	松散状	1586.02	2	2.5	S	125	3	7.01	0.08	4-5	28	c	5	103	7.02	0.05	960
咖啡,碾磨	碾磨咖啡豆粉	1586.03	2	3	S	120	3	4.42	0.03	4-5	28	p	5	103	4.46	0.01	360
咖啡,速溶	速溶咖啡微粒	1586.04	2	2	S	112	3	2.33	0.07	3 - 4	28	e	2	103	2.35	0.02	120
柠檬茶,速溶	粉末状,加糖	1586.05	2	4	S	110	3	1.83	0.09	3	28	g	4	103	1.9	0.03	180
印加速溶咖啡	含23%菊苣的速溶咖啡微粒	1586.06	2	2	S	80	3	2.56	0.02	4-5	36	a	2	95	2.56	0.10	120
红茶	松散状	1586.07	2	3	S	120	3	6.2	0.09	6	28	c	5	103	6.27	0.01	960
伯爵红茶	松散状	1586.08	2	3	S	123	3	5.21	0.06	5/6	28	c	5	103	5.23	0.03	960

			HB43-S 卤素水份测定仪								参考方法 (烘箱法)						
			样品的制备	样品质量[g]	干燥模式	温度 [°C]	关机模式	平均水份含量 [%MC]	重复性 (sd)	时间 [min]	样品的制备	制备过程	样品质量[g]	温度 [°C]	平均水份含量 [%MC]	重复性 (sd)	时间 [min]
样品	描述	方法 编号															
休闲食品，调味品和速食产品																	
薯片,原味	薯片,咸味	1587.01	4	5	S	135	3	1.06	0.03	5-6	26	l	5	102	1.03	<0.01	240
薯条,辣味	薯片,咸味,并加入辣椒粉	1587.02	4	5	S	122	3	1.38	0.04	7-8	26	l	5	102	1.42	0.01	240
玉米片	玉米片,咸味	1587.03	4	3	S	130	3	2.47	0.05	6	26	h	5	102	2.52	0.01	240
脆玉米片	薄片	1587.04	4	3	S	130	3	4.15	0.04	7-8	26	l	5	102	4.19	0.01	240
饼干, TUC	咸饼干,TUC牌	1587.05	4	3	S	100	3	1.94	0.04	4-5	26	l	5	103	1.88	0.02	240
花生,烘烤	花生,烘烤并盐	1587.06	5	5	S	130	3	1.51	0.05	6-7	30	l	5	102	1.53	<0.01	240
花生酥	挤压产品,花生,油炸	1587.07	4	3	S	110	3	1.73	0.04	4	26	h	5	102	1.75	0.02	240
番茄酱		1587.08	11	4	S	125	3	69.4	0.06	20-21	19	l	2	102	69.29	0.06	240
香草,干燥	松散状	1587.09	2	2	S	120	3	10.15	0.10	4-5	28	l	4.5	103	10.11	0.02	240
胡椒粉,碾磨	微粒状,细颗粒	1587.10	2	2	S	135	3	10.82	0.12	4-5	28	h	5	102	10.7	0.05	240
纯色拉	带香草乳胶状	1587.11	1	3	S	150	3	79.79	0.03	13-16	25	d	3	103	79.74	0.10	120
奶油色拉	带香草乳胶状	1587.12	1	3	S	160	3	70.5	0.17	9-12	25	d	3	103	70.5	0.04	120
沙司,速食咖喱	粉末状	1587.13	2	4	S	100	3	4.62	0.04	6.5-7	28	l	5	103	4.64	<0.01	240
芥菜,精细	糊状,均匀	1587.14	11	2.5	S	160	3	75.89	0.20	12-16	25	h	2	102	75.8	0.37	240
黑莓汁	流体,高糖	1587.15	1	3	S	90	3	31.17	0.53	20	15	i	8	103	31.04	0.16	180
汤,速溶粉	粉末状	1587.16	2	3.5	S	115	3	5.54	0.05	5-6	19	l	5	103	5.54	<0.01	240
辅料																	
白明胶，可食	微粒状	1599.01	2	2	S	145	3	9.15	0.09	10-11	28	f	5	102	9.01	0.14	300
胶质 E440	苹果胶质萃取	1599.02	2	3	S	110	3	9.27	0.07	9-10	28	h	5	103	9.28	<0.01	240
烘焙粉	粉末状	1599.03	2	2	S	125	3	13.3	0.16	19	28	o	5	103	13.25	0.09	300
酵母，干粉	粉末状	1599.04	2	2	S	120	3	9.17	0.09	4-5	28	h	5	102	9.1	0.07	240
牛肉汤,糊状	糊状,无油脂	1599.05	2	2.5	S	105	3	1.33	0.03	2.5-3	19	l	6	103	1.35	0.03	240
调味品	粉末状	1599.06	2	3	S	110	3	0.5	0.01	1-2	28	g	5.5	102	0.52	0.01	180
其它物质																	
烟草	松散状	1600.01	12	2	S	110	3	14.58	0.17	8-9	29	b	11	103	14.18	0.10	100
酒石酸钠	粉末状	1600.02	2	2.5	S	150	4	15.66	0.08	10	37	l	5	150	15.66	0.03	240

维护您的梅特勒-托利多产品的未来：
梅特勒-托利多的服务确保了其所有产品今后的质量、测量准确性及保存价值。
请多提宝贵意见。
谢谢。

www.mtchina.com

访问网站，获得更多信息

梅特勒-托利多

实验室/过程检测/包装检测设备

地址：上海市桂平路589号

电话：021-64850435

传真：021-64853351

E-mail: mtcs@public.sta.net.cn

工业/商用衡器及系统

地址：江苏省常州市新北区太湖路111号

电话：0519-6642040

传真：0519-6663418

E-mail: od@mt.com



4008客户互动中心
销售与咨询热线: 4008-878-788

西安分公司

电话：029-87203500

传真：029-87203501

杭州分公司

电话：0571-85271808

传真：0571-85271858

北京办事处

电话：010-68045557

传真：010-68018022

成都办事处

电话：028-87711295

传真：028-87711294

广州办事处

电话：020-87672621

传真：022-23268484

天津办事处

电话：022-23268844

传真：022-23268484

武汉办事处：

电话：027-85712292

传真：027-85713175

青岛办事处

电话：0532-85768231

传真：0532-85766382

昆明办事处

电话：0871-3156835

传真：0871-3154843

厦门办事处

电话：0592-2070609

传真：0592-2072086

哈尔滨办事处

电话：0451-53009858

电话：0451-53009855

如有技术变更,恕不另行通知.

12310365 Printed in P.R China 2007/10