

Анализатор «ИНФРАСКАН» поставляется Заводом – изготовителем (ООО «ЭКАН», Россия, далее по тексту – Завод-изготовитель) с определенным набором градуировочных моделей (калибровочных уравнений, калибровок) * (согласованных с Заказчиком).

В соответствии с ГОСТ ISO 12099-2017 «Корма, зерно и продукты его переработки. Руководство по применению спектрометрии в ближней инфракрасной области» необходимо осуществлять первичную валидацию(коррекцию) установленных градуировочных моделей (калибровочных уравнений при вводе прибора в эксплуатацию и дополнительную валидацию (коррекцию) при смене условий измерений или работы анализатора.

- Для ввода анализаторов серии ИНФРАСКАН в эксплуатацию и проведения ПНР Заказчику необходимо подготовить определенное количество проб (образцов) Таблица 1, масса каждой пробы 300-500гр. Пробы сохранять в НЕРАЗМОЛОТОМ виде.

Таблица 1.

Продукты	Мин. кол-во проб, необходимое для коррекции калибровочных уравнений	Требования к качеству подготовленных для коррекции проб
Зерно и продукты его переработки*	10	- Каждый образец должен быть с данными содержания по указанным показателям качества, определенными стандартными методами анализа в аккредитованной лаборатории или лаборатории, которой доверяет Заказчик. Ответственность за предоставленные результаты испытаний несёт Заказчик. - Определение нестабильных показателей качества (влажность, перекисное число) осуществляется непосредственно в процессе настройки прибора. - При определении показателя количество клейковины вручную необходимо, чтобы все пробы отмывались одним лаборантом. - Градуировочные образцы должны полностью охватывать диапазон возможных значений определяемого показателя.
Масличные и продукты их переработки**	10	
Сырье для производства комбикормов	10	
Молоко и продукты его переработки (<i>сухие продукты</i>)	10	
Хлеб и хлебобулочные изделия	20	
Комбикорма, престартеры, концентраты	10	
Силос, сено, сенаж	20	
Масло растительное (1 вид)	20	

Ссылки	Показатель/Продукт	Минимальное кол-во проб необходимое для коррекции калибровочных уравнений
*	ИДК, водопоглощительная способность муки (Мука пшеничная)	30
**	Кислотное число масла (Подсолнечник)	30

- Размалывать пробы продуктов непосредственно перед проведением работ по валидации (коррекции) установленных калибровочных уравнений.
- Размол анализируемых проб и проб, используемых для настройки инфракрасного анализатора при вводе в эксплуатацию, должен проводиться на одной и той же лабораторной мельнице, обеспечивающей крупность помола в соответствии с требованиями применяемых стандартных методик. (Завод-изготовитель рекомендует подготовку проб (размол) осуществлять на лабораторных мельницах серии «ВЬЮГА», «БОРЕЙ», «КАЛИБР»).

Если Заказчик не предоставляет данные по какому-либо показателю, Завод-изготовитель оставляет в приборе заводские калибровки по этому показателю. Дальнейшее уточнение калибровочных уравнений для этого показателя осуществляется Покупателем самостоятельно, в соответствии с рекомендациями Завода-изготовителя, изложенными в документации на прибор (Руководство по эксплуатации).

* Сущность метода ИК-спектроскопии заключается в регистрации спектра анализируемой пробы в ближней инфракрасной области и расчете параметров матрицы с помощью градуировочных математических моделей, разработанных на основе репрезентативной выборки соответствующих продуктов. Градуировочные модели прописываются в программное обеспечение анализатора в виде набора программных модулей (в тексте договора-калибровок).