

SÜT ANALİZ CİHAZI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Cihaz **MID-INFRARED Spektrofotometresi** metodu ile çok hassas olarak aynı anda;
 - a. % Protein
 - b. % Yağ
 - c. % Laktoz
 - d. % Enerji
 - e. % Yoğunluk
 - f. % Kazein
 - g. % Kuru madde
 - h. % İlave edilen su miktarı analizi
 - i. % Yağsız kuru madde miktarı analizlerini yapabilmelidir.
2. Analiz **en fazla 60 sn** içerisinde sonuçlanmalıdır
3. **CE ve Avrupa Birliği Sağlık komisyonu 98/79/EC onaylı** olmalıdır.
4. **Uluslararası Süt Birliğinden (IDF) / AOAC onaylı** olmalıdır,
5. Windows CE5.0 yazılımı ve USB bağlantısı ile (PC'ye kolay bağlantısı ile) kolay veri transferi olmalıdır.
6. Bilgileri anlık olarak başka bilgisayara veya yazıcıya gönderebilmelidir.
7. Sonuçları hafızasında tutabilmelidir (en az 4000 adet ölçüm sonucu).
8. Cihaz **işlenmiş ya da işlenmemiş bütün sütlerde kalibrasyon gerektirmeden** çalışabilmeli ve Tekrarlanabilirlik; $(SD) \leq \% 0,05$ (en fazla); Doğruluk; $(SD) \leq \% 0,05$ (en fazla) olmalıdır.
9. **Herhangi bir sarfa veya kite ihtiyaç duymamalıdır.**
10. Cihaz minimum 2 yıl ücretsiz, garanti süresi sonunda minimum 10 yıl ücreti karşılığı parça ve bakım garantisine sahip olmalıdır,

*****Fiyat Teklifi veren firma önerdiği cihazın yukarıda belirtilen tüm şartları sağladığını gerekli dokümanları ile beraber, fiyat teklifi ile birlikte sunmalıdır.**