



Guide de Procédures pour l'Analyse de l'Humidité

L'analyse de l'humidité est une tâche délicate qui peut impliquer un large éventail de matériaux et de substances. Les échantillons étant séchés par la chaleur, il est important de suivre les procédures appropriées afin d'éviter les brûlures, les fumées, les éclaboussures ou les réactions volatiles. Nous avons rassemblé dans ce livre un certain nombre de substances, leurs méthodes de préparation, le Tps de séchage et les résultats, afin de vous aider à réussir vos tests dès la première fois. Veuillez à prendre les précautions nécessaires et à adapter les procédures en fonction des résultats souhaités. Vos propres résultats peuvent varier. Ces méthodes servent de guide utile et ne remplacent pas les procédures d'essai de votre laboratoire.



Les analyseurs d'humidité PMB utilisent une seule ampoule halogène de 400 watts pour chauffer l'échantillon par incréments sélectionnables de 1°C. Ils comprennent trois modes de chauffage :

Augmentation de la Température : La température augmente jusqu'à un degré spécifique pendant une période de temps déterminée. Par exemple, 125°C en 10 minutes.

Simple : Une seule température. L'analyseur d'humidité se réchauffe à une température spécifique et y reste pendant toute la durée du test, quelle que soit sa durée.

Par étapes : il chauffe à une température pendant une durée déterminée, puis à une autre température pendant une autre période de temps. Il y a un maximum de 3 réglages dans le PMB. Vous pouvez donc le régler à 100 °C pendant 3 minutes, à 125 °C pendant 2 minutes et à 150 °C pendant 6 minutes.

Les échantillons doivent souvent être traités avant d'être testés. Voici quelques outils dont vous pourriez avoir besoin :

- Coupelles d'échantillons jetables
- Filtres en fibre de verre
- Spatule
- Pipettes
- Couteaux
- Pincés
- Mortier et pilon
- Broyeur
- Ciseaux
- Fil de cuivre
- Grillage métallique
- Hachette
- Scie
- Marteau
- Feuille d'aluminium
- Trombone
- Dispositif de préhension
- Rouleau en téflon
- Poids d'étalonnage
- Thermomètre

Sommaire

Alimentation des Animaux

Bâtonnets à Mâcher	5
Fromage pour Chat.....	5
Graines de Colza.....	5
Granulés Alimentaires.....	5
Lucerne	6
Maïs.....	6
Malt	6
Nourriture pour Animaux.....	6
Nourriture pour Animaux de Compagnie	7

Matériaux de Construction et Miniers

Acier.....	8
Adhésifs.....	8
Aluminium.....	8
Argile	8
Bois	9
Calcaire	9
Calcium	9
Charbon.....	10
Dolomite.....	10
Époxy.....	10
Fibre de Verre	10
Gravier.....	11
Gypse	11
Loess.....	11
Marbre.....	12
Matériau de Moulage	12
Métal.....	12
Pierre Calcaire.....	12
Pierre	12
Sable.....	13
Sable Siliceux.....	13
Silane	13
Silicate.....	13
Stéatite	14
Talc.....	14

Produits Chimiques

Acide Borique.....	15
Acide Silicique.....	15
Adhésifs.....	15-16
Agar	16
Agent Liant.....	16
Agent pour Lave-Vaisselle	17
Aluminium.....	17
Amidon.....	17
Ammonium.....	17
Barium.....	18
Bicarbonate de Sodium	18
Bitume.....	18
Bouillon	18
Bétaïne	18
Calcium	19
Calfatage	19
Caoutchouc.....	19
Carbone.....	19
Carton.....	19
Charbon.....	19
Chlorure de Potassium	20
Cirage.....	20
Cire.....	20
Colle.....	21
Céramique.....	21
Eau	21
Échangeur d'Ions.....	22
Engrais	22
Fibre de Verre	22

Graisse	22
Kiesérite.....	22
Latex	23
Lessive en Poudre.....	23
Lubrifiant.....	23
Nettoyants pour Dentiers.....	23
Oxyde de Titane.....	24
Peinture.....	24
Potassium	24
Pâte	24
Résine.....	24
Savon.....	25
Sel de Carbonate de Potassium.....	25
Silicate.....	25
Silicate de Sodium	26
Silicon	26
Sodium.....	26
Sulfate de Magnésium	27
Sulfate de Sodium.....	27
Talc.....	27
Urée	27

Cosmétiques et Pharmaceutiques

Acide Citrique.....	28
Arginine.....	28
Bicarbonate de Sodium	28
Caféine.....	28
Carbonate de Sodium.....	29
Crème pour la Peau	29
Dentifrice	29
Déodorant en Spray	29
Echinacée.....	30
Extrait d'Artichaut.....	30
Gaiacum.....	30
Gel Coiffant	30
Gel Douche.....	30
Laxatif	31
Lotion Corporelle.....	31
Lotion Faciale.....	31
Maquillage.....	31
Millepertuis.....	31
Médicament.....	31
Métformine	32
Nettoyants pour Dentiers.....	32
Palmier	33
Paracétamol.....	33
Persulphate.....	33
Polyéthylène glycole	33
Savon.....	33
Shampooing	34
Sirop Anti-Toux.....	34
Solution Homéopathique	34
Tamsulosine.....	34
Taxapon™	35
Valériane.....	35
Violette.....	35
Vitamine C.....	35

Sommaire

(suite)

Nourriture

Amandes.....	36
Amidon.....	36
Assaisonnement.....	36
Avoine.....	36
Beurre.....	39
Biscuits.....	37
Blé.....	37-38
Bonbons.....	38
Boule de Gomme.....	39
Cacahuète.....	39
Cacao.....	39-40
Café.....	40-41
Caillé.....	41
Chocolat.....	41
Châtaignes.....	42
Colza.....	42
Confiseries.....	42
Croûtons.....	42
Crème Glacée.....	42
Céréales.....	43
Dextrose.....	43
Épices.....	43
Farine.....	44
Fraises.....	44
Fromage.....	45
Glutamate.....	45
Gomme à Mâcher.....	45
Grain.....	46
Graisse.....	46
Gélatine.....	46
Houblon.....	47
Jambon.....	47
Lactose.....	47
Lactosérum.....	47
Lait.....	48-49
Lentilles.....	49
Levure.....	50
Levure en Poudre.....	50
Malt.....	51
Mangue.....	51
Margarine.....	51
Mayonnaise.....	52
Maïs.....	52
Menthe Poivrée.....	53
Miel.....	53
Moutarde.....	53
Noisettes.....	53
Noix.....	53
Nouilles.....	54
Œufs.....	54
Orange.....	55
Pain.....	55
Pain d'Épice.....	56
Persil.....	55
Persipan.....	56
Pois.....	56
Poivre.....	56
Pommes.....	57
Pommes de Terre.....	57
Poulet.....	57
Purée de Fruits.....	58

Pâte.....	58
Pâte d'Amande.....	51
Pâtes.....	58
Pâte à Tartiner.....	58
Riz.....	59
Riz Soufflé.....	59
Saccharose.....	59
Sauce.....	59
Sauce Cocktail.....	59
Saucisses.....	60
Seigle.....	60
Sel.....	61
Semoule.....	60
Soja.....	61-62
Son.....	62
Soupe.....	62
Sucre.....	63
Sésame.....	64
Thé.....	64
Tomates.....	65
Tournesol.....	65
Vitamines.....	65
Yaourt.....	65

Produits Divers

Agent Désinfectant.....	66
Aluminium.....	66
Boues d'Épuration.....	66
Céramique.....	67
Engrais.....	67
Fumier.....	67
Magnesium.....	67
Papier.....	68
PCB.....	68
Sous-Produits Animaux.....	68
Suie.....	69
Tabac.....	69
Textiles.....	69

Plastique

ABS.....	70
Caoutchouc.....	70
Dispersion de Plastique.....	70-71
Gel.....	71
Micronyl.....	71
Plastique.....	72
Polystyrène.....	73
Silicate.....	73

Alimentation des Animaux Bâtonnets à Mâcher

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Bâtonnets à Mâcher pour Chiens	1.00g	160 °C	Coupez l'échantillon en petits morceaux. Étalez-les finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	21.46%	21.32%	21.67%	0.16%	5.4

Alimentation des Animaux Fromage pour Chat

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Pastilles au fromage pour les chats	2 - 2.50g	145 °C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	5.29%	5.19%	5.37%	0.07%	3.5
Pastilles au fromage pour les chats	2 - 2.50g	145 °C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	5.17%	5.12%	5.23%	0.05%	3.6

Alimentation des Animaux Graines de Colza

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Graines de Colza	3.00g - 4.00g	90 °C	Broyez l'échantillon pendant 1 minute. Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	6.18%	6.03%	6.33%	0.13%	7.4%
Graines de Colza	4.00g	130 °C	Broyez l'échantillon dans le mortier. Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	7.64%	7.35%	7.90%	0.28%	10.6%
Graines de Colza	4.00g	130 °C	Broyez l'échantillon dans le mortier. Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	4.09%	3.84%	4.31%	0.19%	7.4%
Graines de Colza	4.00g	130 °C	Broyez l'échantillon dans le mortier. Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	12.28%	12.21%	12.36%	0.05%	5.0%
Graines de Colza	4.00g	130 °C	Broyez l'échantillon dans le mortier. Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	4.22%	4.13%	4.34%	0.08%	8.5%

Alimentation des Animaux Granulés Alimentaires

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Granulés pour chinchillas	7 - 7.50g	190 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	8.55%	8.29%	8.90%	0.26%	15.3

Alimentation des Animaux Lucerne

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Lucerne (alfalfa)	3.0g	150 °C	Broyez l'échantillon en morceaux de 10 mm. Répartissez-le finement et uniformément sur le plateau. Couvrez-le avec le filtre en fibre de verre.	Humidité	12.28%	12.21%	12.36%	0.05%	5.0

Alimentation des Animaux Maïs

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Céréales pour l'alimentation animale	10.00g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	10.39%	9.96%	10.44%	0.30%	15.0

Alimentation des Animaux Malt

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Pâté de malt pour les chats	1.50g	150 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	11.12%	11.30%	10.92%	0.16%	4.9

Alimentation des Animaux Nourriture pour Animaux

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Mélange d'aliments pour animaux	7.00g	100 °C	Broyez l'échantillon pendant 10 secondes. Placez un filtre en fibre de verre sur l'échantillon.	Humidité	12.25%	12.03%	12.38%	0.14%	20.0
Mélange d'aliments pour animaux	7.00g	100 °C	Broyez l'échantillon pendant 10 secondes. Placez un filtre en fibre de verre sur l'échantillon.	Humidité	11.72%	11.63%	11.72%	0.06%	20.0

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Biscuits pour chiens (en grains)	3.00g	135 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	9.52%	9.46%	9.57%	0.04%	10.5%
Biscuits pour chiens (en grains)	3.00g	155 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	9.34%	9.15%	9.55%	0.15%	4.5%
Biscuits pour chiens (en grains)	3.50g	165 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	9.45%	9.32%	9.84%	0.18%	7.3%
Biscuits pour chiens (en grains)	3.00g	155 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	9.34%	9.12%	9.71%	0.21%	7.2%
Croquettes pour chiens (en grains)	5.00g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	7.44%	7.20%	7.63%	0.19%	5.7%
Flocons de maïs	4.00g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	9.69%	9.51%	9.84%	0.14%	4.5%
Flocons de maïs	3.50g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	9.11%	8.71%	9.27%	0.25%	4.5%
Variété PT	3.00g	135 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	7.45%	7.27%	7.56%	0.13%	13.5%
Variété TP	3.00g	155 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	7.72%	7.61%	7.83%	0.10%	8.5%
Variété TP	3.00g	155 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	7.53%	7.26%	7.86%	0.23%	5.0%
Variété TP	3.50g	155 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	7.23%	7.02%	7.44%		6.8%
Poulet VL	4.00g	165 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	7.18%	7.16%	7.19%	0.02%	7.0%
Poulet VL	3.50g	165 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	6.48%	6.26%	6.64%	0.18%	5.0%
Pâtée pour chats	2.00g	190 °C	Mélanger l'échantillon. Étendre en couche mince sur le filtre, couvrir avec un deuxième filtre et presser à plat.	Humidité	82.37%	81.26%	83.57%		12.4%
Bâtonnets à Mâcher pour chiens	3.00g	190 °C	Incisez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	24.51%	24.41%	24.65%	0.12%	33.0%
Bâtonnets à Mâcher pour chiens	2.00g-2.50g	140 °C	Coupez l'échantillon en bandes fines. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	14.92%	14.51%	15.17%	0.28%	24.0%
Granulés alimentaires pour chinchillas	7.00g	210 °C / 185 °C	Broyez l'échantillon. Répartissez-le finement et uniformément sur le plateau, couvrez-le avec le filtre.	Humidité	10.24%	10.11%	10.42%	0.12%	13.0%
Nourriture pour poulets	4.00g	165 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	12.53%	12.27%	12.90%	0.26%	12.7%

Matériaux de Construction et Miniers Acier

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Pâte à polir "1126"	7.0 - 7.5g	170 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	6.84%	5.92%	7.25%		5.2
Métal fritté	10.0g	140 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.58%	0.50%	0.67%	0.07%	2.3
Pâte à Polir "1138"	7.0 - 7.5g	170 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	18.29%	16.98%	18.87%		8.8

Matériaux de Construction et Miniers Adhésifs

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Adhésifs	0.6 - 0.7g	145 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	32.71%	32.21%	33.01%	0.39%	5.3
Bâton de colle	0.4 - 0.5g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	34.51%	34.14%	34.98%	0.37%	9.7
Bâton de colle	0.5 - 0.7g	135 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	36.67%	36.36%	37.02%	0.31%	10.0

Matériaux de Construction et Miniers Aluminium

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Oxyde d'aluminium	10.0g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.57%	0.54%	0.60%	0.02%	7.0

Matériaux de Construction et Miniers Argile

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Argile granulée cuite	15.0g	100 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.07%	0.06%	0.07%	0.01%	3.0

Matériaux de Construction et Miniers Bois

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Copeaux de bois	2.5 - 3.0g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Poids Sec	51.99%	51.80%	52.17%	0.15%	14.0
Copeaux de bois résineux	6.0g	210 / 170 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	RATIO	80.69%	80.00%	81.18%	0.50%	7.0
Bois	6.0g	210 / 170 °C	Répartissez l'échantillon uniformément et finement sur le plateau, pressez-le à plat.	Humidité	8.74%	8.64%	8.81%	0.08%	5.2
Hêtre	1.0g - 2.0g	130 °C	Coupez les échantillons en petits morceaux (1,5 x 1,0 x 1,0 cm). Placez les morceaux sur le plateau.	Humidité	4.51%	4.25%	4.91%	0.26%	4.0
Chêne	1.0g - 2.0g	160 °C	Coupez les échantillons en petits morceaux (1,5 x 1,0 x 1,0 cm). Placez les morceaux sur le plateau.	Humidité	7.37%	6.92%	7.64%	0.30%	7.0
Frêne	1.0g - 2.0g	160 °C	Coupez les échantillons en petits morceaux (1,5 x 1,0 x 1,0 cm). Placez les morceaux sur le plateau.	Humidité	7.18%	6.94%	7.41%	0.19%	6.0
Érable	1.0g - 2.0g	150 °C	Coupez les échantillons en petits morceaux (1,5 x 1,0 x 1,0 cm). Placez les morceaux sur le plateau.	Humidité	6.12%	5.97%	6.35%	0.16%	4.0
Fibres de bois	1.0g - 1.5g	110 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	8.79%	8.60%	8.94%	0.14%	4.0
Bois	3.0g - 3.5g	125 °C	Répartissez l'échantillon uniformément et finement sur le plateau, pressez-le à plat.	Humidité	8.74%	8.62%	8.87%	0.11%	5.4

Matériaux de Construction et Miniers Calcaire

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Carbonate de calcium	17.0g	150 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.15%	0.14%	0.15%	0.00%	4.8

Matériaux de Construction et Miniers Calcium

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Sulfate de calcium	13.0g - 16.0g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	17.83%	17.75%	17.88%	0.07%	18.0
Sulfate de calcium	13.0g - 16.0g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.29%	0.26%	0.34%	0.04%	4.0
Sulfate de calcium	13.0g - 16.0g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	2.84%	2.82%	2.86%	0.02%	8.5
Sulfate de calcium	13.0g - 16.0g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	18.83%	18.60%	18.94%	0.16%	20.0

Matériaux de Construction et Miniers Charbon

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Lignite semi-sec	5.0g	105 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	5.60%	5.00%	6.00%		10.0
Lignite semi-sec	5.0g	120 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	24.50%				11.0
Lignite semi-sec	5.0g	120 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	24.50%				11.0
Lignite brut	5.0g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	54.50%	53.80%	55.90%	0.00%	9.5

Matériaux de Construction et Miniers Dolomite

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Dolomite	10.0g - 12.0g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.06%	0.05%	0.06%	0.01%	5.0

Matériaux de Construction et Miniers Époxy

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Morceaux de résine époxy-verre	14.0g	210 °C	Placez l'échantillon sur un treillis métallique (pas de coupelle à échantillon).	Humidité	1.03%	%0.95	1.18%	0.09%	10.0

Matériaux de Construction et Miniers Fibre de Verre

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Panneaux en fibre de verre vulcanisée	5.0g	180 °C	Couper l'échantillon pour qu'il rentre dans la coupelle. En utilisant des fils de cuivre comme entretoises, appliquez l'échantillon avec la "ventilation arrière".	Humidité	6.31%	6.21%	6.40%	0.07%	25.0

Matériaux de Construction et Miniers Gravier

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Graviers, 2 - 5 mm	35.0 - 37.0g	210 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.10%	0.07%	0.11%	0.01%	6.5
Graviers, 4 - 8 mm	45.0g	210 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.06%	0.04%	0.08%	0.02%	7.0

Matériaux de Construction et Miniers Gypse

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Gypse	14.0g	210 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	5.07%	5.02%	5.07%	0.03%	10.6
Gypse	12.0g	65 °C +	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.92%	0.91%	0.93%	0.01%	9.0
Pierre de gypse broyée	16.0g	210 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	20.23%	20.19%	20.28%	0.05%	22.0
Gypse	14.0g	210 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	5.05%	5.02%	5.06%	0.02%	11.0

Matériaux de Construction et Miniers Loess

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Loess	12.0g - 14.0g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	9.89%	9.70%	10.10%	0.18%	5.5

Matériaux de Construction et Miniers Marbre

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Marbre en poudre	15.00g	155 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.18%	0.17%	0.19%	0.01%	15.0

Matériaux de Construction et Miniers Matériau de Moulage

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Antrapur	5.0g	80 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	6.72%	6.68%	6.79%	0.04%	7.6
Matériau de Moulage	10.0g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	3.62%	3.55%	3.69%	0.06%	3.7

Matériaux de Construction et Miniers Métal

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Métal en poudre (composé inconnu)	7.0g	155 °C	Écrasez tous les fragments. Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	19.74%	19.28%	20.13%	0.30%	8.0
Métal en poudre (composé inconnu)	7.0g	155 °C	Écrasez tous les fragments. Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	20.27%	20.07%	20.44%	0.19%	10.4

Matériaux de Construction et Miniers Pierre

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Pierre broyée	16.0g	210 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	20.20%	20.18%	20.22%	0.02%	20.0
Pierre calcaire broyée	11.0g - 12.0g	170 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.45%	0.44%	0.46%	0.01%	3.4

Matériaux de Construction et Miniers Pierre Calcaire

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Pierre calcaire	12.0g - 14.0g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.05%	0.05%	0.05%	0.00%	5.0

Matériaux de Construction et Miniers Sable

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Sable	45.0g	210 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.06%	0.04%	0.08%	0.02%	7.0
Sable	35.0g	210 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.04%	0.03%	0.05%	0.01%	5.8
Sable	35.0g - 37.0g	210 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.09%	0.08%	0.09%	0.00%	5.8

Matériaux de Construction et Miniers Sable Siliceux

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Sable Siliceux	10.0g - 14.0g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.24%	0.22%	0.26%	0.03%	1.9

Matériaux de Construction et Miniers Silane

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Traitement hydrophobe HP800	1.5g	90 °C	Agitez l'échantillon. Pressez-le fermement entre deux filtres.	Humidité	22.00%	21.06%	23.28%		14.3
Traitement hydrophobe HP800	2.0g - 2.5g	105 °C	Agitez l'échantillon. Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	49.79%	48.57%	51.28%		18.6

Matériaux de Construction et Miniers Silicate

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Bentonite	5.0g	80 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	9.45%	9.42%	9.49%	0.03%	9.6

Matériaux de Construction et Miniers Stéatite

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Substance flexible en stéatite	7.50g	160 °C	Homogénéisez l'échantillon Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	22.08%	21.95%	22.15%	0.09%	12.0
Substance flexible en stéatite	10.0g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	22.09%	22.00%	22.28%	0.13%	14.4

Matériaux de Construction et Miniers Talc

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Talc séché	3.0g - 4.0g	140 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.42%	0.36%	0.49%	0.05%	4.0

Produits Chimiques Acide Borique

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Acide borique mélangé à de la suie	7.0g - 8.5g	210 °C	Broyez l'échantillon avec un marteau. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	6.83%	6.28%	7.52%	0.48%	13.6

Produits Chimiques Acide Silicique

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Acide silicique	1.2g - 1.3g	205 °C	Lestez l'échantillon avec un treillis métallique et un filtre en fibre de verre.	Humidité	1.08%	0.97%	1.21%	0.09%	10.0

Produits Chimiques Adhésifs

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Adhésifs #6	1.0g	100 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	61.65%	61.45%	61.77%	0.02%	8.8
Adhésifs #5	1.5g - 2.0g	100 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	51.24%	51.15%	51.30%	0.08%	11.3
Adhésifs #4	1.5g	100 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	57.02%	56.99%	57.05%	0.03%	14.3
Adhésifs #3	2.0g	100 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	48.39%	48.32%	48.45%	0.07%	17.3
Adhésifs #8	1.5g	100 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	60.49%	60.36%	60.68%	0.17%	14.6
Adhésifs #1	2.0g	100 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	48.67%	48.59%	48.81%	0.12%	16.5
Adhésifs #7	1.0g - 1.5g	140 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	51.10%	50.99%	51.33%	0.16%	8.1
Adhésifs #7	1.5g	100 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	51.47%	51.17%	51.58%	0.20%	8.1
Adhésifs #4	1.5g	150 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	56.91%	56.83%	57.05%	0.12%	10.5
Adhésifs #6	1.5g - 2.0g	150 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	51.05%	50.84%	51.25%	0.18%	8.8
Adhésifs #2	1.5g	150 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	60.70%	60.59%	60.80%	0.11%	11.5

Produits Chimiques Adhésifs (Suite)

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Adhésifs #3	2.0g	150 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	48.99%	48.93%	49.11%	0.10%	14.0
Adhésifs #5	1.0g	150 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	61.10%	60.92%	61.26%	0.14%	5.3
Adhésifs #1	1.5g - 2.0g	150 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	48.53%	48.41%	48.65%	0.10%	14.9

Produits Chimiques Agar

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Gélose nutritive	1.0g - 1.5g	135 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	97.42%	97.15%	97.68%	0.18%	9.2
Gélose nutritive	1.0g - 1.5g	135 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	97.20%	97.11%	97.33%	0.12%	9.0
Gélose nutritive	1.5g	135 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	96.83%	96.37%	97.04%	0.25%	12.0

Produits Chimiques Agent Liant

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Agent de liaison acrylate	2.0g	155 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	50.34%	50.20%	50.40%	0.08%	13.0
Agent de liaison acrylate céramique	7.5g - 8.0g	145 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.47%	0.40%	0.53%	0.05%	9.3
Agent de liaison résine	6.5g - 7.0g	125 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.53%	0.43%	0.58%	0.06%	3.9

Produits Chimiques Agent pour Lave-Vaisselle

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Tablettes de nettoyage pour lave-vaisselle	5.0g	135 °C	Broyez l'échantillon dans le mortier. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	5.55%	5.29%	5.75%	0.19%	27.0
Liquide concentré pour lave-vaisselle	2.0g	150 °C	Faites couler l'échantillon en spirales régulières sur le filtre en fibre de verre.	Humidité	62.58%	62.53%	62.62%	0.04%	9.5
Liquide concentré pour lave-vaisselle	2.0g	150 °C	Faites couler l'échantillon en spirales régulières sur le filtre en fibre de verre.	Poids Sec	41.45%	41.30%	41.58%	0.12%	11.0
Agent pour Lave-Vaisselle	1.5g	170 °C	Faites couler l'échantillon en spirales régulières sur le filtre en fibre de verre.	Humidité	58.11%	57.74%	58.75%	0.36%	7.0
Agent pour Lave-Vaisselle	2.0g	150 °C	Faites couler l'échantillon en spirales régulières sur le filtre en fibre de verre.	Humidité	62.39%	62.22%	62.56%	0.13%	10.5

Produits Chimiques Aluminium

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Oxyde d'aluminium	2.5g - 3.0g	210 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	1.10%	0.94%	1.24%	0.12%	2.6
Oxyde d'aluminium	2.5g - 3.0g	210 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	1.18%	1.13%	1.31%	0.07%	2.1

Produits Chimiques Amidon

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Adhésifs à base d'amidon	1.5g	100 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	17.96%	17.84%	18.16%	0.15%	8.9

Produits Chimiques Ammonium

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Phosphate d'ammonium	2.0g	120 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.32%	0.28%	0.37%	0.04%	4.0

Produits Chimiques Barium

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Pigment BaSO ₄	15.0g	210 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.15%	0.13%	0.16%	0.02%	2.9
Carbone de barium	17.0g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.12%	0.10%	0.14%	0.02%	5.0

Produits Chimiques Bicarbonate de Sodium

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Bicarbonate de Sodium	3.0g	190 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	36.57%	36.42%	36.69%	0.11%	8.5
Bicarbonate de Sodium	3.0g	190 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	36.47%	36.36%	36.56%	0.08%	8.6

Produits Chimiques Bitume

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Additif pour le bitume	1.0g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	81.33%	81.11%	81.55%	0.17%	5.0

Produits Chimiques Bouillon

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Bouillon de culture pour la microbiologie	4.0g	145 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	3.86%	3.47%	4.18%	0.27%	5.2

Produits Chimiques Bétaïne

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Bétaïne	1.0g	110 °C	Faites couler l'échantillon en spirales régulières sur le filtre en fibre de verre.	Humidité	62.71%	62.54%	62.85%	0.13%	5.3

Produits Chimiques Calcium

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Chaux et nitrate d'ammonium (engrais)	8.0g - 9.0g	90 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.25%	0.23%	0.27%	0.01%	4.0
Chaux et nitrate d'ammonium (engrais)	14.0g - 17.0g	105 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.22%	0.22%	0.22%	0.00%	11.0

Produits Chimiques Calfatage

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Calfeutrant de dispersion	3.0g	155 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	22.46%	22.39%	22.50%	0.05%	8.2
Calfeutrant de dispersion	3.0g	155 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	25.09%	24.90%	25.29%	0.20%	6.7
Calfeutrant de dispersion	3.5g	155 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	28.50%	28.41%	28.59%	0.08%	8.5

Produits Chimiques Caoutchouc

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Liquide anti-crevaisson	1.3g	170 °C	Pressez et roulez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	55.51%	55.28v	55.84%	0.19%	11.5
Liquide anti-crevaisson	1.2g	135 °C	Pressez et roulez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	55.54%	54.75%	56.54%	0.67%	11.0

Produits Chimiques Carbone

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Carbone noir	2.0g	100 °C	Étalez l'échantillon en fine couche sur une feuille d'aluminium.	Humidité	9.76%	9.11%	10.52%	0.53%	5.0
Carbone activé imprégné d'argent	5.0g	205 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	1.74%	1.70%	1.82%	0.08%	2.5
Carbone activé	5.0g	175 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	45.19%	44.78%	45.48%	0.27%	8.7

Produits Chimiques Carton

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Carton	1.6g	170 °C	Découpez l'échantillon en disques de 8 mm. Placez l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre et attachez-le avec un grand trombone.	Humidité	4.91%	4.64%	5.26%	0.23%	4.6
Carton	1.6g	170 °C	Découpez l'échantillon en disques de 8 mm. Placez l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre et attachez-le avec un grand trombone.	Humidité	4.93%	4.53%	5.25%	0.23%	3.9

Produits Chimiques Chlorure de Potassium

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Solution de KCl (0.1mol/l)	2.5g	190 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	99.49%	99.36%	99.55%	0.07%	5.0

Produits Chimiques Cirage

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Cirage pour parquets	1.5g	130 °C	Faites couler l'échantillon en spirales régulières sur le filtre en fibre de verre.	Humidité	85.40%	85.31%	85.44%	0.05%	9.8
Cirage pour parquets	2.5g	130 °C	Faites couler l'échantillon en spirales régulières sur le filtre en fibre de verre.	Humidité	84.80%	84.54%	85.31%	0.32%	9.5
Cirage pour parquets	2.4g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	85.26%	85.22%	85.31%	0.04%	13.4

Produits Chimiques Cire

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Suspension de cire	1.0g	140 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	42.68%	42.61%	42.81%	0.09%	5.5

Produits Chimiques Colle

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Morceaux de colle	1.5g	205 °C	Pressez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	53.90%	52.90%	54.92%		9.2
Morceaux de colle	4.5g	185 °C	Craquez l'échantillon avec une pince. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	23.00%	20.73%	24.77%		10.0
Colle granulée	4.5g	190 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	9.67%	9.24%	10.18%		15.0

Produits Chimiques Céramique

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Céramique	1.5g	155 °C	Pressez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	26.79%	26.26%	27.49%	0.41%	7.9
Céramique	2.5g	190 °C	Pressez l'échantillon à plat avant de le placer sur le plateau.	Humidité	27.17%				16.4
Céramique	1.5g	155 °C	Pressez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	26.90%	26.43%	27.49%	0.38%	14.0
Céramique	1.5g	130 °C	Pressez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	26.88%	26.43%	27.64%	0.44%	8.3
Céramique	1.5g	145 °C	Pressez l'échantillon à plat avant de le placer sur le plateau.	Humidité	26.83%	26.33%	27.83%	0.63%	9.4
Céramique	1.5g	155 °C	Pressez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	26.88%	26.53%	27.64%	0.45%	8.4
Céramique	1.5g	185 °C	Pressez l'échantillon à plat avant de le placer sur le plateau.	Humidité	26.79%	26.09%	27.22%	0.41%	9.6

Produits Chimiques Eau

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Eau désionisée	3.0g	115 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	99.97%	99.94%	99.99%		14.0

Produits Chimiques Échangeur d'Ions

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Échangeur d'ions	5.0g	175 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	59.49%	59.33%	59.57%	0.14%	11.8

Produits Chimiques Engrais

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Engrais	4.0g - 5.0g	90 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.56%	0.54%	0.60%	0.03%	3.0
Engrais	10.0g - 13.0g	90 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.23%	0.22%	0.24%	0.01%	12.0

Produits Chimiques Fibre de Verre

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Filtre en fibre de verre	2.0g - 3.0g	100 °C	Coupez les échantillons en petits morceaux (3 x 5 cm). Placez-les sur le plateau.	Humidité	0.30%	0.25%	0.36%	0.04%	3.0
Filtre en fibre de verre	2.0g - 3.0g	60 °C	Coupez les échantillons en petits morceaux (3 x 5 cm). Placez-les sur le plateau.	Humidité	0.14%	0.12%	0.17%	0.02%	3.0

Produits Chimiques Graisse

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Ester d'acide gras "ISOFOL".	2.5g	205 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	0.50%	0.47%	0.55%	0.03%	2.9
Ester d'acide gras "ISOFOL".	1.0g	205 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité		16.30%	23.64%		30.0

Produits Chimiques Kiesérite

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Kiesérite	7.5g	155 °C	Homogénéisez l'échantillon à l'aide du mortier. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	3.11%	3.07%	3.14%	0.03%	4.5

Produits Chimiques Latex

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Latex	3.0g - 5.0g	125 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	46.58%	46.43%	46.87%	0.20%	10.8
Latex	3.0g - 5.0g	125 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	50.65%	50.50%	50.82%	0.12%	9.4
Latex	2.0g - 2.5g	125 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	47.78%	47.53%	47.94%	0.16%	13.1

Produits Chimiques Lessive en Poudre

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Lessive en Poudre	10.0g	140 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	3.61%	3.47%	3.73%	0.09%	15.0
Lessive en Poudre	7.0g	90 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Poids Sec	97.70%	97.56%	97.81%	0.10%	9.5

Produits Chimiques Lubrifiant

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Cooling Lubrifiant	2.5g	140 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	97.49%	97.40%	97.58%	0.07%	4.3

Produits Chimiques Nettoyants pour Dentiers

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Tablettes de stérilisation pour brosse à dents	2.5g	145 °C	Broyez l'échantillon dans le mortier. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	1.52%	1.20%	1.91%	0.30%	3.0

Produits Chimiques Oxyde de Titane

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Pigment TiO ₂	15.0g	210 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.35%	0.35%	0.36%	0.01%	4.6

Produits Chimiques Peinture

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Limaille de peinture broyée	2.0g	155 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le fermement entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	56.13%	55.91%	56.38%	0.19%	12.0
Peinture émulsifiée	2.0g	170 °C +	Homogénéisez l'échantillon Étalez-le finement sur le plateau.	Poids Sec	56.52%	56.36%	56.00%	0.13%	3.5

Produits Chimiques Potassium

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Phosphate de potassium	7.5g	155 °C	Homogénéisez l'échantillon à l'aide du mortier. Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	2.47%	2.40%	2.57%	0.09%	4.0
Citrate de potassium	5.0g	200 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	1.84%	1.61%	1.98%	0.20%	15.0
Nitrate de potassium	5.0g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.19%	0.19%	0.20%	0.00%	5.0

Produits Chimiques Pâte

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Pâte alcaline	1.2g	150 °C	Répartissez l'échantillon très finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	22.65%	22.17%	23.19%	0.42%	15.0

Produits Chimiques Résine

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Résine phénolique avec charges inorganiques	10.0g - 15.0g	115 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.20%	0.19%	0.21%	0.01%	12.0
Résine à base d'urée	2.0g	165 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	33.84%	33.50%	34.40%	0.38%	9.0

Produits Chimiques Savon

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Savon	4.5g	105 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	3.96%	3.92%	4.06%	0.07%	6.9
Savon	4.5g	115 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	3.98%	3.87%	4.07%	0.09%	7.3
Savon calcique "Pehr 0106" #1	2.5g	130 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	48.22%	48.12%	48.36%	0.12%	17.7
Savon calcique "liuat 0106" #2a	2.5g	130 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	50.32%	50.06%	50.61%	0.23%	22.4
Savon calcique "Pehr 0106" #2	2.5g	130 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	49.91%	49.47%	50.42%	0.33%	23.9
Savon calcique "liuat 0106" #1	2.5g	130 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	50.43%	50.32%	50.51%	0.10%	19.4
Savon calcique "liuat 0106" #2	2.5g	130 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	48.61%	48.12%	48.90%	0.34%	19.8

Produits Chimiques Sel de Carbonate de Potassium

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Sel de Carbonate de Potassium	7.5g	155 °C	Homogénéisez l'échantillon à l'aide du mortier. Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	1.79%	1.68%	2.02%	0.12%	4.0
Sel de Carbonate de Potassium	5.5g - 6.0g	130 °C	Homogénéisez l'échantillon à l'aide du mortier. Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	3.02%	2.98%	3.06%	0.04%	8.9

Produits Chimiques Silicate

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Alumosilicate de sodium / zéolite	3.0g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	16.02%	15.82%	16.32%	0.21%	20.0
Alumosilicate de sodium / zéolite	3.0g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	4.85%	4.61%	4.98%	0.16%	15.0

Produits Chimiques Silicate de Sodium

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Solution de verre soluble	3.0g	210 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	61.99%	61.86%	62.05%	0.08%	11.0

Produits Chimiques Silicon

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Huile de silicone	1.5g	75 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	0.18%	0.09%	0.29%	0.09%	1.4
Carbure de silicium séché	2.0g	210 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.47%	0.40%	0.53%	0.05%	2.0
Carbure de silicium	2.0g	210 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.53%	0.43%	0.58%	0.06%	1.9
Carbure de silicium	2.0g	210 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.46%	0.34%	0.56%	0.08%	1.6

Produits Chimiques Sodium

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Carbonate de sodium lourd	14.0g	75 °C +	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.02%	0.02%	0.02%	0.00%	3.0
Carbonate de Sodium	14.0g	75 °C +	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.04%	0.03%	0.05%	0.01%	5.5
Carbonate de sodium lourd	14.0g	190 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.08%	0.05%	0.09%	0.01%	4.6
Carbonate de sodium léger	14.0g	75 °C +	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.03%	0.02%	0.05%	0.01%	2.0
Carbonate de sodium lourd	15.0g	75 °C +	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.01%	0.01%	0.01%	0.00%	1.4
Carbonate de sodium léger	14.0g	75 °C +	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.04%	0.03%	0.06%	0.01%	3.7

Produits Chimiques Sulfate de Magnésium

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Sulfate de magnésium avec charge	3.0g	95 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	10.30%	10.09%	10.45%	0.16%	10.0

Produits Chimiques Sulfate de Sodium

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Sulfate de Sodium $\text{Na}_2\text{SO}_4 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$	4.5g - 5.0g	135 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	55.96%	55.86%	56.03%	0.07%	19.0
Sulfate de Sodium $\text{Na}_2\text{SO}_4 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$	4.5g - 5.0g	135 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	56.33%	56.26%	56.42%	0.05%	8.5

Produits Chimiques Talc

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Talc	4.0g - 5.0g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.18%	0.15%	0.21%	0.02%	4.0
Poudre de talc	1.0g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.10%	0.08%	0.11%	0.01%	10.0

Produits Chimiques Urée

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Urée	5.0g - 8.0g	90 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.40%	0.31%	0.41%	0.02%	12.0
Urée	10.0g - 12.0g	90 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.19%	0.19%	0.21%	0.02%	10.0

Cosmétiques et Pharmaceutiques Acide Citrique

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Acide Citrique	3.0g	125 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.21%	0.16%	0.25%	0.03%	3.0

Cosmétiques et Pharmaceutiques Arginine

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Arginine HCl	3.0g	95 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.04%	0.01%	0.07%	0.04%	1.4

Cosmétiques et Pharmaceutiques Bicarbonate de Sodium

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
NaHCO ₃	2.5g	100 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.24%	0.20%	0.28%	0.04%	1.4

Cosmétiques et Pharmaceutiques Caféine

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Caféine granulée	5.5g - 6.0g	105 °C / 10 min	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	1.91%	1.86%	1.94%	0.05%	10.2
Caféine granulée	5.5g - 6.0g	105 °C / 10 min	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.30%	0.27%	0.34%	0.04%	10.2
Caféine granulée	5.5g - 6.0g	105 °C / 10 min	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.17%	0.16%	0.13%	0.01%	10.2
Caféine granulée	5.5g - 6.0g	105 °C / 10 min	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	1.32%	1.30%	1.36%	0.03%	10.2
Caféine granulée	5.5g - 6.0g	105 °C / 10 min	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.28%	0.23%	0.33%	0.04%	10.2
Caféine granulée	5.5g - 6.0g	105 °C / 10 min	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.98%	0.94%	1.09%	0.06%	10.2
Caféine granulée	5.5g - 6.0g	105 °C / 10 min	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	1.13%	1.02%	1.70%	0.04v	10.2
Caféine granulée	8.0g	105 °C / 10 min	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.56%	0.53%	0.60%	0.04%	10.2

Cosmétiques et Pharmaceutiques Carbonate de Sodium

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Na ₂ CO ₃	2.5g	100 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.41%	0.37%	0.46%	0.05%	3.0

Cosmétiques et Pharmaceutiques Crème pour la Peau

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Crème pour la Peau	1.1g	135 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	76.82%	76.25%	77.28%	0.41%	9.1
Crème pour la Peau	1.1g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	67.55%	67.15%	68.04%	0.36%	5.9
Crème pour la Peau	1.1g	135 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	64.98%	64.59%	65.38%	0.34%	8.9

Cosmétiques et Pharmaceutiques Dentifrice

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Dentifrice	2.0g	160 °C	Pressez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	54.49%	54.15%	54.80%	0.22%	19.9
Dentifrice	2.0g	160 °C	Pressez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	53.70%				
Dentifrice	1.0g	165 °C	Pressez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	35.17%	35.06%	35.29%	0.09%	4.5

Cosmétiques et Pharmaceutiques Déodorant en Spray

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Déodorant en Spray	0.8g - 1.0g	115 °C	A courte distance, vaporisez 10 fois sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	1.37%	1.18%	1.51%	0.17%	6.5
Déodorant en Spray	0.5g - 0.8g	115 °C	A courte distance, vaporisez 10 fois sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	1.71%	1.53%	1.83%	0.15%	6.3
Déodorant en Spray	0.8g - 1.0g	105 °C	A courte distance, vaporisez 10 fois sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	1.72%	1.52%	1.83%		4.8

Cosmétiques et Pharmaceutiques Echinacée

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Teinture d'echinacée	1.2g	150 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	2.08%	1.91%	2.24%	0.13%	6.0

Cosmétiques et Pharmaceutiques Extrait d'Artichaut

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Extrait d'Artichaut	2.5g	160 °C / 130 °C	Agitez l'échantillon. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Poids Sec	45.74%	45.53%	45.62%	0.21%	7.8
Extrait d'Artichaut	1.5g	130 °C	Agitez l'échantillon. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Poids Sec	45.84%				10.7

Cosmétiques et Pharmaceutiques Gaïacum

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Teinture de gaïacum	1.1g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	6.65%	6.26%	6.94%	0.27%	2.7

Cosmétiques et Pharmaceutiques Gel Coiffant

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Gel coiffant	2.0g	175 °C	Pressez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	95.02%	94.72%	95.22%	0.22%	17.0

Cosmétiques et Pharmaceutiques Gel Douche

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Gel douche	3.0g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	79.21%	79.02%	79.44%	0.16%	14.7

Cosmétiques et Pharmaceutiques Laxatifs

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Laxatif à base de plantes	1.0g	140 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	99.04%				4.0
Laxatif à base de plantes	1.0g	190 °C +	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	99.48%	99.37%	99.59%	0.07%	2.6
Laxatif à base de plantes	1.0g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	1.21%	1.12%	1.27%	0.06%	4.9

Cosmétiques et Pharmaceutiques Lotion Corporelle

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Lotion Corporelle	1.5g - 2.0g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité		82.25%	82.97%		7.0

Cosmétiques et Pharmaceutiques Lotion Faciale

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Lotion Faciale	1.3g	190 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	96.45%	96.31%	96.61%	0.12%	4.3

Cosmétiques et Pharmaceutiques Maquillage

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Démaquillant	1.0g	180 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	65.94%	65.38%	66.36%		

Cosmétiques et Pharmaceutiques Millepertuis

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Capsules de Millepertuis	1.8g	200 °C / 8 min	Percez quelques trous dans les capsules. Pressez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	4.80%	4.51%	5.08%	0.22%	9.7

Cosmétiques et Pharmaceutiques Médicament

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
PETN50	2.5g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	2.80%	2.73%	2.84%	0.04%	4.1
Dercut	1.2g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	32.45%	32.31%	32.65%	0.16%	7.2
Ibuprofène (pur)	3.3g	85 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.17%	0.15%	0.19%	0.02%	6.0
Gaïacum	1.1g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	6.53%	6.23%	6.85%	0.19%	3.0
Sirop contre la toux	1.4g	120 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	35.21%	35.13%	35.29%	0.09%	7.7
Echinacée	1.2g	140 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	1.64%	1.38%	1.79%	0.15%	5.2
Defaeton	1.2g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	0.82%	0.75%	0.85%	0.03%	5.0
Médecine chinoise	2.5g - 3.0g	110 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	6.24%	6.12%	6.42%	0.13%	5.5
Sirop végétal contre la toux	1.4g	120 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	35.16%	35.12%	35.23%	0.05%	7.4
Laxatif végétal	1.0g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	1.21%	1.12%	1.27%	0.06%	4.9
Crème végétale pour la peau	1.1g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	67.55%	67.15%	68.04%	0.36%	5.9

Cosmétiques et Pharmaceutiques Métformine

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Métformine HCl	4.0g	95 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	1.32%	1.26%	1.38%	0.04%	5.2

Cosmétiques et Pharmaceutiques Nettoyants pour Dentiers

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Tablettes de nettoyage pour dentiers	2.5g	135 °C	Broyez l'échantillon dans le mortier. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	1.17%	1.02%	1.49%	0.18%	2.5

Cosmétiques et Pharmaceutiques Palmier

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Extrait de palmier séché	2.5g	150 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	2.60%	2.23%	2.86%	0.23%	5.2

Cosmétiques et Pharmaceutiques Paracétamol

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Mélange de paracétamol	5.0g	105 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.24%	0.18%	0.33%	0.04%	2.0

Cosmétiques et Pharmaceutiques Persulfate

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Persulfate de potassium	3.0g	115 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.32%	0.29%	0.36%	0.03%	3.3

Cosmétiques et Pharmaceutiques Polyéthylène glycole

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Polyéthylène glycole	0.5g	135 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	1.81%	1.42%	2.02%	0.26%	3.0

Cosmétiques et Pharmaceutiques Savon

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Solution de savon	1.3g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	99.91%	99.82%	99.97%	0.06%	4.1
Savon	4.0g	115 °C	Râpez grossièrement l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	8.32%	8.23%	8.46%	0.08%	12.5
Savon	1.0g	160 °C	Râpez grossièrement l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	7.22%				
Savon de beauté "Blanc de Camay	3.0g	120 °C	Coupez de petits morceaux du bloc. Répartissez-les finement et uniformément sur le moule.	Humidité	7.86%	7.55%	8.28%	0.29%	6.0
Solution de savon	1.3g	150 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	0.36%	0.25%	0.45%	0.08%	4.9

Cosmétiques et Pharmaceutiques Shampooing

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Shampooing	3.0g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	79.30%	78.80%	79.81%	0.39%	
Shampooing	3.0g	160 °C	Evenly drip the sample onto the Fibre de Verre filter in spirals	Poids Sec	20.83%	20.66%	20.92%	0.09%	13.0
Shampooing	3.0g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	79.86%	79.63%	79.97%	0.20%	3.0

Cosmétiques et Pharmaceutiques Sirop Anti-Toux

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Sirop Anti-Toux	1.4g	120 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	35.16%	35.12%	35.23%	0.05%	7.4

Cosmétiques et Pharmaceutiques Solution Homéopathique

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Solution Homéopathique "Renalin"	1.0g	95 °C	Égouttez en spirales régulières sur le filtre en fibre de verre.	Poids Sec	1.99%	1.83%	2.22%	0.19%	9.7
Solution Homéopathique "Sangusol"	1.0g	95 °C	Égouttez en spirales régulières sur le filtre en fibre de verre.	Poids Sec	0.04%	0.01%	0.80%	0.03%	8.7
Solution Homéopathique "Cerebretik"	1.0g	95 °C	Égouttez en spirales régulières sur le filtre en fibre de verre.	Poids Sec	0.12%	0.08%	0.16%	0.04%	10.2

Cosmétiques et Pharmaceutiques Tamsulosine

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Tamsulosine (médicament pour la prostate)	2.0g	150 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	1.69%	1.63%	1.76%	0.06%	5.8

Cosmétiques et Pharmaceutiques Taxapon™

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Taxapon™	1.5g	135 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	1.38%	1.33%	1.47%	0.08%	3.0

Cosmétiques et Pharmaceutiques Valériane

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Dragées Valérianes	1.0g	125 °C	Broyez l'échantillon dans le mortier. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	3.79%	3.69%	3.91%	0.13%	5.4

Cosmétiques et Pharmaceutiques Violette

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Teinture de violette	1.2g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	2.05%	1.84%	2.37%	0.18%	6.8
Teinture de violette	1.2g	140 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	97.03%	96.99%	97.09%		8.0
Teinture de violette	1.2g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	2.65%	2.45%	2.85%	0.15%	6.8

Cosmétiques et Pharmaceutiques Vitamine C

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Tablettes de vitamine C	4.0g	115 °C	Broyez l'échantillon dans le mortier. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.65%	0.58%	0.70%	0.08%	4.4
Tablettes de vitamine C	4.0g	115 °C	Broyez l'échantillon dans le mortier. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.79%	0.64%	1.00%	0.14%	4.3

Nourriture Amandes

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Pâte d'amandes	1.5g - 2.0g	165 °C	Pressez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	15.34%				14.7

Nourriture Amidon

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Syrop d'amidon	2.0g	155 °C	Pressez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	22.68%	22.44%	23.06%	0.28%	11.1
Amidon	3.0g	105 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité		5.00%	6.00%		5.5
Amidon	2.0g	95 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	10.00%				14.0
Amidon	3.0g	110 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité		5.20%	5.50%		6.0
Poudre d'amidon powder brut	5.0g	125 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	1.68%	1.56%	1.84%	0.09%	6.6
Syrop d'amidon	2.0g	155 °C	Pressez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	22.76%	21.87%	23.27%		11.1

Nourriture Assaisonnement

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Assaisonnement pour pizza	3.0g	100 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.78%	0.00%	0.00%	0.00%	4.0

Nourriture Avoine

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Flocons d'avoine	2.0g - 4.0g	120 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	9.68%	0.00%	0.00%	0.00%	7.0

Nourriture Beurre

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Beurre	3.0g	150 °C	Acclimater l'échantillon à la température ambiante. Prélevez un échantillon au milieu. Étendez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	15.89%	15.85%	15.91%	0.04%	7.5
Beurre	2.0g	80 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	15.01%	14.66%	15.15%	0.15%	6.0
Beurre	2.5g	110 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	15.32%	15.25%	15.44%	0.14%	5.0
Beurre salé	2.5g	115 °C	Réchauffer l'échantillon avec précaution. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	15.58%	15.37%	15.86%	0.15%	5.0
Beurre salé	1.5g	190 °C	Réchauffer l'échantillon avec précaution. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	16.25%	16.01%	16.64%	0.27%	4.1

Nourriture Biscuits

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Biscuits	5.0g	125 °C	Homogénéisez l'échantillon dans le mortier. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	1.04%	1.02%	1.07%	0.03%	6.2
Biscuits	5.0g	125 °C	Homogénéisez l'échantillon dans le mortier. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	1.12%	1.07%	1.20%	0.07%	5.4
Biscuits fourrés au blanc d'œuf battu	4.0g - 4.5g	180 °C	Coupez les biscuits en 4 morceaux. Presser fermement ¼ des biscuits entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	11.64%	11.30%	11.85%	0.26%	9.5
Gâteau Jaffa	4.0g	180 °C	Coupez les biscuits en 3 morceaux. Presser fermement ⅓ des biscuits entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	12.10%	10.66%	14.46%		9.3

Nourriture Blé

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Blé	12.0g	170 °C	Broyez grossièrement l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	13.13%	13.08%	13.19%	0.04%	13.0
Farine de blé	3.0g	110 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.00%	7.00%	8.00%	0.00%	6.0
Farine de blé 405	3.5g	110 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	10.95%	10.85%	11.07%	0.10%	6.0
Farine de blé 405	3.5g	100 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	10.95%	10.75%	11.14%	0.09%	6.3

Nourriture Blé (Suite)

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Blé (fécule)	5.0g	105 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	12.50%	12.49%	12.59%	0.06%	10.0
Farine de blé	3.0g	110 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.00	7.00%	8.00%	0.00%	6.0

Nourriture Bonbons

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Bonbons au café	5.0g	100 °C	Broyez l'échantillon en poudre pendant 5 sec. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	4.73%	4.46%	4.88%	0.17%	3.5
Bonbons aux fruits	1.0g	110 °C	Broyez l'échantillon en poudre pendant 5 sec. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	1.34%	1.26%	1.43%	0.08%	5.0
Bonbons au café	1.0g - 2.0g	105 °C	Broyez l'échantillon en poudre pendant 5 sec. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	3.99%	3.72%	4.16%	0.18%	3.9
Menthe Poivrées	4.0g	110 °C	Broyez l'échantillon en poudre pendant 5 sec. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.65%	0.57%	0.79%	0.09%	4.0
Bonbons	2.0g - 5.0g	60 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	1.58%	1.40%	1.65%	0.10%	20.0
Bonbons au caramel	1.0g	175 °C	Broyez l'échantillon dans le mortier. Pressez-le fermement entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	3.05%	2.64%	3.38%	0.30%	5.0
Bonbons "Pêche/ Fruit de la passion" #2	3.0g	175 °C	Pressez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	5.45%	4.16%	6.88%		9.5
Bonbons "Pêche/ Fruit de la passion" #1	3.0g	175 °C	Pressez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	5.28%	5.14%	5.62%	0.18%	9.7
Matière première pour les bonbons au citron	3.0g	150 °C	Broyez l'échantillon avec un marteau. Pressez-le fermement entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	0.98%	0.81%	1.31%	0.17%	10.0
Bonbons Smash "Cola" #1	3.0g	175 °C	Pressez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	5.81%	5.55%	6.09%	0.23%	7.7
Bonbons Smash "Cola" #2	3.0g	175 °C	Pressez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	5.72%	5.30%	6.68%		9.5
Bonbon au goût "exotique"	1.0g	175 °C	Broyez l'échantillon dans le mortier. Pressez-le fermement entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	3.41%	3.03%	3.56%	0.25%	5.0
Matière première pour les bonbons à la pommes	2.0g	150 °C	Broyez l'échantillon avec un marteau. Pressez-le fermement entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	2.49%	2.28%	2.63%	0.18%	10.0
Bonbons à la pêche	1.0g	175 °C	Broyez l'échantillon dans le mortier. Pressez-le fermement entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	3.42%	3.21%	3.75%	0.24%	5.0

Nourriture Boule de Gomme

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Mélange de fruits de gomme de vin	3.0g	150 °C	Coupez l'échantillon en bandes fines. Pressez et roulez fermement les bandes entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	9.83%	9.38%	10.26%	0.30%	22.0
Gomme de vin rouge aux fruits	5.0g	160 °C	Ouvrez l'échantillon. Pressez fermement chaque moitié entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	9.78%	9.51%	9.78%	0.11%	25.0

Nourriture Cacahuète

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Barre de cacahuètes	4.0g	140 °C	Broyez l'échantillon par intervalles. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	1.98%	1.96%	2.00%	0.02%	10.0

Nourriture Cacao

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Fèves de cacao	4.0g - 5.0g	130 °C	Broyez l'échantillon en poudre. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	6.23%	6.17%	6.25%	0.03%	7.8
Poudre de cacao	3.0g	105 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	5.00%	0.00%	0.00%	0.00%	6.0
Poudre de cacao	3.0g - 4.0g	135 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	4.50%	0.00%	0.00%	0.00%	9.0
Poudre de cacao	3.0g	105 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	5.00%	0.00%	0.00%	0.00%	6.0
Poudre de cacao	3.0g	105 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	5.00%	0.00%	0.00%	0.00%	6.0
Cacao	1.2g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	81.76%	81.66%	81.84%	0.07%	7.9
Poudre de cacao	4.0g	110 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	3.98%	3.90%	4.03%	0.05%	4.8
Lait frappé au chocolat	1.3g	155 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	81.80%	81.45%	81.99%	0.22%	7.9
Poudre de cacao	4.0g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	4.15%	4.13%	4.18%	0.03%	4.8
Poudre de cacao	2.0g - 4.0g	100 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	1.98%	0.00%	0.00%	0.00%	7.0
Cacao	2.5g	105 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	3.45%	3.29%	3.56%	0.11%	4.0

Nourriture Cacao (suite)

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Poudre de cacao	4.5g	135 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	2.53%	2.40%	2.66%	0.09%	3.7
Poudre de cacao	3.0g	100 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Poids Sec	98.36%	98.30%	98.42%	0.05%	3.0
Poudre de cacao	4.0g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	4.15%	3.99%	4.28%	0.11%	4.0
Confiserie de coco avec enrobage de chocolat	6.0g	175 °C / 165 °C / 155 °C	Émiettez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	7.44%	7.33%	7.61%	0.12%	25.0
Confiserie de coco	5.0g	170 °C	Émiettez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	7.70%	7.56%	7.84%	0.11%	17.5

Nourriture Café

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Café	4.5g	155 °C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	3.99%	3.91%	4.07%	0.08%	4.5
Grains de café	4.0g - 5.0g	210 °C	Broyez l'échantillon en poudre. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	9.56%	9.14%	9.84%	0.28%	8.9
Extrait de café	2.0g	135 °C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	3.47%	3.42%	3.51%	0.04%	3.2
Café moulu	5.0g	130 °C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	4.30%	4.24%	4.45%	0.08%	6.5
Café	2.0g	150 °C	Répartir l'échantillon de manière fine et régulière sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	4.99%	4.92%	5.05%	0.07%	8.0
Graines de café	3.5g - 4.0g	120 °C	Broyez l'échantillon pendant 1 minute. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	8.53%	8.36%	8.83%	0.18%	8.0
Extrait de café	5.0g	135 °C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	4.50%	4.41%	4.70%	0.12%	9.2
Extrait de café	2.0g	145 °C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	3.85%	3.75%	4.06%	0.12%	3.3
Extrait de café	4.0g	135 °C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	4.68%	4.66%	4.70%	0.02%	10.0
Extrait de café	4.0g	135 °C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	3.99%	3.80%	4.18%	0.17%	10.0
Extrait de café	4.0g	135 °C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	4.53%	4.41%	4.68%	0.12%	10.0

Nourriture Café (suite)

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Extrait de café "Nescafe"	5.5g	135 °C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	4.50%	4.43%	4.70%	0.11%	9.2
Café	4.5g	135 °C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	4.31%	4.21%	4.37%	0.06%	4.8
Café	4.5g	135 °C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	4.47%	4.21%	4.73%	0.23%	3.6

Nourriture Caillé

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Caillé à faible teneur en matières grasses	2.0g	180 °C / 130 °C	Découpez un morceau de feuille d'aluminium de 90 mm de diamètre. Répartissez l'échantillon de manière fine et régulière sur la feuille d'aluminium.	Poids Sec	18.43%	18.16%	18.63%	0.15%	13.0

Nourriture Chocolat

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Chocolat #2	3 - 3,5	140	Faites fondre l'échantillon avec précaution Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	0.69%	0.61%	0.75%	0.07%	12.0
Chocolat #1	3 - 3,5	140	Faites fondre l'échantillon avec précaution Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	0.70%	0.60%	0.77%	0.07%	12.9
Chocolat pieces	6,5	95	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	1.85%	1.78%	1.99%	0.11%	22.0
Chocolat	4	140	Faites fondre l'échantillon avec précaution Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	0.56%	0.50%	0.63%	0.05%	10.0
Chocolat	5	100	Râpez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	1.32%	1.29%	1.36%	0.03%	7.0
Chocolat spread	2,5	130	Répartir l'échantillon de manière fine et régulière sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	78.05%	77.98%	78.12%	0.10%	6.7
Chocolat #1	3	145	Faites fondre l'échantillon avec précaution Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	0.70%	0.63%	0.75%	0.05%	10.0
Chocolat #2	3	145	Faites fondre l'échantillon avec précaution Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	0.63%	0.58%	0.69%	0.06%	10.0
Chocolat pieces	6,5	100	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	1.83%	1.74%	1.92%	0.07%	10.5

Nourriture Châtaignes

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Châtaigne (en purée)	1.5g - 2.0g	160 °C	Pressez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	52.95%	52.58%	53.22%	0.23%	11.1
Châtaigne (en purée)	1.5g - 2.0g	165 °C	Pressez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	53.05%				14.5

Nourriture Colza

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Colza grossièrement broyé	5.0g	105 °C	Broyez l'échantillon pendant 15 secondes. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	12.11%	12.06%	12.26%	0.08%	11.0

Nourriture Confiseries

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Guimauves	1.5g	175 °C	Incisez l'échantillon. Pressez et roulez-le fermement entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	17.80%	17.36%	18.25%	0.45%	7.5

Nourriture Croûtons

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Croûtons	2.5g - 3.0g	145 °C	Homogénéisez l'échantillon dans le mortier. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	2.88%	2.61%	3.06%	0.18%	9.0

Nourriture Crème Glacée

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Crème glacée à la vanille	2.0g	150 °C / 130 °C / 115 °C	Décongelez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	35.63%	35.51%	35.80%	0.12%	9.0

Nourriture Céréales

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Barre de céréales	2.0g	200 °C	Broyez grossièrement l'échantillon. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Humidité	10.33%	9.85%	11.15%	0.46%	5.2
Barre de céréales	1.0g - 1.5g	210 °C	Broyez grossièrement l'échantillon. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Humidité	9.47%	9.09%	9.61%	0.21%	3.7
Flocons de maïs	4.0g	150 °C	Écrasez les flocons. Étalez-les finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	3.74%	3.70%	3.79%	0.03%	12.0
Flocons de maïs	1.0g	145 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	9.40%				5.6
Barre de céréales	1.5g	210 °C	Broyez grossièrement l'échantillon. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Humidité	6.80%				3.1

Nourriture Dextrose

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Sac de dextrose	3.0g	90 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.00%	8.00%	9.00%	0.00%	4.0
Sac de dextrose	3.0g	90 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.00%	8.00%	9.00%	0.00%	4.0

Nourriture Épices

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Curry	5.0g	150 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	6.50%	6.31%	6.85%	0.18%	8.9

Nourriture Farine

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Farine à haut gluten	2.0g	110 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.00%	11.00%	14.00%	0.00%	8.0
Farine de pâtisserie	2.0g	110 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.00%	12.00%	13.00%	0.00%	7.0
Farine d'orge maltée	2.0g	110 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.00%	7.00%	8.00%	0.00%	6.0
Farine	2.0g	110 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.00%	12.00%	14.00%	0.00%	7.0
Farine	3.0g	110 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.00%	9.00%	10.00%	0.00%	7.0
Farine	3.0g	110 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.00%	9.00%	10.00%	0.00%	7.0
Farine de blé complet	2.0g	110 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	9.74%	0.00%	0.00%	0.00%	6.0
Farine	2.0g	110 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.00%	11.00%	13.00%	0.00%	5.0
Farine	2.0g	110 °C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.00%	12.00%	14.00%	0.00%	7.0
Farine de blé complet grossière	4.0g	140 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	9.57%	9.32%	9.68%	0.17%	9.2

Nourriture Fraises

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Fraises Nutrigrain	2.5g - 3.0g	165 °C	Agitez l'échantillon. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Humidité	21.40%				121.0
Fraises Nutrigrain	2.5g - 3.0g	185 °C	Agitez l'échantillon. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Humidité	19.32%	19.08%	19.55%	0.22%	8.2
Fraises Nutrigrain	2.5g - 3.0g	175 °C	Agitez l'échantillon. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Humidité	21.60%				7.0

Nourriture Fromage

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Fromage Gouda Dur	2.5g	170 °C / 150 °C / 135 °C	Râpez finement l'échantillon. Pressez et roulez-le fermement entre deux filtres en fibre de verre.	Poids Sec	61.00%	60.18%	61.57%	0.56%	20.0
Fromage Cheddar	2.5g - 3.0g	160 °C	Pressez et roulez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	36.27%	36.18%	36.38%	0.10%	30.0
Fromage frais à tartiner	1.5g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	56.18%	55.81%	56.42%	0.24%	7.0
Fromage frais à tartiner saveur crème	1.5g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	57.19%	56.92%	57.74%	0.32%	7.0
Fromage Romano	1.0g - 2.0g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	24.88%	0.00%	0.00%	0.00%	8.0
Fromage Cheddar	3.0g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	38.38%	38.10%	38.62%	0.23%	13.0
Fromage à tartiner	5.0g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	45.93%	45.49%	46.46%	0.40%	27.3
Fromage mou	1.5g	130 °C	Pressez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	48.58%				10.0
Fromage mou	1.0g	160 °C	Pressez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	48.42%	47.88%	48.94%	0.50%	11.8

Nourriture Glutamate

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Glutamate de sodium	5.0g	120 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	2.05%	1.66%	2.63%	0.38%	3.0
Glutamate de sodium	5.0g	120 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	2.18%	1.74%	2.49%	0.28%	3.0

Nourriture Gomme à Mâcher

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Gomme à Mâcher	4.0g	175 °C / 5 Min.	Émiettez les morceaux. Pressez-les fermement entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	3.06%	2.86%	3.29%	0.15%	20.0
Gomme à Mâcher	4.0g	180 °C	Émiettez les morceaux. Pressez-les fermement entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	2.59%	2.49%	2.76%	0.17%	15.0

Nourriture Grain

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Seigle	5.0g - 5.5g	160 °C	Broyez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	11.09%	10.95%	11.21%	0.12%	9.0
Blé	5.5g	165 °C	Broyez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	13.46%	12.99%	13.93%	0.30%	18.2
Seigle	5.0g - 5.5g	160 °C	Broyez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	10.73%	10.15%	11.09%	0.33%	8.0
Blé	5.5g	165 °C	Broyez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	15.98%	15.96%	16.02%	0.03%	13.9
Blé	5.5g	165 °C	Broyez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	10.19%	9.62%	10.59%	0.39%	18.0

Nourriture Graisse

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Eau et pâte grasse	1.7g - 2.0g	195 °C	Agitez l'échantillon. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Humidité	64.33%	64.13%	64.57%	0.16%	7.3
Graisse de haute visqueuse	4.0g - 4.5g	105 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le filtre en fibre de verre.	Humidité	0.15%	0.12%	0.17%	0.02%	2.6

Nourriture Gélatine

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Gélatine	4.0g	115 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	9.24%	9.17%	9.31%	0.07%	10.0
Granulés de gélatine	5.0g	100 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	10.93%	10.74%	11.22%	0.21%	14.6
Réservoir de gélatine 1 07: 40	2.0g	150 °C	Agitez l'échantillon. Étalez finement sur le filtre en fibre de verre, couvrez avec le deuxième filtre et pressez à plat.	Humidité	82.15%	82.12%	82.21%	0.05%	14.5
Réservoir de gélatine 2 12: 45 #2	2.0g	150 °C	Agitez l'échantillon. Étalez finement sur le filtre en fibre de verre, couvrez avec le deuxième filtre et pressez à plat.	Humidité	81.82%	81.58%	82.02%	0.18%	14.0
Réservoir de gélatine 1 09: 40	2.0g	150 °C	Agitez l'échantillon. Étalez finement sur le filtre en fibre de verre, couvrez avec le deuxième filtre et pressez à plat.	Humidité	82.22%	81.94%	82.53%	0.30%	14.5
Réservoir de gélatine 2 12: 45 #1	2.0g	150 °C	Agitez l'échantillon. Étalez finement sur le filtre en fibre de verre, couvrez avec le deuxième filtre et pressez à plat.	Humidité	81.62%	81.45%	81.76%	0.14%	14.0

Nourriture Houblon

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Houblon HSE	3.0g	105 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	9.22%	8.61%	9.77%	0.39%	5.0
Magnum de houblon	3.0g	110 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	9.60%	9.29%	9.97%	0.29%	6.5

Nourriture Jambon

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Jambon	5.0g	180 °C	Broyez l'échantillon pendant 20 secondes. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	64.36%	64.28%	64.41%	0.07%	36.0
Jambon	5.0g	190 °C	Broyez l'échantillon pendant 20 secondes. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	64.67%	64.43%	64.81%	0.20%	34.0

Nourriture Lactose

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Lactose	3.3g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.49%	0.34%	0.57%	0.08%	2.9
Lactose	1.0g - 2.0g	120 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	5.21%	4.86%	5.49%	0.27%	5.0
Mélange de lactose et d'amidon	2.5g	110 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	1.85%	1.71%	1.99%	0.10%	1.8

Nourriture Lactosérum

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Poudre de lactosérum	4.0g	100 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	7.34%	6.96%	7.77%	0.32%	14.6
Poudre de lactosérum	3.0g	100 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	7.74%	7.48%	8.13%	0.24%	14.6

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Lait concentré à faible teneur en matières grasses	2.5g	140 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	34.05%				11.4
Lait entier	2.5g	140 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	87.89%	87.75%	88.01%	0.14%	11.0
Fromage blanc	3.0g	180 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	85.61%	85.26%	85.86%		9.1
Lait entier	2.5g	135 °C	Répartir l'échantillon de manière fine et régulière sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	87.87%	87.83%	87.93%	0.05%	7.5
Babeurre	2.2g	170 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	91.04%	90.92%	91.12%	0.11%	6.7
Poudre de lait	5.0g	85 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	2.82%	2.71%	2.90%	0.10%	7.0
Lait en poudre à faible teneur en matières grasses	4.0g	90 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	3.67%	3.60%	3.80%	0.09%	5.5
Poudre de protéine de lait	4.5g	85 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	5.05%	4.90%	5.26%	0.12%	8.4
Lait entier	2.7g	100 °C	Répartir l'échantillon de manière fine et régulière sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	87.83%	87.80%	87.86%	0.04%	7.0
Caillé	3.4g	110 °C	Homogénéisez l'échantillon Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	85.52%	85.28%	85.68%	0.15%	12.7
Caillé à faible teneur en matières grasses	2.4g	110 °C	Homogénéisez l'échantillon Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	82.62%	82.52%	82.72%	0.14%	8.1
Lait entier en poudre	2.5g	80 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	3.54%	3.48%	3.60%	0.11%	5.0
Poudre de lait	5.0g	100 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	4.63%	4.54%	4.74%	0.08%	7.4
Milk-shake aux fruits	1.2g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	83.89%	83.57%	84.10%	0.19%	5.2
Lait à la banane	2.0g	175 °C	Agitez l'échantillon. Égouttez en spirales régulières sur le filtre en fibre de verre.	Humidité	90.61%				5.1
Lait entier	2.4g	140 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	87.73%	87.56%	87.93%	0.16%	9.1
Poudre de lait	3.0g - 3.5g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	2.55%	2.34%	2.83%	0.23%	3.4
Poudre de lait	5.0g	135 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	3.26%	3.20%	3.31%	0.06%	6.3
Poudre de lait	5.0g	135 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	2.88%	2.86%	2.90%	0.02%	5.7

Nourriture Lait (Suite)

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Babeurre	2.2g	150 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	90.84%	90.74%	90.91%	0.09%	9.9
Poudre de lait	3.0g - 3.5g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	4.54%	4.35%	4.97%	0.22%	4.5
Lait en poudre à faible teneur en matières grasses	2.0g	85 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	4.81%	4.70%	4.91%	0.08%	4.6
Café creamer	3.0g	90 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	2.92%	2.92%	2.92%	0.00%	5.0
Lait en poudre à faible teneur en matières grasses	5.0g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	4.70%	4.65%	4.89%	0.09%	5.0
Babeurre	2.2g	170 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	90.86%	90.68%	91.02%	0.16%	9.8
Lait de banane + acide lactique	2.0g	175 °C	Agitez l'échantillon. Égouttez en spirales régulières sur le filtre en fibre de verre	Humidité	87.40%	87.36%	87.44%	0.05%	5.0
Fromage blanc	3.0g	185 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement sur le filtre en fibre de verre, couvrez-le avec le deuxième filtre et pressez-le à plat.	Humidité	85.35%	85.24%	85.46%	0.09%	9.4
Milk-shake aux fruits	1.2g	155 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	83.84%	83.74%	83.91%	0.07%	5.2

Nourriture Lentilles

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Lentilles canadiennes	4.0g	135 °C	Broyez l'échantillon dans le broyeur pendant 30 secondes. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	12.49%	12.33%	12.61%	0.10%	5.4

Nourriture Levure

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Suspension de levure KAF-081-1	0.7g - 0.9g	140 °C	Agitez l'échantillon. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Poids Sec	51.09%	50.37%	51.37%	0.21%	8.0
Pâte de levure BOV 84-1	1.0g - 1.2g	150 °C	Agitez l'échantillon. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Poids Sec	79.36%	78.98%	79.86%	0.35%	11.0
Pâte de levure BOV 061-1	1.0g - 1.2g	150 °C	Agitez l'échantillon. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Poids Sec	79.40%	79.12%	79.78%	0.25%	10.0
Levure sèche KTD 071-1	1.2g	130 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Poids Sec	94.65%	94.38%	94.78%	0.15%	5.5
Levure sèche VEGT 073-1	1.4g	130 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Poids Sec	96.43%	96.31%	96.60%	0.11%	5.0
Pâte de levure NIV 083-1	1.2g	155 °C	Agitez l'échantillon. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Poids Sec	79.20%	78.93%	79.40%	0.17%	9.0
Suspension de levure KAF 061-1	0.7g - 0.9g	140 °C	Agitez l'échantillon. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Poids Sec	50.44%	50.36%	50.55%	0.08%	8.0
Levure sèche KAT 061-1	1.1g	130 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	4.42%	4.07%	4.52%	0.25%	5.0
Pâte de levure STV-D 045-1	1.0g	150 °C	Agitez l'échantillon. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Poids Sec	79.36%	79.18%	79.53%	0.16%	10.0
Suspension de levure	2.5g	155 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	84.29%	84.09%	84.46%	0.15%	11.0
Levure pressée	9.0g	130 °C	Coupez l'échantillon en petits morceaux. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	73.05%	72.89%	73.30%	0.18%	30.0

Nourriture Levure en Poudre

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Levure en Poudre	5.0g - 6.0g	120 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	13.95%	13.89%	14.02%	0.08%	16.7
Levure en Poudre	5.0g	185 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	13.62%	13.45%	13.81%	0.14%	8.3

Nourriture Malt

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Malt (avant le traitement)	10.0g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	3.75%	3.60%	3.88%	0.10%	5.0
Malt (après le traitement)	10.0g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	5.72%	5.58%	5.84%	0.11%	9.0

Nourriture Mangue

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Bandes de mangue séchées	2.0g	110 °C	Coupez l'échantillon en bandes fines. Étalez-les finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	14.82%	14.51%	15.39%	0.35%	12.4

Nourriture Margarine

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Margarine	2.5g	140 °C	Prélevez l'échantillon au milieu. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Humidité	19.55%	19.46%	19.66%	0.06%	7.0
Margarine	3.0g	150 °C	Prélevez l'échantillon au milieu. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Humidité	19.37%	19.15%	19.63%	0.18%	7.0

Nourriture Mayonnaise

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Mayonnaise	1.5g	160 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	49.61%	49.40%	49.84%	0.18%	7.0

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Maïs grossièrement moulu	5.0g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	7.79%	7.59%	8.19%	0.35%	9.3
Flocons d'avoine	5.0g	120 °C +	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	9.60%	9.36%	9.76%	0.15%	7.0
Farine de Maïs	2.0g	110 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.00%	10.00%	12.00%	0.00%	8.0
Maïs	7.5g - 8.0g	155 °C	Broyez l'échantillon 20 - 30 s. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	10.40%	10.08%	10.62%	0.20%	24.0
Amidon de maïs	2.0g - 4.0g	105 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	12.32%	0.00%	0.00%	0.00%	6.0
Maïs	7.5g - 8.5g	150 °C	Broyez l'échantillon 20 - 30 s. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	10.29%	10.15%	10.41%	0.10%	24.0
Amidon de maïs	4.0g	120 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	14.58%	14.51%	14.63%	0.05%	7.4
Orge	5.0g	185 °C	Broyez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	11.16%	10.65%	11.53%	0.33%	9.5
Maïs grossièrement moulu	5.0g	160 °C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	7.45%	7.17%	7.75%	0.29%	8.0
Orge	5.0g	185 °C	Broyez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	10.25%	9.78%	10.69%	0.40%	11.5
Maïs non traité	6.0g - 6.5g	185 °C	Broyez l'échantillon 20 - 30 s. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	10.39%	10.07%	10.81%	0.28%	17.0
Maïs traité	6.0g - 6.5g	195 °C	Broyez l'échantillon 20 - 30 s. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	11.28%	11.16%	11.42%	0.13%	19.0

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Saveur Menthe Poivrée	2.5g	125 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	4.87%	4.80%	4.93%	0.06%	5.5

Nourriture Miel

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Miel d'abeilles	1.5g	80 °C	Étalez l'échantillon très finement sur le filtre en fibre de verre.	Humidité	8.19%	7.44%	8.86%	0.58%	10.0
Miel	1.5g	190 °C	Étalez l'échantillon très finement sur le filtre en fibre de verre.	Humidité		15.69%	16.58%		

Nourriture Moutarde

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Moutarde	2.5g - 3.0g	80 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	34.69%	34.25%	35.03%	0.38%	19.0

Nourriture Noisettes

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Noisettes moulues	5.0g	140 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	4.33%	4.26%	4.40%	0.06%	6.5%

Nourriture Noix

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Croquant à la grappe (Noix)	8.0g - 9.0g	115 °C	Broyez l'échantillons into small pieces. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	2.72%	2.69%	2.75%	0.02%	7.5
Grappe de noix	8.0g - 9.0g	115 °C	Broyez l'échantillons into small pieces. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	2.72%	2.69%	2.75%	0.02%	7.5

Nourriture Nouilles

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Nouilles ("spaetzle" allemand)	6.0g	210 °C +	Broyez l'échantillon into granules. Répartissez-les finement et uniformément sur le plateau. Couvrez-les avec le filtre en fibre de verre.	Humidité	8.13%	7.80%	8.38%	0.24%	19.0
Nouilles en spirale	6.0g	210 °C	Broyez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	12.24%	12.09%	12.34%	0.13%	9.5
Nouilles	6.0g	210 °C +	Broyez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau. Couvrez-le avec le filtre en fibre de verre.	Humidité	8.13%	7.80%	8.38%	0.24%	19.0
Nouilles en spirale	5.0g	125 °C	Broyez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	6.00%	5.47%	6.37%	0.30%	23.4
Nouilles en spirale	6.0g	160 °C	Broyez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	11.70%	11.32%	11.91%		16.3
Pâtes	1.5g	120 °C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	10.64%	9.17%	11.22%	0.84%	8.0
Nouilles en ruban	5.5g - 6.0g	155 °C	Broyez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	10.61%	9.52%	11.15%	0.77%	16.8
Nouilles en spirale	6.0g	170 °C	Broyez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	7.66%	7.36%	8.02%	0.23%	25.8

Nourriture Œufs

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Œuf entier	3.0g	160 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	77.14%	76.86%	77.30%	0.17%	19.5
Œuf en poudre	4.0g - 5.0g	100 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	5.05%	4.79%	5.37%	0.22%	3.3
Œuf entier séché	3.0g	110 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.00%	6.00%	7.00%	0.00%	6.0
Œuf en poudre	4.0g - 5.0g	100 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	4.95%	4.88%	5.03%	0.06%	5.8
Œuf	2.5g - 3.0g	130 °C	Homogénéisez l'échantillon Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	77.18%	77.05%	77.36%	0.11%	10.4
Blancs d'œufs séchés	3.0g	110 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	6.83%	0.00%	0.00%	0.00%	5.0

Nourriture Orange

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Zeste d'orange moulu	4.0g - 5.0g	155 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	70.43%	70.30%	70.55%	0.09%	14.1
Orangeade	8.0g - 10.0g	205 °C	Homogénéisez l'échantillon dans le mortier. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	21.45%	20.99%	21.89%	0.32%	13.0
Zeste d'orange moulu	3.0g - 4.0g	180 + °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	70.68%	70.61%	70.77%	0.08%	9.0
Zeste d'orange moulu	4.0g	155 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	69.85%	69.72%	70.00%	0.14%	15.0
Zeste d'orange moulu	4.0g - 5.0g	140 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Poids Sec	29.98%	29.89%	30.05%	0.07%	21.0

Nourriture Pain

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Pain de maïs complet	5.5g	190 °C	Émiettez 1/4 d'une tranche. Étalez les miettes finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	48.55%	47.96%	49.06%	0.46%	19.5
Pain de blé	5.5g	200 °C	Émiettez 1/4 d'une tranche. Étalez les miettes finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	48.46%	48.17%	48.76%	0.22%	18.6
Pain croustillant	5.0g	150 °C	Broyez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	8.33%	8.25%	8.46%	0.08%	11.0
Pain de maïs complet (de couleur claire)	5.5g	190 °C	Émiettez 1/4 d'une tranche. Étalez les miettes finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	47.82%	47.21%	48.43%	0.50%	17.3
Pain de seigle	5.5g	180 °C	Émiettez 1/4 d'une tranche. Étalez les miettes finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	47.98%	47.64%	48.15%	0.24%	15.9
Pain de blé	5.5g	190 °C	Émiettez 1/4 d'une tranche. Étalez les miettes finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	43.25%	43.03%	43.41%	0.15%	13.6
Pain de maïs complet	5.5g	190 °C	Émiettez 1/4 d'une tranche. Étalez les miettes finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	45.71%	45.05%	46.35%	0.60%	19.5
Pain à griller	4.0g	140 °C	Émiettez 1/4 d'une tranche. Étalez les miettes finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	28.40%	28.04%	28.50%	0.43%	10.9

Nourriture Pain d'Épice

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Pain d'Épice	5.0g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	12.15%	11.88%	12.28%	0.15%	8.2
Pain d'Épice	5.0g	120 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	12.18%	12.05%	12.61%	0.22%	10.0

Nourriture Pâte

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Pâte de levure	2.0g - 2.5g	210 °C	Agitez l'échantillon. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Humidité	43.43%	42.25%	44.27%	0.79%	8.6
Pâte de levure	2.0g - 2.5g	210 °C	Agitez l'échantillon. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Humidité	42.90%	42.42%	43.22%	0.35%	9.1

Nourriture Pâte d'Amande

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Masse de pâte d'amandes	1.5g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	13.14%	13.00%	13.42%	0.14%	5.0
Produit fini en pâte d'amande	1.5g	120 °C	Broyez l'échantillon manuellement. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	10.21%	9.61%	10.64%	0.37%	6.2
Masse de pâte d'amandes	1.5g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	14.31%	13.09%	14.61%	0.26%	8.3
Masse de pâte d'amandes	1.5g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	12.19%	12.07%	12.45%	0.19%	8.3

Nourriture Pâte à Tartiner

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Crème de nougat	2.5g	105 °C	Étalez l'échantillon de façon fine et régulière sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	0.48%	0.43%	0.52%	0.03%	4.0
Pâte à tartiner végétale	3.5g - 4.5g	80 °C	Étalez l'échantillon de façon fine et régulière sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	30.54%	30.20%	30.72%	0.21%	32.0

Nourriture Pâtes

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Pâtes aux tomates et au bœuf	3.0g - 4.0g	210 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Poids Sec	16.02%	15.68%	16.17%	0.20%	10.3
Semoule	5.0g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	14.67%	14.57%	14.73%	0.06%	11.3
Nouilles ("spaetzle" allemand)	5.0g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	10.30%	10.05%	10.65%	0.21%	11.9
Nouilles ("spaetzle" aux œufs allemand)	3.0g	190 °C	Homogenize the sample with the mortar. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Poids Sec	40.95%	40.62%	41.29%	0.33%	19.0

Nourriture Persipan

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Masse brute de persipan	1.5g	165 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	18.94%	18.45%	19.28%	0.26%	5.7

Nourriture Persil

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Persil lyophilisé	1.0g	85 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau. Recouvrez-le d'un filtre en fibre de verre.	Humidité	6.16%	6.04%	6.38%	0.12%	11.0

Nourriture Pois

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Pois jaunes Danois	3.5g	135 °C	Broyez l'échantillon dans un broyeur pendant 30 secondes. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	15.19%	14.88%	15.65%	0.28%	7.9

Nourriture Poivre

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Poivre blanc moulu	3.0g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	11.29%	11.27%	11.32%	0.02%	11.0
Poivre	2.0g - 3.0g	100 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.00%	6.00%	8.00%	0.00%	7.0

Nourriture Pommes

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Chips de pommes (séchées sous vide)	5.0g	120 °C	Coupez l'échantillon en petits morceaux. Répartissez-les finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	2.37%	1.88%	2.58%	0.28%	5.0
Pommes déshydratées	5.0g - 8.0g	100 °C	Coupez l'échantillon en petits morceaux (1 x 1 cm). Répartissez-les finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	7.51%	0.00%	0.00%	0.00%	8.0

Nourriture Pommes de Terre

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Pommes de Terre	3.0g - 3.5g	200 + °C	Râpez finement l'échantillon. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Humidité	76.30%	75.01%	77.58%		13.0
Frites	4.0g	210 °C	Décongelez et homogénéisez l'échantillon Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Humidité	66.12%	62.70%	68.50%		28.0
Pâte de pommes de terre pour faire des nouilles	3.0g	210 °C	Homogénéisez l'échantillon dans le mortier. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Humidité	60.75%	60.18%	61.17%	0.36%	15.5
Pommes de Terre paste for making dumplings	3.2g	190 °C	Homogénéisez l'échantillon Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Humidité	70.04%	69.68%	70.38%	0.29%	15.0
Pommes de Terre	3.5g	210 °C	Râpez finement l'échantillon. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Humidité	79.64%	79.15%	79.99%	0.35%	20.8
Mashed Pommes de Terre	5.0g	140 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	6.72%	6.62%	6.80%	0.07%	10.0
Pommes de Terre crisps	8.0g	170 °C	Broyez l'échantillon en petits flocons. Répartissez les flocons finement et uniformément sur le plateau. Couvrez-les avec le filtre en fibre de verre.	Humidité	2.05%	2.02%	2.08%	0.03%	16.0
Pommes de Terre powder	4.0g	85 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	7.31%	7.13%	7.48%	0.13%	11.0
Pommes de Terre	4.0g	195 °C	Râpez finement l'échantillon. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Humidité	81.54%	78.35%	84.29%		21.0
Frites	4.0g	210 °C	Décongelez et homogénéisez l'échantillon Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Humidité	66.53%	64.09%	67.83%		33.0

Nourriture Poulet

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Poulet traité	2.5g - 3.0g	210 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Poids Sec	16.57%	16.11%	17.05%	0.32%	6.6

Nourriture Purée de Fruits

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Purée de banane avec des céréales complètes	2.5g - 3.0g	210 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Poids Sec	19.95%	19.49%	20.73%	0.39%	6.9

Nourriture Riz

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Riz long	10.0g	170 °C / 130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	10.19%	10.09%	10.28%	0.07%	14.5
Riz étuvé	3.5g	105 °C	Broyez l'échantillon dans le broyeur pendant 30 secondes. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	10.98%	10.88%	11.08%	0.08%	12.5

Nourriture Riz Soufflé

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Bonbons au riz soufflé	5.0g	160 °C	Râpez finement l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	2.13%	2.07%	2.28%	0.09%	12.0
Bonbons au riz soufflé	3.0g	115 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	5.31%	5.26%	5.35%	0.05%	14.3
Bonbons au riz soufflé	3.0g	120 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	5.42%	5.14%	5.63%	0.20%	8.8

Nourriture Saccharose

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Saccharose	5.0g	115 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.15%	0.13%	0.18%	0.02%	10.0

Nourriture Sauce

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Sauce foncée en poudre	3.0g	80 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	6.21%	6.12%	6.28%	0.08%	14.9

Nourriture Sauce Cocktail

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Sauce Cocktail	2.0g	170 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	54.20%				

Nourriture Saucisses

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Saucisse de foie	1.5g	180 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	50.61%	50.26%	50.88%	0.23%	9.4
Saucisse de foie	1.5g	180 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	50.67%				7.1
Saucisses	6.0g	190 °C	Coupez les échantillons en fines bandes. Étalez-les finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	44.18%	43.89%	44.47%	0.27%	36.0
Tranches de viande traitée	9.0g	210 + °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et pressez-le à plat.	Humidité	66.96%	66.83%	67.09%	0.11%	16.2
Saucisse de Bologne	3.0g	210 °C / 160 °C	Étalez finement sur le filtre en fibre de verre, couvrez avec le deuxième filtre et pressez à plat.	Humidité	50.05%	49.13%	50.65%	0.52%	9.0
Saucisses # 2	5.0g	140 °C	Coupez les échantillons en fines bandes. Étalez-les finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	74.47%	73.80%	75.45%	0.68%	20.0
Saucisses # 3	5.0g - 6.0g	160 °C	Coupez les échantillons en rondelles fines. Étalez-les finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	55.09%	54.16%	56.26%	0.78%	15.0
Saucisses	6.0g	210 °C	Coupez les échantillons en fines bandes. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	42.02%	40.64%	43.21%		36.0

Nourriture Seigle

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Flocons de seigle	5.0g	110 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.00%	11.00%	12.00%	0.00%	12.0
Farine de seigle blanche	2.0g	110 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	12.70%	0.00%	0.00%	0.00%	6.0

Nourriture Sel

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Solution saline physiologique	2.2g	170 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	8.00%	7.93%	8.11%	0.07%	5.0
Sel en vrac	5.0g	105 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.02%	0.00%	0.00%	0.00%	8.0
Sel commun	2.0g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.24%	0.15%	0.35%	0.09%	15.0
Sel commun	5.0g	105 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.02%	0.00%	0.00%	0.00%	8.0
Sel commun	5.0g	105 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.02%	0.00%	0.00%	0.00%	8.0
Solution saline physiologique	1.2g	170 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	92.25%	92.13%	92.35%	0.07%	15.0
Sel commun	5.0g	170 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.09%	0.06%	0.11%	0.02%	5.0
Sel commun	5.0g	170 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.11%	0.08%	0.16%	0.04%	1.6

Nourriture Semoule

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Semoule	5.0g	170 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	11.97%	11.92%	12.24%	0.11%	13.0
Semoule de blé tendre	5.0g	195 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	12.14%	11.90%	12.47%	0.20%	9.3

Nourriture Soja

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Lait de soja aromatisé à la poire	1.3g	155°C	Répartir l'échantillon de manière fine et régulière sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	86.98%	86.63%	87.24%	0.23%	6.5
Lait de soja aromatisé à la poire	1.3g	150°C +	Répartir l'échantillon de manière fine et régulière sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	86.91%	86.70%	87.05%	0.11%	6.3
Lait de soja aromatisé à la poire	1.3g	165°C	Répartir l'échantillon de manière fine et régulière sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	87.19%	87.07%	87.36%	0.10%	6.6

Nourriture Soja (suite)

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Soja grossièrement moulu	5.0g	110°C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	16.33%	16.24%	16.48%	0.10%	16.0
Lait de soja	1.2g	130°C	Répartir l'échantillon de manière fine et régulière sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	86.80%	86.58%	86.99%	0.17%	6.7
Farine de soja	4.6g	95°C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	4.80%	5.38%	5.51%	0.07%	4.9
Soja grossièrement moulu	5.0g	110°C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	16.81%	16.55%	17.04%	0.21%	17.0
Soja grossièrement moulu	5.0g	110°C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	13.58%	13.41%	13.75%	0.14%	14.0
Soja grossièrement moulu	5.0g	110°C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	16.00%	15.69%	16.24%	0.25%	14.0
Soja grossièrement moulu	5.0g	110°C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	19.73	19.58%	19.88%	0.11%	17.0
Lait de soja aromatisé à la poire	1.2g	155°C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	86.79	86.63%	86.99%	0.14%	7.1

Nourriture Son

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Produit de son	5.0g	155 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	1.92%	1.85%	1.96%	0.05%	8.0
Produit de son	5.0g	155 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	2.07%	2.01%	2.13%	0.06%	7.6

Nourriture Soupe

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Soupe au poulet claire	5.0g	140 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	3.32%	3.24%	3.37%	0.04%	8.0
Épinards en crème avec des pommes de terre	3.0g - 3.5g	210 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Poids Sec	12.55%	12.21%	13.34%	0.32%	9.4

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Pulpe de betterave à sucre	4.0g	170 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	73.21%	72.95%	73.39%	0.19%	14.3
Sucre cru	10.0g	115 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.29%	0.28%	0.32%	0.02%	4.8
Globule de sucre	4.2g	115 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.08%	0.06%	0.11%	0.03%	1.4
Sucre	10.0g	115 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.06%	0.05%	0.06%	0.01%	3.9
Sucre cristallisé	4.2g	115 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.12%	0.04%	0.16%	0.04%	2.0
Fondant (sucre glace)	4.0g	130 °C	Répartissez l'échantillon très finement sur le plateau.	Humidité	2.22%	2.17%	2.31%	0.07%	15.0
Sucre	20.0g	115 °C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.02%	0.01%	0.03%	0.01%	10.0
Sucre à usage domestique	30.0g	115 °C / 50 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.03%	0.03%	0.03%	0.00%	15.0
Sucre	1.0g	105 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.31%	0.21%	0.39%	0.07%	10.0
Sucre	9.0g	110 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.11%	0.06%	0.20%	0.04%	10.0
Sucre	3.0g	85 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.00%	0.10%	0.30%	0.00%	4.0
Paquets de sucre	3.0g	85 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.00%	0.10%	0.30%	0.00%	4.0
Sucre	10.0g	115 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Poids Sec	99.93%	99.92%	99.95%	0.01%	5.0
Betterave à sucre sèche	5.5g	175 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	8.86%	7.68%	10.09%		7.9
Pulpe de betterave à sucre	4.0g	170 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	73.04%				17.6
Granulés de pulpe de mélasse de betterave	4.0g - 4.5g	145 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	69.60%	68.94%	69.84%		16.5
Solution sucrée	2.0g	115 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	95.19%	95.06%	95.33%	0.10%	11.7
Betterave à sucre fraîche	6.0g - 7.0g	170 °C	Agitez l'échantillon. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Humidité	78.72%	78.44%	79.32%		28.0

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Graine de sésame	5.0g	150 °C	Broyez l'échantillon dans le mortier. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	2.54%	2.48%	2.61%	0.04%	5.4
Graine de sésame	3.0g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	5.48%	5.38%	5.59%	0.09%	8.0
Graine de sésame	5.0g	105 °C	Broyez l'échantillon dans le mortier. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	2.54%	2.36%	2.60%	0.10%	8.3
Graine de sésame	5.0g	155 °C	Broyez l'échantillon dans le mortier. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	2.61%	2.51%	2.73%	0.08%	8.9

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Thé noir	3.0g	150 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	6.97%	6.78%	7.11%	0.13%	6.0
Extrait de thé vert	2.0g	160 °C	Pressez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	42.04%	41.92%	42.15%	0.11%	9.0
Thé	4.0g	70 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	6.37%	6.12%	6.58%	0.23%	9.2
Thé noir	3.0g	105 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	2.87%	2.85%	2.89%	0.03%	3.2
Thé noir	3.0g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	15.99%	15.97%	16.01%	0.03%	7.0
Thé noir	3.0g	105 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	3.14%	3.10%	3.18%	0.05%	4.5
Thé noir	3.0g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	63.61%	63.50%	63.76%	0.10%	12.0
Thé noir	3.0g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	12.15%	12.12%	12.15%	0.03%	6.0
Extrait de thé vert	2.5g - 3.0g	160 °C	Pressez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	41.48%	41.37%	41.65%	0.11%	16.0
Extrait de thé vert	2.5g - 3.0g	165 °C	Pressez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	41.85%	41.77%	41.98%	0.09%	11.0
Extract of Thé noir	2.5g - 3.0g	160 °C	Pressez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	49.09%	48.98%	49.16%	0.11%	12.6
Thé noir	3.0g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	55.07%	55.06%	55.08%	0.01%	12.0
Extrait de thé Rooibos	2.5g - 3.0g	160 °C	Pressez fermement l'échantillon entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	51.22%	51.13%	51.28%	0.08%	15.2

Nourriture Tomates

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Tomates séchées au soleil	4.0g	100 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	16.00%				7.5

Nourriture Tournesol

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Graines de tournesol broyées	3.0g - 3.5g	100 °C	Broyez l'échantillon pendant 2 minutes. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	5.92%	5.85%	5.99%	0.06%	4.0
Graines de tournesol	3.0g	95 °C	Broyez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	12.63%	0.00%	0.00%	0.00%	6.0

Nourriture Vitamines

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Vitamines granulées	1.0g	100 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	2.94%	2.78%	3.10%	0.14%	5.5

Nourriture Yaourt

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Yaourt aux fraises	1.5g - 2.0g	175 °C	Mélangez l'échantillon jusqu'à ce qu'il soit seulement rose. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Poids Sec	22.73%	22.49%	22.89%	0.17%	8.5
Yaourt à la vanille	1.5g - 2.0g	175 °C	Agitez l'échantillon. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Poids Sec	23.37%	23.00%	23.62%	0.28%	7.2
Yaourt	2.4g	110 °C	Homogénéisez l'échantillon Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	87.87%	87.84%	87.90%	0.04%	7.3

Produits Divers Agent Désinfectant

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Agent Désinfectant	2.0g	140 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	36.76%	36.09%	37.62%	0.60%	7.5
Agent Désinfectant	2.0g	190 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	36.55%	36.10%	37.17%	0.42%	8.0

Produits Divers Aluminium

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Granules d'aluminium	10.0g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	1.23%	1.22%	1.24%	0.01%	38.0

Produits Divers Boues d'Épuration

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Boues d'Épuration	4.0g - 5.0g	150 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	99.69%	99.68%	99.70%	0.01%	15.0
Boues d'Épuration	4.0g - 5.0g	190 °C +	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	99.76%	99.60%	99.85%	0.10%	9.0
Boues d'Épuration	4.0g - 5.0g	190 °C +	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	99.54	99.51%	99.57%	0.03%	9.0
Boues d'Épuration	2.5g	205 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	0.93%	0.83%	0.98%	0.06%	5.1
Boues d'Épuration	2.5g	205 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	0.76%	0.67%	0.81%	0.05%	4.5
Boues d'Épuration (rotten)	5.0g	120 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	3.18%	3.17%	3.20%	0.00%	10.0
Boues d'Épuration	10.0g	105 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	99.62%	99.59%	99.64%	0.02%	28.0
Boues d'Épuration	6.0g	155 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	99.66%	99.64%	99.68%	0.01%	16.4
Boues d'Épuration	4.0g - 5.0g	205 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	99.40%	99.36%	99.46%	0.04%	9.6

Produits Divers Céramique

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Ferrite, Plastiqueur : PVA et glycol	10.0g	150 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.14%	0.13%	0.14%	0.01%	5.0

Produits Divers Engrais

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Croûtes de poulet séchées	4.0g	140 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	14.81%	14.59%	15.01%	0.17%	8.0

Produits Divers Fumier

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Fumier liquide visqueux	3.0g	205 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	86.22%	86.12%	86.47%	0.22%	9.0

Produits Divers Magnésium

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Magnésium granulé	4.0g	140 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.17%	0.15%	0.19%	0.02%	5.0

Produits Divers Papier

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Mouchoir en papier	1.5g	115 °C	Placez chaque feuille sur une coupelle à échantillons.	Humidité	7.24%	7.08%	7.35%	0.10%	4.8
Papier gris épais	7.0g	170 °C	Découpez un morceau de 5 x 5 cm dans la feuille. Attachez l'échantillon avec un grand trombone.	Humidité	5.53%	5.46%	5.61%	0.08%	40.0
Papier rouge	4.8g	170 °C	Découpez un morceau de 5 x 5 cm dans la feuille. Attachez l'échantillon avec un grand trombone.	Humidité	4.78%	4.49%	4.98%	0.21%	20.0
Papier revêtu rouge	1.9g	170 °C	Découpez un morceau de 5 x 5 cm dans la feuille. Attachez l'échantillon avec un grand trombone.	Humidité	6.55%	6.20%	6.79%	0.24%	9.5
Serviette en papier # 2	1.0g	50 °C	Coupez la serviette en morceaux. Étalez-les sur le plateau et placez un trombone dessus.	Humidité	5.96%	5.74%	6.14%	0.15%	5.3
Serviette en papier # 1	1.0g	60 °C	Coupez la serviette en morceaux. Étalez-les sur le plateau et placez un trombone dessus.	Humidité	7.94%	7.81%	8.22%	0.18%	3.8

Produits Divers PCB

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
PCB	2.0g	210 °C	Tarez le poids de 10g avec le plat, puis placez le PCB sur le plateau.	Humidité	0.42%	0.39%	0.47%	0.04%	3.2
PCB	2.0g	210 °C	Tarez le poids de 10g avec le plat, puis placez le PCB sur le plateau.	Humidité	0.41%	0.38%	0.46%	0.04%	1.4

Produits Divers Sous-Produits Animaux

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Plumes et farine de sang	3.0g	165 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	20.26%	19.66%	20.68%	0.39%	11.3

Produits Divers Suie

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Suspension de suie	2.5g	140 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	1.73%	1.68%	1.77%	0.04%	8.2
Suspension de suie	1.9g	140 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	1.75%	1.65%	1.82%	0.06%	10.0
Suie	4.0g	60 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.11%	0.07%	0.14%	0.03%	2.1
Suie	4.0g	60 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.07%	0.00%	0.09%	0.02%	1.4
Suspension de suie	1.9g	125 °C	Agitez l'échantillon. Étalez-le finement et uniformément sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	1.91%	1.84%	1.97%	0.05%	11.5

Produits Divers Tabac

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Tabac à priser	5.0g	175 °C	Pressez fermement 5 sacs sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	47.92%	47.64%	48.18%	0.21%	14.6
Tabac pour cigarette	3.0g	130 °C / 110 °C	Répartissez l'échantillon uniformément et finement sur le plateau. Pressez à plat.	Humidité	15.24%	15.09%	15.39%	0.13%	6.5
Tabac à priser en vrac	1.5g - 2.0g	165 °C	Agitez l'échantillon. Pressez-le fermement entre deux filtres de fibre de verre.	Humidité	57.78%	55.16%	59.44%		12.7
Tabac à priser "249"	1.5g	165 °C	Agitez l'échantillon. Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	6.72%	6.46%	6.97%		2.8
Sacs de tabac à priser	1.0g	175 °C	Pressez fermement 1 sac entre deux filtres en fibre de verre.	Humidité	51.35%	48.65%	55.24%		16.0
Tabac pour cigarette	2.0g	140 °C	Répartissez l'échantillon uniformément et finement sur le plateau. Pressez à plat.	Humidité	8.37%				4.0
Tabac pour cigarette moulu	2.0g	140 °C	Répartissez l'échantillon uniformément et finement sur le plateau. Pressez à plat.	Humidité	7.38%	7.25%	7.46%	0.11%	4.7

Produits Divers Textiles

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Graines de coton	3.0g - 4.0g	110 °C	Broyez l'échantillon pendant 1 minute. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	6.80%	6.60%	7.03%	0.17%	6.3
Matière textile fibreuse	0.8g - 1.2g	85 °C	Répartissez les fibres de manière uniforme. Répartissez-les finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	14.03%	13.74%	14.23%	0.17	3.6

Plastique ABS

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Granulés ABS	5.0g	150 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.24%	0.22%	0.25%		2.6
Mélange ABS - PC	20.0g	100 °C +	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.11%	0.10%	0.13%	0.01%	15.0

Plastique Caoutchouc

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Bouchons en caoutchouc	3.0g	210 °C	Coupez les bouchons en morceaux de 2 x 2 mm. Répartissez-les finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.36%	0.34%	0.38%	0.02%	10.0

Plastique Dispersion de Plastique

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Vernis de résine à base d'eau	1.5g	160 °C	Répartir l'échantillon de manière fine et régulière sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	50.48%	50.30%	50.58%	0.14%	6.5
Vernis de résine à base d'eau	1.5g	160 °C	Répartir l'échantillon de manière fine et régulière sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	50.29%	50.12%	50.40%	0.13%	6.0
Vernis de résine à base d'eau	2.5g	155 °C +	Répartir l'échantillon de manière fine et régulière sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	60.43%	60.09%	60.60%	0.20%	10.0
Vernis de résine à base d'eau	2.0g	155 °C +	Répartir l'échantillon de manière fine et régulière sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	50.48%	50.42%	50.55%	0.05%	10.0
Vernis de résine à base d'eau	4.5g - 5.5g	120 °C	Répartir l'échantillon de manière fine et régulière sur un filtre en fibre de verre.	Humidité	46.49%	46.29%	46.51%	0.13%	13.0
Vernis de résine à base d'eau	2.0g - 2.5g	165 °C	Répartir l'échantillon de manière fine et régulière sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	51.05%	50.98%	51.14%	0.08%	8.6
Dispersion Divergan® RS	2.5g	110 °C	Répartir l'échantillon de manière fine et régulière sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	7.68%	7.21%	7.91%	0.27%	14.7
Dispersion Divergan® RS	2.5g	120 °C	Répartir l'échantillon de manière fine et régulière sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	9.67%	9.44%	9.80%	0.18%	13.6
Dispersion Divergan® RS	2.5g	120 °C	Répartir l'échantillon de manière fine et régulière sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	12.13%	11.86%	12.36%	0.18%	18.8
Dispersion Divergan® RS	2.5g	120 °C	Répartir l'échantillon de manière fine et régulière sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	9.79%	9.69%	9.84%	0.09%	15.7

Plastique Dispersion de Plastique (suite)

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Vernis de résine à base d'eau	2.0g - 2.5g	165 °C	Répartir l'échantillon de manière fine et régulière sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	51.04%	51.01%	51.09%	0.04%	13.0
Vernis de résine à base d'eau	2.0g - 2.5g	160 °C	Répartir l'échantillon de manière fine et régulière sur un filtre en fibre de verre.	Poids Sec	51.03%	50.98%	51.09%	0.05%	13.1
Dispersion Divergan® RS	2.0g - 3.5g	120 °C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Poids Sec	22.92%	22.61%	23.26%	0.32%	53.0
Dispersion Divergan® RS	2.0g - 3.5g	120 °C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Poids Sec	38.37%	37.98%	38.41%	0.37%	16.3
Dispersion Divergan® RS	1.5g	120 °C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Poids Sec	63.97%	63.04%	64.74%	0.89%	6.2

Plastique Gel

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Gel blanc	3.0g	100 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	2.15%	2.06%	2.22%	0.08%	3.5

Plastique Micronyl

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Micronyl	7.0g - 780g	60 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.40%	0.39%	0.41%	0.01%	8.0

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
PA 6.6	15.0g	125 °C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.05%	0.04%	0.06%	0.01%	10.0
PVC granulé	20.0g	160 °C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.16%	0.16%	0.17%	0.00%	15.0
PA 11 avec adjuvants	20.0g	115 °C	Pré-séchez un filtre en fibre de verre . Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau. Couvrez-le avec le filtre.	Humidité	0.09%	0.09%	0.10%	0.01%	20.0
PA 6.6	10.0g	125 °C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.34%	0.34%	0.35%	0.01%	10.0
PA 6.6	15.0g	125 °C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.06%	0.04%	0.07%	0.02%	5.0
PC granulé	10.0g	135 °C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.15%	0.14%	0.16%	0.01%	10.0
Polypropylène	15.0g	120 °C	Répartir l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.12%	0.11%	0.15%	0.01%	15.0
PA séché 6,6 GF 15	20.0g	115 °C	Retirez l'échantillon de l'installation de séchage pendant qu'il est encore chaud. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.03%	0.02%	0.05%	0.01%	10.0
PA 6 GM40	20.0g	115 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.13%	0.13%	0.14%	0.00%	10.0
PA 6.6, non rempli	20.0g	100 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.12%	0.08%	0.15%	0.03%	10.0
PA 6.6 séché	20.0g	115 °C	Retirez l'échantillon de l'installation de séchage pendant qu'il est encore chaud. Étalez-le finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.03%	0.02%	0.05%	0.01%	10.0
Plastique LCD	25.0g	125 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.09%	0.08%	0.11%	0.01%	15.0
Polypropylène	15.0g	120 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.17%	0.16%	0.18%	0.01%	15.0
LCD-Plastic (préchauffé)	25.0g	160 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	15.0
PVC	4.0g	130 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.18%	0.16%	0.18%	0.02%	8.0
Divergan® RS	4.0g - 4.5g	120 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	2.59%	2.45%	2.76%	0.12%	5.1

Plastique Polystyrène

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
PS UL (protégé contre les flammes)	20.0g	100 °C +	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.04%	0.04%	0.05%	0.00%	10.0

Plastique Silicate

Nom	Poids Initial	Tps	Préparation de l'Échantillon	Mode Affiché	Résultat	Min	Max	Écart -Type	Tps (Min)
Gel de silice pour le séchage	9.5g	115 °C	Étalez l'échantillon finement et uniformément sur le plateau.	Humidité	0.63%	0.62%	0.64%	0.01%	4.5



Depuis 1972

États-Unis

1 Fox Hollow Road
Oxford, CT, 06478, USA
Téléphone : +1 (203) 790-4774
Fax : +1 (203) 792-3406
Email : sales@adamequipment.com

Australie

70 Miguel Road, Bibra Lake 6163
Perth, WA, Australie
Téléphone : +61 (0) 8 6461 6236
Email : sales@adamequipment.com.au

Allemagne

Instenkamp 4
24242 Felde, Allemagne
Téléphone : +49- (0) 4340-40300-0
Fax : +49- (0) 4340-40300-20
Email : vertrieb@aeadam.de

Royaume-Uni

MaidPierre Road, Kingston
Milton Keynes, MK10 OBD, UK
Téléphone : +44 (0)1908 274545
Email : sales@adamequipment.co.uk

Afrique du Sud

7 Megawatt Road, Spartan EXT 22 Kempton Park
Johannesburg, République d'Afrique du Sud
Téléphone : +27 (0)11 9749745
Email : sales@adamequipment.co.za

Chine

218 Hengfeng Road
Xiandai Jiaotong Mansion, Chambre 1613
Jing An District, Shanghai, RP Chine, 200070
Téléphone : +86 (21) 5180 1901
Fax : +86 (21) 5180 1907
Email : sales@adamequipment.com.cn

adamequipment.fr