



REPUBLIKA HRVATSKA

DRŽAVNI ZAVOD ZA MJERITELJSTVO

KLASA: UP/I-034-02/16-04/13

URBROJ: 558-02/1-16-2

Zagreb, 6.9.2016.

Na temelju članka 24. stavka 1., i članka 68. Zakona o mjeriteljstvu („Narodne novine“ broj 74/2014) i članka 96. Zakona o općem upravnom postupku („Narodne novine“ broj 47/09), u povodu zahtjeva za tipno ispitivanje mjerila koje je podnijela tvrtka Agrionica d.o.o., Sokolova 16, Požega, radi odobranja tipa mjerila, ravnatelj Državnog zavoda za mjeriteljstvo donosi

**RJEŠENJE
O ODOBRENJU TIPRA MJERILA**

1. Odobrava se tip mjerila:
 - vrsta mjerila: Infracrveni analizator za mjerenje proteina u zrnju poljoprivrednih vrsta
 - tvornička oznaka mjerila: IM 9500, IM 9500 HLW
 - proizvođač mjerila: Perten Instruments AB
 - mjesto i država proizvodnje mjerila: Švedska
 - službena oznaka tipa mjerila: HR SP-1-1010
2. Mjerila iz točke 1. ovog rješenja mogu se podnositi na ovjeravanje.
3. Ovo rješenje vrijedi 10 godina.
4. Podaci o tehničkim i mjeriteljskim značajkama mjerila iz točke 1. ovog rješenja, prilog su ovom rješenju i čine njegov sastavni dio.

Objasnenje

Tvrtka Agrionica d.o.o., Sokolova 16, Požega, je podnijela zahtjev za tipno ispitivanje mjerila iz točke 1. ovog rješenja, dana 29.2.2016.g. Državnom zavodu za mjeriteljstvo, KLASA: UP/I-034-02/16-04/13, URBROJ: 378-02/1-16-1. Uz zahtjev je priložena tehnička dokumentacija o mjerilu i potreban broj uzoraka mjerila.

Tipnim ispitivanjem mjerila iz točke 1. ovog rješenja, koje je provedeno u skladu s Pravilnikom o načinu na koji se provodi tipno ispitivanje mjerila („Narodne novine“ broj 82/02), utvrđeno je da mjerilo zadovoljava zahtjeve propisane Pravilnikom o mjeriteljskim i tehničkim zahtjevima za infracrvene analizatore za mjerenje sadržaja proteina u zrnju poljoprivrednih vrsta („Narodne novine“ br. 107/15), te je prikladno za uporabu.

Ovo rješenje vrijedi 10 godina na temelju članka 8. stavka 2. Pravilnika o načinu na koji se provodi tipno ispitivanje mjerila.

Slijedom navedenog odlučeno je kao u izreci ovog rješenja.

Uputa o pravnom lijeku:

Protiv ovog rješenja ne može se izjaviti žalba, ali se može pokrenuti upravni spor pred nadležnim Upravnim sudom. Upravni spor se pokreće tužbom koja se podnosi u roku od 30 dana od dostave ovog rješenja. Tužba se nadležnom Upravnom sudu podnosi u pisanom obliku ili usmeno na zapisnik ili se šalje poštom, odnosno dostavlja elektronički.

Prilog: kao u tekstu



Zamjenik ravnatelja:

mr. sc. Božidar Ljubić, dipl. ing.

Dostaviti:

1. Agrionica d.o.o., Sokolova 16, Požega
- ② SMP PJ Zagreb, SMP PJ Split, SMP PJ Osijek, SMP PJ Rijeka
3. Pismohrana, ovdje

Izvješće o obavljenom tipnom ispitivanju mjerila

Tvrtka Agrionica d.o.o., Sokolova 16, Požega, podnijela je zahtjev za postupak odobrenja tipa mjerila za uređaje Inframatic IM 9500 i IM 9500 HLW proizvođača Perten Instruments AB, Švedska, dana 29.2.2016.g. Državnom zavodu za mjeriteljstvo, KLASA: UP/I-034-02/16-04/13, URBROJ: 378-16-1.

Tipno ispitivanje mjerila obavljeno je u laboratoriju za ovjeravanje vlagomjera za zrna žitarica i sjemenke uljarica Državnog zavoda za mjeriteljstvo u PJ Osijek.

Primijenjeni tehnički propisi i norme

1. Pravilnik o mjeriteljskim i tehničkim zahtjevima za infracrvene analizatore za mjerenje sadržaja proteina u zrnju poljoprivrednih vrsta ("Narodne novine" br. 107/15).
2. Pravilnik o načinu na koji se provodi tipno ispitivanje mjerila ("Narodne novine" br. 82/02).

1. Opći podaci

Podnositelj zahtjeva: Agrionica d.o.o., Sokolova 16, Požega

Proizvođač: Perten Instruments AB, Švedska

Vrsta mjerila: Infracrveni analizator za mjerenje proteina u zrnju poljoprivrednih vrsta

Tvornička oznaka mjerila: IM 9500, IM 9500 HLW

Službena oznaka tipa: HR SP-1-1010

2. Opis mjerila

Infracrveni analizator IM 9500 je automatski uređaj za analizu cijelog zrna poljoprivrednih vrsta. Ovo tipno odobrenje odnosi se na korištenje mjerila u svrhu određivanja sadržaja proteina u zrnju poljoprivrednih vrsta.

3. Tehnički podaci

1. Valna duljina: 570 – 1100 nm u modu transmisije
2. Izvor svjetlosti: halogena žarulja
3. Uređaj za uzorkovanje: protočna ćelija za cijelo zrnje
4. Upravljanje: LCD zaslon osjetljiv na dodir
5. Napajanje: 100 – 240 V, 50/60 Hz
6. Temperatura zraka: 5 – 40 °C
7. Relativna vlažnost zraka: <80% (do 31 °C)
<70% (34 °C)
<60% (37 °C)
<50% (40 °C)

8. Dimenzije: IM 9500: 370 mm x 485 mm x 390 mm (VxDxŠ)
IM 9500 HLW: 510 mm x 485 mm x 390 mm
9. Masa uređaja: 34 (40) kg (IM 9500 HLW)

4. Način rada

IM 9500 je infracrveni analizator koji koristi apsorpciju blisko-infracrvenog spektra za analizu sastava uzorka. Svjetlost iz halogene lampe osvjetljava ulazni otvor monokromatora. Unutar monokromatora svjetlost se prelama (difraktira) na optičkoj rešetki. Promjenom kuta rešetke mijenja se i valna duljina izlazne svjetlosti. Uzorak je izložen izlaznom svjetlosnom zračenju te se nakon interakcije svjetlost reflektira u svim smjerovima.

Mjerilo mjeri sadržaj proteina na bazi suhe tvari odnosno na 0 % vlage te rezultat preračunava na stvarnu vrijednost vlage. Da bi se dobio točan rezultat sadržaja proteina na stvarnoj vrijednosti vlage potrebno je osigurati i točno mjerenje udjela vlage uzorka.

5. Granice dopuštenih pogrešaka

Prema Pravilniku o mjeriteljskim i tehničkim karakteristikama za infracrvene analizatore za mjerenje sadržaja proteina u zrnju poljoprivrednih vrsta („Narodne novine“, broj 107/15) granice dopuštenih pogrešaka za infracrvene analizatore tijekom tipnog ispitivanja iskazane su u tablici 1.

Tablica 1. Granice dopuštenih pogrešaka za pojedinu kulturu

Kultura	Sadržaj vlage (maseni %)	Najveća dopuštena pogreška (maseni %)
Pšenica	0 %	$\pm 0,34$ %
	$M > 0$ %	$\pm 0,34 \times (1 - M)$ %
Ječam	0 %	$\pm 0,4$ %
	$M > 0$ %	$\pm 0,4 \times (1 - M)$ %
Kukuruz	0 %	$\pm 0,5$ %
	$M > 0$ %	$\pm 0,5 \times (1 - M)$ %
Soja	0 %	$\pm 0,63$ %
	$M > 0$ %	$\pm 0,63 \times (1 - M)$ %

Pri tipnom ispitivanju, granica dopuštene pogreške zaokružuje se na dva decimalna mjesta.

6. Natpisi i oznake

Na kućište mjerila moraju se postaviti sljedeći natpisi i oznake:

1. Ime i naziv ili znak proizvođača
2. Naziv „Infracrveni analizator tip:“
3. Tvornički broj
4. Službena oznaka tipa mjerila HR SP-1-1010
5. Datum ovjere

Ostale potrebne oznake i podaci kao što su:

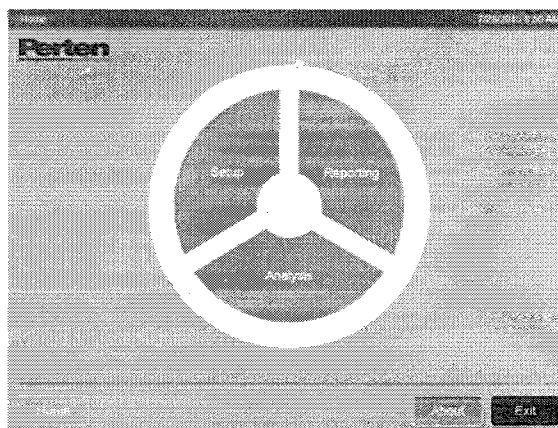
1. Vrste poljoprivrednih vrsta koje se ispituju pri ovjeravanju uređaja
2. Mjerno područje (% sadržaja proteina)
3. Temperaturno područje
4. Vrsta napajanja

7. Postupak ovjeravanja

Podešavanje mjerila i ujedno mijenjanje mjeriteljskih značajki mjerila moguće je unošenjem lozinke u korisničko sučelje, a za ograničenje dostupnosti lozinke neovlaštenim osobama obvezuje se zahtjevatelj tipnog odobrenja. Na natpisnoj pločici mjerila nalazi se datum zadnje ovjere na temelju kojega je moguće u evidenciji događaja utvrditi eventualne izmjene.

Postupak promjene prava pristupa postavkama mjerila:

U glavnom izborniku odabrati opciju „Setup“



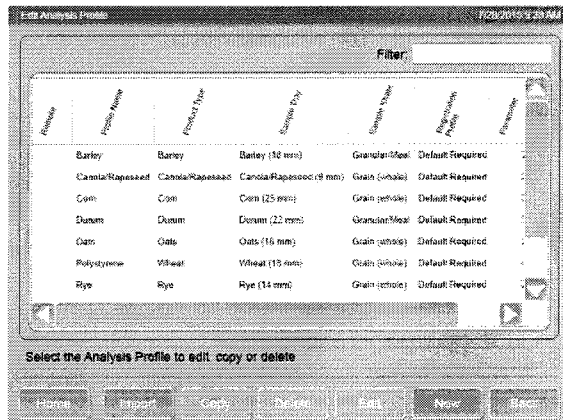
Slika 1

Nakon unosa administratorske lozinke otvara se „Setup“ izbornik gdje je moguće promijeniti postavke mjerila. Za korekciju kalibracije potrebno je odabrati „Analysis Profiles“



Slika 2

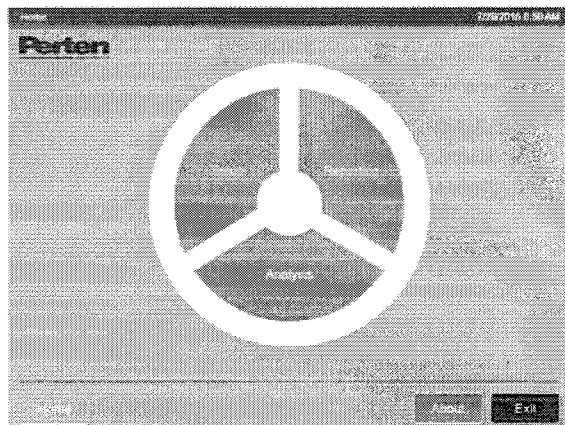
Izgled prozora „Analysis Profiles“



Slika 3

Pristup evidenciji događaja mjerila:

U glavnom izborniku odabrati opciju „Reporting“



Slika 4

Prilog Rješenju o odobrenju tipa mjerila HR SP-1-1010

KLASA: UP/I-034-02/16-04/13

URBROJ: 558-02-05-01/1-16-3

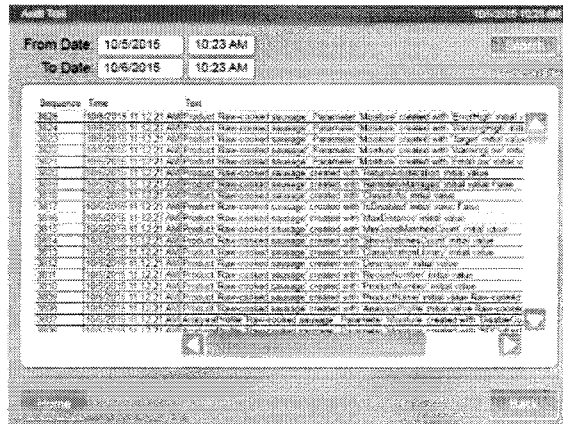
Proizvođač: Perten Instruments AB

Mjerilo: infracrveni analizator za mjerenje sadržaja proteina u zrnju poljoprivrednih vrsta

Tvornička oznaka mjerila: IM 9500, IM 9500 HLW

Stranica 5 od 5

Odabirom opcije „Audit trail“ otvara se evidencija događaja na mjerilu

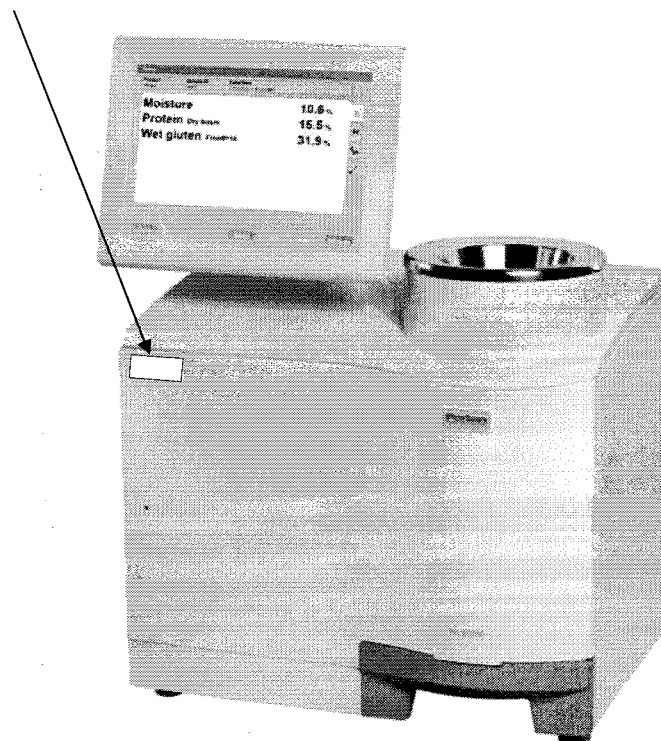


Sequence	Time	Text
3124	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Moisture created with Moisture; Unit: %
3125	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Protein created with Protein; Unit: %
3126	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Moisture created with Moisture; Unit: %
3127	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Protein created with Protein; Unit: %
3128	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Moisture created with Moisture; Unit: %
3129	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Protein created with Protein; Unit: %
3130	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Moisture created with Moisture; Unit: %
3131	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Protein created with Protein; Unit: %
3132	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Moisture created with Moisture; Unit: %
3133	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Protein created with Protein; Unit: %
3134	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Moisture created with Moisture; Unit: %
3135	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Protein created with Protein; Unit: %
3136	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Moisture created with Moisture; Unit: %
3137	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Protein created with Protein; Unit: %
3138	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Moisture created with Moisture; Unit: %
3139	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Protein created with Protein; Unit: %
3140	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Moisture created with Moisture; Unit: %
3141	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Protein created with Protein; Unit: %
3142	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Moisture created with Moisture; Unit: %
3143	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Protein created with Protein; Unit: %
3144	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Moisture created with Moisture; Unit: %
3145	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Protein created with Protein; Unit: %
3146	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Moisture created with Moisture; Unit: %
3147	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Protein created with Protein; Unit: %
3148	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Moisture created with Moisture; Unit: %
3149	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Protein created with Protein; Unit: %
3150	10/6/2015 11:21 AM	Product: Raw-crooked sausage; Operator: Moisture created with Moisture; Unit: %

Slika 5

Mjerilo se ovjerava godišnjim ovjernim žigom u obliku naljepnice. Ovjerni žig Državnog zavoda za mjeriteljstvo postavlja se na uočljivo mjesto (Slika 6), tako da ne ometa nijednu funkciju mjerila.

Ovjerna naljepnica



Slika 6. Mjesto za postavljanje ovjernog žiga u obliku naljepnice