

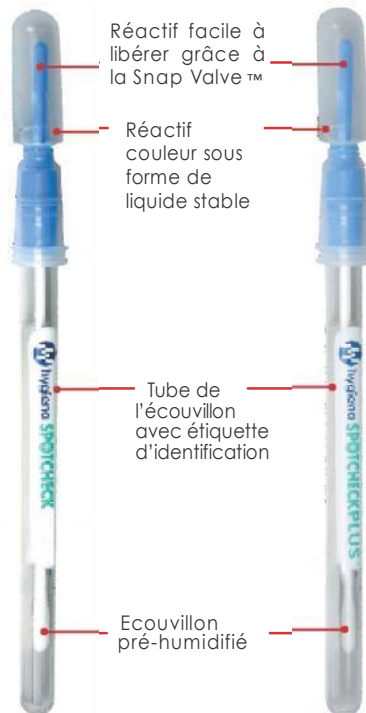


SPOTCHECK PLUS™

Détection de glucose et de lactose

SPOTCHECK Plus détecte le **glucose**, qui est présent dans 85% des produits alimentaires ainsi que **le lactose**. Frottez simplement la surface à l'aide de l'écouvillon, libérez le réactif et si des résidus contenant du glucose et/ou de lactose sont présents, la couleur du réactif deviendra verte ce qui vous donnera une indication de l'hygiène de la surface. Plus la contamination est importante, plus la couleur deviendra foncée. SPOTCHECK Plus permet de valider de manière quasi instantanée l'hygiène d'une surface et de prendre des actions correctives si nécessaires

Réussite



Principales caractéristiques

Résultats en moins de 60 secondes
Instrument tout en un — pas d'appareil nécessaire
Durée de stockage de 12- mois à température réfrigérée, 6 semaines à température ambiante
Résultat facile à interpréter
Bon rapport qualité prix
Détection comparable aux systèmes ATP
Idéal pour la formation du personnel à l'hygiène
Permet une vérification de la propreté selon HACCP/SSOP

Idéal pour:

Produits laitiers
Producteurs de fromages
Magasins alimentaires
Restauration rapide et restaurants
Boulangeries
Transformation de fruits et légumes
Fabricants de sauces et plats cuisinés

Comment utiliser SPOTCHECK PLUS



Frottez

Brisez et pressez

Résultat



hygiene
INTERNATIONAL

Rapid Solutions for Food Safety



Activité Thermo Contrôle

Tél : 01 47 99 61 00 - Fax : 01 47 99 61 19
infote@sopac.com - www.sopac.com