

## PRO-Clean

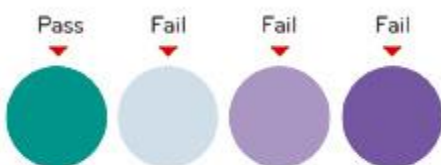


Für den Nachweis von Proteinen auf Oberflächen

PRO-Clean ist ein schnelles und einfach zu gebrauchendes Oberflächen-Monitoring-Werkzeug, das die Sauberkeit von Oberflächen bei der Lebensmittelverarbeitung überprüft und so Qualität und Produktsicherheit im Lebensmittelbereich gewährleistet. PRO-Clean weist geringfügige Eiweißreste auf gereinigten Oberflächen nach. Einfach mit dem Tupfer über die zu testende Oberfläche streichen und das Reagenz einwirken lassen - sollten noch Lebensmittelrückstände anhaften, wird eine violette Verfärbung auftreten. Die Farbveränderung stellt die semiquantitative Messung der Oberflächensauberkeit dar. Je stärker die Verschmutzung, umso schneller läuft die Farbveränderung ab und um so tiefer wird der Farbton: PRO-Clean ist ein Schnellnachweis für die Oberflächenhygiene und eine Entscheidungshilfe, ob Oberflächen noch einer weiteren Reinigung bedürfen.



Testauswertung



### Design des Testbestecks

- Kompletter Hygienetest in einem Gerät
- Leichte Testdurchführung (3 Stufen)
- Patentierte Snap-Valve™ technology - brechen & drücken
- Angefeuchtete Aufnahmespitze
- Beschriftbare Oberfläche

### Haltbarkeit

- 18 Monate bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank (2 - 25°)

### Hauptkennzeichen

- Testergebnis in 10 Minuten
- Leicht ablesbare Testergebnisse
- Semiquantitative Ergebnisse
- Kein weiteres Gerät erforderlich

### Vorteile

- Schneller und einfache Methode für hygienischen Kontrollen nach dem HACCP-Konzept
- Kostengünstig
- Schnelle Ergebnisse begünstigen sofortige Verbesserungsmaßnahmen
- Keine Schulung erforderlich

### Empfindlichkeit

- 50 µg
- Erhöhte Sensibilität beim Erwärmen auf 55°C für 15 Minuten

### Anwendungsbereiche

- Fleischverarbeitung
- Lebensmittelverarbeitung
- Lebensmittelhandel
- Gaststätten, Catering und Grossküchen

### Verpackung

- 4 x 25 Stk / VE