



3M™ Clean-Trace™ Surface Protéine

Test stylo pour les auto - contrôles HACCP

Fiche Technique

Description

Le test 3M™ Clean-Trace™ Surface Protéine permet d'évaluer rapidement le niveau de propreté après nettoyage de matériels et de surfaces en contact avec des denrées alimentaires.

L'utilisation du test 3M™ Clean-Trace™ Surface Protéine est particulièrement recommandé pour le petit matériel, les trancheurs et plans de travail.

Avantages

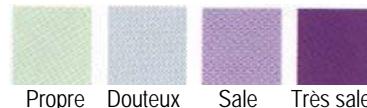
- Fiable, simple et rapide à utiliser, s'intègre parfaitement au quotidien dans votre démarche HACCP
- Très simple à manipuler, peut être utilisé par tous les opérateurs
- Permet de valider l'efficacité des procédures de nettoyage
- Déetecte la présence de protéines à partir de 50µg/cm²
- Résultats rapides, dans les 10 minutes qui suivent le test

Utilisation

Ce test permet de détecter la présence de résidus protéiques ou de sucres réducteurs sur les surfaces et d'évaluer ainsi les risques de développement microbiens, biofilms inclus.

- Sortir l'écouillon du tube
- Ecouillonner la surface à tester sur 10cm² environ
- Enfoncer à fond l'écouillon dans la solution et agiter légèrement
- Attendre 10 minutes et contrôler le résultat

Interprétation colorimétrique



Précautions d'emploi

Eviter de toucher la surface de l'écouillon à mains nues pour ne pas interférer avec le test. Ne pas utiliser après la date d'expiration.

Caractéristiques

Propriété	Valeur nominale
Poids net par carton	0.338 kg
Poids brut par carton	0.5622 kg
Dimensions (mm)	230 * 145 * 75
Quantité	50 écouillons par carton

Précautions de stockage

Ne pas congeler

Durée de conservation :

- 14 mois à partir de la date de fabrication indiquée sur l'emballage pour un stockage entre 2 et 25°C
- 2 semaines pour un stockage entre 26 et 35°C

3M Sécurité Sanitaire des Aliments

Boulevard de L'Oise. 95006 Cergy Pontoise Cedex
Tél. : 01.30.31.64.18 Fax : 01.30.31.75.63