

TEST PROTÉINE PROTEIN FLOW POUR CONTRÔLE PROPRETÉ SURFACE ET MATÉRIEL (x10)



Fabrication européenne



Caractéristiques

Test rapide de détection des protéines sur surfaces pour contrôle d'hygiène HACCP en cuisines professionnelles et industries agroalimentaires

- Test colorimétrique à usage unique destiné à la détection rapide des résidus de protéines sur les surfaces
- Permet de vérifier l'efficacité du nettoyage et de la désinfection dans les environnements alimentaires et de production
- Détection des résidus protéiques issus notamment des aliments, allergènes alimentaires et autres contaminations organiques
- Méthode colorimétrique simple avec lecture visuelle immédiate
- Temps d'obtention des résultats : entre 1 et 10 minutes
- Sensibilité de détection à partir de 10 µg de protéines, pouvant atteindre 3 µg dans certaines conditions d'utilisation
- Lecture des résultats par changement de couleur du vert vers le violet selon le niveau de contamination protéique
- Kit prêt à l'emploi ne nécessitant aucun équipement complémentaire
- Conditionnement : 10 tests par kit
- Conservation entre 2°C et 25°C
- Compatible avec les programmes qualité, PMS, HACCP, audits internes, plans de nettoyage-désinfection et gestion du risque allergène

Avantages

Les informations contenues dans cette fiche sont l'expression de la plus exacte et la plus précise possible de nos connaissances actuelles. Elles ne sont données toutefois qu'à titre indicatif. Ces informations ne sauraient impliquer une garantie de notre part. Photos non contractuelles

Le test Protein Flow permet de **contrôler objectivement l'efficacité du nettoyage** des surfaces et des matériels, au-delà d'une simple vérification visuelle. Il met en évidence des résidus protéiques qui peuvent rester invisibles sur un plan de travail, une table inox, un trancheur, un hachoir, un pétrin, un mélangeur, un convoyeur, un bac alimentaire ou un ustensile de cuisine.

Par rapport aux méthodes nécessitant un appareil de mesure, ce test est **prêt à l'emploi et directement interprétable par changement de couleur**. Il peut ainsi être déployé facilement par un chef de cuisine, un responsable qualité, un responsable HACCP, un cuisinier, un agent de nettoyage, un responsable de production ou un formateur en hygiène alimentaire.

Son format à usage unique facilite la mise en place d'autocontrôles réguliers dans les restaurants, cuisines centrales, établissements de restauration collective, boulangeries, pâtisseries, charcuteries, activités de traiteur, laboratoires alimentaires et ateliers de transformation agroalimentaire. Le résultat obtenu en 10 minutes permet de décider rapidement si la surface peut être utilisée ou si une action corrective est nécessaire.

Bénéfices

Vous gagnez en sérénité lors des contrôles DDPP, audits qualité et inspections sanitaires

Vous disposez d'une preuve concrète de l'efficacité de vos procédures de nettoyage et de désinfection

Vous réduisez le risque de contamination croisée au sein de votre établissement

Vous participez activement à la prévention des intoxications alimentaires et à la protection de vos consommateurs

Vous protégez la réputation de votre établissement et l'image de votre entreprise

Vous améliorez la communication entre les équipes de production, les cuisiniers, les responsables qualité et la direction grâce à un indicateur simple et visuel

Vous identifiez immédiatement les zones nécessitant un nettoyage complémentaire avant la reprise de la production

Vous évitez les coûts liés aux non-conformités, aux réclamations clients et aux pertes de production

Vous facilitez l'application des bonnes pratiques d'hygiène auprès de vos collaborateurs

Vous renforcez la maîtrise du risque allergène et la sécurité alimentaire de votre structure

Vous valorisez votre démarche HACCP auprès de vos clients, partenaires et organismes de contrôle

Conseils d'utilisation

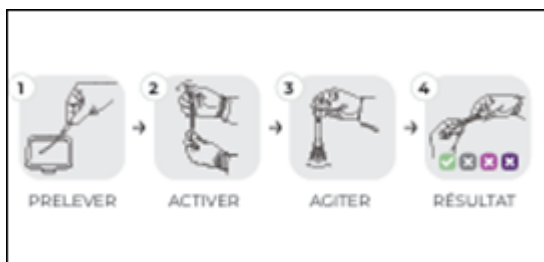
Intégrer le test dans votre plan de maîtrise sanitaire et votre système HACCP

Réaliser les contrôles après les opérations de nettoyage et de désinfection

Contrôler en priorité les surfaces à risque telles que plans de travail, trancheurs, hachoirs, cutters, pétrins, mélangeurs, convoyeurs, tables inox, bacs alimentaires, ustensiles et équipements de production

Effectuer le prélèvement sur une surface de 10 cm x 10 cm selon une méthode constante pour garantir la fiabilité des résultats

Balayer la zone de prélèvement dans plusieurs directions afin de maximiser la récupération des résidus présents



Référez-vous au guide suivant pour interpréter les résultats :

L'intensité et la rapidité de la transition de couleur de la solution indiquent le niveau de résidus protéiniques.

Comparez la couleur résultante avec le schéma sur l'étiquette du tube pour évaluer la propreté de la surface testée.

- Vert = Résultat négatif. La surface est propre, aucune action supplémentaire requise
- Gris = Avertissement. Des traces de résidus sont détectées. Un nouveau test, rinçage ou nettoyage peut être nécessaire selon votre protocole.
- Mauve = résultat positif. Un nettoyage complémentaire suivi d'un nouveau test est recommandé.

Sensibilité du test :

- Détecte 60µg de protéines après 1 minute
- Détecte 10 µg de protéines après 10 minutes

Respecter le temps de lecture recommandé pour obtenir une interprétation fiable

Archiver les résultats dans les enregistrements HACCP, les plans de contrôle et les dossiers qualité

Utiliser le test comme support pédagogique lors des formations en hygiène alimentaire et sécurité sanitaire

Déclencher immédiatement une action corrective lorsqu'une contamination protéique est détectée

Associer ce contrôle à vos procédures de nettoyage-désinfection, de gestion des allergènes, de prévention des contaminations croisées et d'amélioration continue

Ce test est une solution performante pour les professionnels de la restauration collective, de la restauration commerciale, des cuisines professionnelles, des métiers de bouche et de l'industrie agroalimentaire qui souhaitent contrôler objectivement l'efficacité de leurs opérations de nettoyage, renforcer leur conformité HACCP et garantir un niveau élevé de sécurité alimentaire

Caractéristiques détaillées

- DLU MAX Fabrication : 14M
- DLU minimum garantie à la livraison client final : 3M
- Unité de base : SACHET

Visuels

