

Puhtauden mittaaminen - luotettavasti ja nopeasti

Puhtauden mittaaminen on avain sekä tehokkaaseen puhtaanapitoon että palvelutuottajan oman liiketoiminnan vahvistamiseen. Puhtauden mittaaminen tarjoaa työkalun asiakkaalle tuotettavan palvelun laadun osoittamiseen ja kehittämiseen. Tavoitepuhtaustasojen saavuttaminen ja sen opsoittaminen asiakkaalle on erittäin tehokas keino asiakastytyväisyyden lisäämiseen niin elintarviketeollisuudessa, suurkeittiöissä kuin sairaaloissa.

Esittelemme Finnclean 2017- messuilla tuotteita ja palvelujamme osastolla A 13

SystemSURE -luminometri ja UltraSnap -ATP-testit

SystemSURE -luminometri sopii puhtauden osoittamiseen kaikissa hygieniaympäristöissä - oli asiakkaasi sitten suurkeittiö, elintarviketeollisuusasiakas, kylpylä tai sairaala.

PRO-Clean -proteiinijäämätesti

PRO-Clean -proteiinijäämätesti on helppokäyttöinen työkalu puhdistusten varmistamiseen. Proteiinijäämien testaaminen on järkevää etenkin sellaisissa tuotantoympäristöissä, joissa käsitellään allergeeneja kuten maitoa, kananmunaa tai kalaa.

AllerFlow Gluten

AllerFlow Gluten on uusi nopea ja erittäin helppokäyttöinen gluteenijäämien testaamiseen pinnoilta. Se on tehokas allergeenipuhdistusten toimivuuden varmistaja! Testi sisältää kaiken mittaukseen tarvittavan (näytteenottovälineet ja testiliuskan). Testi on nopea käyttää ja tulos on luettavissa jo 10 minuutissa. Testiä on saatavilla 25 kpl pakkauksissa ja sillä on pitkä säilyvyysaika (15 kuukautta, säilytys 2-25 °C).

In-Site Listeria ja In-Site Salmonella

In-Site testit ovat nimensä mukaisesti helppoja itse tehtäviä testejä Listerian ja Salmonellan toteamiseen tuotantoympäristöstä. Testit ovat perinteisen mikrobiologisen testin ja pikatestin yhdistelmiä ja ne perustuvat kromogeeniseen värireaktioon. Positiivinen tulos valmistuu yleensä jo 18-24h kuluttua, negatiivinen tulos varmistetaan 48 h rikastuksella. HUOM! Näytteestä ei aiheudu kontaminaatiovaaraa ympäristölle, koska näyteputkea ei näytteenoton jälkeen enää avata!

Lisätiedot:

Laatu- ja avainasiakaspäällikkö Anu Johansson, Net-Foodlab Oy, puh. 050-3424 603

anu.johansson@netfood.fi

Net-Foodlab Oy on elintarvikealan laadunhallintaan erikoistunut palveluyritys. Laajassa palvelu- ja tuotevalikoimassamme yhdistyvät ainutlaatuisella tavalla hygieniapikatestit, laboratoriotutkimukset ja laadunhallinnan asiantuntijapalvelut. Lue lisää nettisivuiltamme osoitteesta www.netfood.fi.