

## Előzze meg a termékvisszahívást, védje a brandet!

Tavaly csupán 2 hónap leforgása alatt az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériuma 114 700 kg húsárut hívott vissza Listeria-szennyezettség gyanúja miatt. A termékvisszahívás egyszerre árt az értékesítésnek és a cég márkájának, azonban az alábbi hat megoldás biztonsággal kiszűri az esetleges szennyezettséget és javítja a higiéniai ellenőrzési folyamatot.



UltraSnap

### **UltraSnap** <http://bentleylabor.hu/?product=ultrasnap-hygiene>

Ellenőrizze a felület tisztaságát UltraSnap™ felületi ATP teszttel, ami csupán 15 másodperc alatt eredményt ad.

### **MicroSnap** <http://bentleylabor.hu/?product=osszcsira-szamlalas-microsnap>

MicroSnap™ Total 7 óra alatt mennyiségi eredményt ad (összcsíra szám) felületei, terméke, alapanyaga tisztaságáról.



MicroSnap™

### **InSite Listeria teszt** <http://bentleylabor.hu/?product=listeria-indicator-organism-tests>

Könnyen és gyorsan kimutatja a környezetben található Listeria fajokat.



InSite™ Listeria Test

### **AllerSnap** <http://bentleylabor.hu/?product=allergen-szennyezodes-vizsgalata>

Ellenőrzi a felületek tisztaságát, a teszt színváltozása jelzi az esetleges fehérje szennyeződést.



AllerSnap™  
Protein Residue Test

### **BAX® System** <http://bentleylabor.hu/?product=bax-system-x5>

A BAX® System X5 PCR rendszer segítségével pontosan kimutatja az élelmiszer patogéneket, például a Listeria spp. és az L. mono kórokozók jelenlétét nyersanyagokban, környezeti mintákban és késztermékekben.



### **SureTrend adatgyűjtő és elemző szoftver**

<http://bentleylabor.hu/?product=suretrend-software>

A szoftver a mérési eredményeket gyűjti és értékeli, így lehetővé téve a higiéniai szint monitorozását az üzem területén. Ingyenes tartozéka a luminométereknek.



## KÉRJE CÉGRE SZABOTT AJÁNLATUNKAT!

E-mail: [hungary@bentleyinstruments.com](mailto:hungary@bentleyinstruments.com)

Telefon: +36 22 414 100

Cím: 8000 Székesfehérvár, Kálmos u. 2.

