

3M™ Clean-Trace™ Surface Protéine

Test stylo

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 comme les plans de travail, trancheurs...

Il détecte les salissures résiduelles contenant des protéines (œuf, viande, poisson...) ou des sucres réducteurs-

Plus la quantité de salissures prélevée est importante, plus le réactif change de couleur allant du vert pale vers le violet-

Comment Utiliser



- 1- Sortir l'écouvillon du tube-si la surface est sèche, déposer 4 gouttes de liquide hydratant sur le coton -
Ecouvillonner la surface à tester sur 100cm² environ en faisant des Zig-Zag pour couvrir la surface



2. Enfoncer à fond l'écouvillon dans la solution et agiter légèrement
Attendre 10 minutes (pour pouvoir comparer les résultats il est important de toujours lire après le meme temps de réaction de 10mn)



3. Interpréter le résultat après les 10 minutes selon l'échelle de couleur fournie



Précautions d'emploi

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

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