

# CONTRÔLE DES ALIMENTS

## TESTS DE DÉTECTION SIMPLES ET RAPIDES

Nous vous proposons plusieurs nouveaux tests de détection rapides afin de contrôler vos aliments. Vous pourrez ainsi détecter facilement les **Listeria**, les **salmonelles**, la présence de **résidus d'antibiotiques**... Vous pourrez également utiliser nos tests rapides de **falsification de laits**.

### DÉTECTION DES LISTERIA - DÉTECTION DES SALMONELLES

#### Principe :

- ❑ Tests de détection des Listeria ou des salmonelles dans les échantillons alimentaires.
- ❑ Autocontrôlez vous-même votre production en toute sécurité.
- ❑ Ces tests tout-en-un intègrent toutes les phases de l'analyse : enrichissement, détection, inactivation.
- ❑ Réalisables par tout le monde !

#### Méthode :

- ❑ Introduire 25 g de votre échantillon dans le test.
- ❑ Incuber le test (phase d'enrichissement) :
  - \* À 37°C pendant 48 h (Listeria),
  - \* À 37°C pendant 24 h (salmonelles).
- ❑ Retourner le test pour que le liquide se mette en contact avec la bandelette de lecture intégrée.
- ❑ Au bout de 15 min, lire le résultat du test sur la bandelette.
  - \* 3 bandes : test positif (présence du pathogène recherché),
  - \* 2 bandes : test négatif,
  - \* 1 bande : test invalide.
- ❑ Inactiver le test en tournant son bouchon puis le mettre à la poubelle.



Test Listeria



Test salmonelles



Incubation



Lecture du résultat sur la bandelette intégrée dans le test

#### Avantages de nos tests :

- ❑ Autocontrôles tout-en-un et prêt à l'emploi.
- ❑ Réalisables par tout le monde.
- ❑ Contrôlez ainsi indépendamment et à tout moment la sécurité de vos aliments.
- ❑ Nos tests accélèrent l'identification des pathogènes et l'obtention des résultats des entreprises qui ne disposent pas d'un laboratoire interne, ce qui diminue leurs pertes financières en cas de présence de Listeria ou de salmonelles.
- ❑ Nos tests peuvent être utilisés pour une grande variété de produits alimentaires : viandes hachées, saucisses, laits, oeufs, fromages...
- ❑ Sans risque : hermétique + étape finale d'inactivation intégrée.
- ❑ Vous disposez d'un véritable laboratoire entre vos mains !

020250	6 tests de détection Listeria	114,00 € H.T.
020251	6 tests de détection salmonelles	114,00 € H.T.