

BIODETECTOR®



Une technologie unique, simple et efficace,
BIODETECTOR® détecte en 1 minute la présence de
biofilm bactérien sur les surfaces de travail alimentaire.



BIODETECTOR® détecte :
Listéria monocytogène, Salmonelle, Eschérichia
Coli, Pseudimonas spp
et respecte les normes toxicologiques et
environnementales

Effigy'nov

BIODETECTOR® aide l'utilisateur à mieux gérer l'impact de la présence de biofilm en matière de :

- Sécurité alimentaire (contamination et risque d'épidémie)
- Résistance des bactéries aux produits de nettoyage et de désinfection
- Perte de qualité et des propriétés organoleptiques des aliments

Il est conforme aux réglementations toxicologiques et environnementales de l'Union Européenne

Utilisation :

BIODETECTOR® est parfaitement adapté à :

- Industrie alimentaire
- Restauration classique et collective
- EHPAD, Maisons de Retraite, Crèches
- Campings et Centres de Loisirs

Mode d'emploi :

Appliquer le gel sur les surfaces à examiner
BIODETECTOR® indique en 1 minute l'état de
contamination de la surface de travail.
En cas de contamination, des bulles d'oxygène
apparaissent, indiquant la présence de
bactéries catalase-positives

	Caractéristiques techniques
Composition	Alcool en C12-18 éthoxylé; peroxyde d'hydrogène, tert-butyl-4-methoxyphenol (BHA)
Aspect	Gel
Critères du contrôle qualité	pH (5%): $5 \pm 0,5$ - Densité (g/ml): $1,02 \pm 0,01$ - Odeur : Caractéristique - Couleur : Rose - Biodégradable
Conditionnement	Code 786040 : Boite de 2 bouteilles de 500 ml avec bouchon + 1 pulvérisateur



18 Allée du Parc Saint Georges - 53960 BONCHAMP – France
Tél : 06 61 50 82 75 - E-mail : yves.vieillescazes@effigy-pro.com
www.effigy-pro.com

Des solutions innovantes pour les professionnels de l'hygiène