

BIODETECTOR®

Le réactif qui détecte la contamination des surfaces de travail alimentaires en 1 minute !



Une technologie unique, simple et efficace :

- Appliquer le gel sur les surfaces à examiner
- **BIODETECTOR®** indique en 1 minute l'état de contamination de la surface de travail.



= Des bulles d'oxygène apparaissent, indiquant la présence de bactéries catalase-positives.



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