

BIODETECTOR®



**Le réactif qui détecte la contamination
des surfaces de travail alimentaire**

en 1 minute !

BIODETECTOR®

une technologie unique, simple et efficace

BIODETECTOR® est un réactif facile à utiliser :

Il détecte en 1 minute la présence de biofilm bactérien sur les surfaces de travail alimentaire.

Ce réactif teste la présence de l'enzyme catalase présente dans la plupart des bactéries aérobies et facultatives avec cytochrome oxydase.

Une utilisation facile :

- Appliquer le gel sur les surfaces à examiner.
- Laisser agir 1 minute.

Le colorant présent dans BIODETECTOR® indique l'état de contamination de la surface de travail :

Contamination positive :



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

Contamination négative :



Aucune bulle d'oxygène n'apparaît, indiquant l'absence de bactéries réactives catalase-positives.

Pourquoi utiliser BIODETECTOR® ?



DES BÉNÉFICES pour L'UTILISATEUR

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

- **Sécurité alimentaire** : Les biofilms sont des sources constantes de contamination pouvant provoquer des épidémies.
- **Résistance** : Les biofilms protègent les bactéries des agents de nettoyage et de désinfection, augmentant les coûts d'hygiène.
- **Perte de qualité** : Les contaminations répétées peuvent altérer les propriétés organoleptiques des aliments.



DES CONSOMMATEURS EN SÉCURITÉ

BIODETECTOR® détecte les principaux micro-organismes formant des biofilms alimentaires :

- **Listeria monocytogenes** : associée aux produits prêts à consommer, comme la viande et les produits laitiers
- **Salmonella spp.** : fréquente dans les produits carnés et les œufs
- **Escherichia coli** : responsable de contaminations croisées dans les légumes et la viande
- **Pseudomonas spp.** : liée à la détérioration des aliments en raison de sa capacité à survivre dans des conditions défavorables.

BIODETECTOR®

Une solution multi-sites éco-responsable

BIODETECTOR® est parfaitement adapté à tous les sites travaillant des produits alimentaires sur place :

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



UNE SOLUTION ÉCO-RESPONSABLE

Les agents de surface contenus dans BIODETECTOR® respectent les critères de biodégradabilité définis dans le Règlement (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.

BIODETECTOR® est fabriqué sous un contrôle de qualité rigoureux, conformément aux réglementations toxicologiques et environnementales de l'Union Européenne.



Tel : 06 61 50 82 75
yves.vieillescazes@effigy-pro.com

18 allée du parc Saint Georges
53960 Bonchamp – France

www.effigy-pro.com

