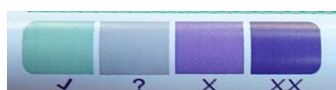


## TESTS PROTÉINIQUES



### Descriptif

- test stylo permettant d'évaluer rapidement le niveau de propreté, après nettoyage, de matériels et de surfaces en contacts avec des denrées alimentaires (plans de travail, trancheurs...).



Propre Douteux Sale Très sale

- détecte les salissures résiduelles contenant des protéines (oeuf, viande, poisson...) ou des sucres réducteurs.  
- plus la quantité de salissures prélevée est importante, plus le réactif change de couleur allant du vert pâle vers le violet (cf notice d'utilisation ci dessous)

### Notice d'utilisation

Toujours effectuer le test après nettoyage.

- sortir l'écouvillon du tube. Si la surface est sèche, déposer 4 gouttes de liquide hydratant sur le coton
- écouvillonner la surface à tester sur 100cm<sup>2</sup> environ en faisant des zig-zag pour couvrir la surface
- 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 même temps de réaction de 10 min)
- interpréter le résultat après 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

### Conditions de conservation et de stockage

- ne pas congeler
- durée de conservation :
  - 14 mois à partir de la durée de fabrication indiquée sur l'emballage pour un stockage entre 2°C et 25°C
  - 2 semaines pour un stockage entre 26°C et 35°C

*Les informations contenues dans cette fiche sont l'expression de la plus exacte et la plus précise possible de nos connaissances actuelles. Elles ne sont données toutefois qu'à titre indicatif. Ces informations ne sauraient impliquer une garantie de notre part. Photo non contractuelle.*