



Votre partenaire HACCP
Contrôles d'hygiène / Thermométrie / Hygiène générale

Tests de propreté Clean-Test (réf. 047422)

Contrôle qualitatif de la propreté des surfaces.

Le test Clean-Test permet de mesurer les protéines totales, les graisses et les sucres résiduels sur une surface donnée.

PRINCIPE

L'intensité de la réaction est directement proportionnelle à la quantité de protéines, de graisse et de sucres présents sur la surface.

VENDU PAR PACK DE 20 TESTS

Le tests Clean-Test est vendu en pack de 20 (réf. 047422).

CONSERVATION

A température ambiante (+10 à +30°C), à l'abri de la lumière.

SEUIL DE DETECTION

Détection à partir de 15 µg de protéines totales, de graisse et sucres réducteurs sur un écouvillon :

- Couleur verte : 15 à 30 µg,
- Couleur grise : 60 à 80 µg,
- Couleur violette claire : 120 à 300 µg,
- Couleur violette foncée : 500 à 1000 µg.

PROCEDURE

- 1 – Sortir l'écouvillon du tube et écouvillonner la surface horizontalement puis verticalement (avec rotation de l'écouvillon) sur une surface d'environ 10 x 10 cm.
- 2- Remettre l'écouvillon dans le tube puis casser l'ampoule située en bas du tube pour libérer le réactif liquide. Tourner l'écouvillon pour homogénéiser la solution.
- 3- Attendre 8-10 minutes pour lire le résultat : comparer la couleur de la solution obtenue avec celles de l'échelle colorimétrique située sur le tube.

INTERPRETATION DES RESULTATS

- Si la couleur de la réaction dans le tube est vert-clair : la surface est propre.
- Si la couleur de la réaction dans le tube est grise : il faut rincer de nouveau votre surface puis refaire un test.
- Si la couleur de la réaction dans le tube est violette : la surface est sale.