Hygicult® Y&F

Hygicult® Y&F detekterar jäst och mögel. Tryckplattan används till rengöringskontroll i verksamheter som framställer produkter med lågt vatteninnehåll såsom korv, marmelad och bröd. Jäst och mögel som förekommer i produktionslokaler och kylutrymmen kan innebära stora problem.

Tryckplattan är på båda sidor täckt med en maltagar som främjar tillväxten av jäst och mögel, dessutom har ett antibiotikum tillsatts som hämmar tillväxten av bakterier. Agarfilmen är konvex för att bästa möjliga kontakt med ytan ska uppstå. Den total ytarean är 18,8 cm^2, 9,4 cm^2 per sida.

Så enkelt är det

Med Hygicult® agarplattor gör du enkelt och effektivt dina egna hygienkontroller av arbetsytor.

Provtagningen görs lätt genom att du trycker plattan mot arbetsytan. Proverna inkuberas i rumstemperatur, idealisk temperatur är 25 °C.

Avläsning sker efter 3-5 dygn med hjälp av en enkel avläsningsguide.

Etablerad metod

Hygicult® Y&F är accepterad av Livsmedelsverket för både egenkontroll och offentlig kontroll. Metoden används i hela världen. Tillverkningen är certifierad enligt ISO 9000.

Hållbarhet

- Ska förvaras i rumstemperatur utan drag, 21-25 °C.
- Hållbarhet från fabrik är 2-4 månader (datum anges på förpackning och provbehållare).

Tillbehör

Cultura M är ett litet, hållbart och pålitligt värmeskåp som passar för inkubation av Hygicult dipslides.

Information

Kontakta oss gärna om du vill ha mer information om våra produkter.

Tel. 031-81 72 00| E-post: info@triolab.se

Triolab AB
Examensgatan 7
431 44 Mölndal

031-81 72 00
www.triolab.se

202009