



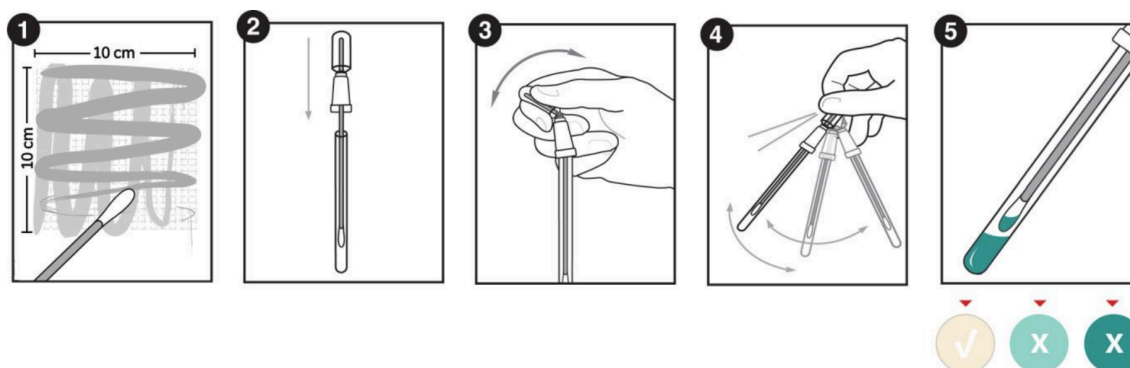
# SpotCheck Plus

SpotCheck Plus™ on värvireaktsioonil põhinev kohe kasutusvalmis kiirtest erinevate pindade mustusastme mõõtmiseks. Test aitab tuvastada uuritavale pinnale jäänud glükoosi- ja/või laktoosijäägid ning sobib eriti hästi pindade hügieeni testimiseks toiduainetetööstustes, kus käsitletakse glükoosi ja laktoosi sisaldavaid tooteid. Test põhineb suhkrute spetsiifilisele värvireaktsioonile, erist seadet selle kasutamiseks pole vaja. Tänu väiksemõõtmelisusele ja materjalivalikule on test keskkonnasõbralik ning soodne, võrreldes teiste meetoditega.

## Kasutamine imelihtne:

Lihtsalt, hõõru pind pühketikuga kolmes suunas (ca 10x10 cm alal) ja aseta pühketikk tagasi testipulka. Seejärel aktiveeri test, murdes pulga ülemine osa ühte ja teise suunda ning lase reagendil valguda testipulga põhja, pigistades paar korda pulga pead.

Viimaks, loksuta pulka mõned sekundid, et testiproov reagendiga korralikult seguneks ning aseta seade püstiasendis seisma 1 minutiks.



## Loe tulemus:

Jäädavalt värvitu vedelik tähendab, et pind on puhas.

Rohekaks muutunud vedelik tähendab, et pinnal on glükoosi- / laktoosijääke ning mida tumedam roheline värv, seda mustem on pind.

## Kasutegurid:

- Tulemused pärast 1 minutit
- Lihtne tõlgendada, väljaõpet pole vaja
- Kõik ühes värvimuutev test, lisaseadmeid ei ole vaja
- Kiire ning lihtne viis HACCP/SSOP programmi järgimiseks
- Soodne valik
- Kohesed tulemused võimaldavad kiiret ettevõtmist puuduste likvideerimiseks

## Tundlikkus:

- Tuvastab 2,5  $\mu$ mooli D-glükoosi ja 5  $\mu$ mooli laktoosi




## Säilivusaeg:

- 18 kuud külmikus (2-8°C)
- 4 nädalat toatemperatuuril (21-25°C)



Korras

Mittekorras

Info:  (+372) 607 0802  (+372) 5623 0724  myyk@netfood.fi