hollu CHECK PRO-Clean (12221100)

Beschreibung: Schnelles & einfach zu gebrauchendes Oberflächen-Monitoring-Werkzeug, das die Sauberkeit von Oberflächen bei der Lebensmittelverarbeitung überprüft und so Qualität und Produktsicherheit im Lebensmittelbereich gewährleistet. PRO-Clean weist geringfügige Eiweißreste auf gereinigten Oberflächen nach. Anwendungsbereiche: Fleischverarbeitung, Lebensmittelverarbeitung, Lebensmittelhandel, Gaststätten / Catering & Großküchen.

Stückzahl: Pkg. 25 Stk.

Art.Nr.	Packung	
3802	25 Stk.	

Eigenschaften

- Testergebnis in 10 Minuten
- Leicht ablesbare Testergebnisse
- Semiquantitative Ergebnisse
- Kein weiteres Gerät erforderlich
- Empfindlichkeit (bei Raumtemperatur 21-25°C)
- 80 µg nach 1 Minuten
- 50 µg nach 5 Minuten
- 20 µg nach 10 Minuten
- Erhöhte Sensibilität beim Erwärmen auf 55°C für 15 Minuten

Vorteile

- Patentierte Snap-Valve™ technology - brechen & drücken
- Beschriftbare Oberfläche am Testkit
- Schnelle & einfache Methode für hygienische Kontrollen nach dem HACCP-Konzept
- Schnelle Ergebnisse begünstigen sofortige Verbesserungsmaßnahmen
- Keine Schulung erforderlich

Nachhaltigkeit und Ökologie

Nachhaltigkeit prägt unser gesamtes Denken und Handeln, was u.a. die Zertifizierungen ISO 14001 und EMAS belegen. Auch im Produktlebenszyklus achten wir auf einen schonenden Umgang mit der Umwelt und den Ressourcen: von der Rohstoffauswahl über die Produktion und Auslieferung bis hin zur automatischen Mitnahme der hollu Leergebinde und dem Recycling. Die hollu Gebinde, bestehend aus PE und Karton, können auch restentleert an den entsprechenden Abfall-Sammelstellen entsorgt werden. Unsere Kunden unterstützen wir nachhaltig mit Schulungen, Reinigungsplänen und innovativer Dosiertechnik.

Anwendung

1. PRO-Clean vor Gebrauch Raumtemperatur (21 bis 25 °C) annehmen lassen. Das Tupfer-Röhrchen festhalten und das Tupfer-Stick aus dem Röhrchen herausdrehen und -ziehen. Im Tupfer-Röhrchen kann Kondensflüssigkeit gebildet sein; dies ist normal. Die Spitze des Tupfers ist bereits befeuchtet,um eine optimale Probe zu erhalten. Bei einer typischen flachen Oberfläche gründlich eine Standardfläche von 10 x 10 cm (4 x 4 Zoll) mit dem Tupfer abwischen. Bei ungleichmäßigen Oberflächen sicherstellen, dass die Wischtechnik bei jedem Test die gleiche ist und einen ausreichend großen Bereich wischen, um eine repräsentative Probe zu erhalten. Wichtige Tipps zur Wischtechnik:

- Weder den Tupfer noch das Innere des Probengeräts mit den Fingern berühren.
- Den Tupfer bei der Probennahme drehen, um möglichst große Probenmengen an der Tupferspitze aufzunehmen.
- Ausreichenden Druck ausüben, um eine Biegung des Tupferschafts zu erzeugen.
- Vertikal, horizontal und in beide diagonale Richtungen kreuz und quer wischen.

2. Nach der Probennahme den Tupfer wieder in das Tupferrohr hineinschieben.

3. Zur Aktivierung des Tests das Röhrchen festhalten und den Snap-Valve-Stift mit Daumen und Zeigefingern durchbrechen, indem der Bulbus vor und zurück gebogen wird. Den Bulbus mehrmals zusammendrücken, damit sämtliche Flüssigkeit am Tupferschaft herablaufen kann.

4. Die Wattespitze des Tupfers mit Flüssigkeit benetzen, indem diese 5 – 10 Sekunden lang geschüttelt wird.

5. Warten Sie 10 Minuten bei Raumtemperatur auf den Farbwechsel. Die meisten Farbwechsel finden in weniger als 60 Sekunden statt. Vergleichen Sie nach 10 Minuten die Farbe der Reagenzien mit der PRO-Clean-Farbtabelle auf dem Röhrchenetikett und dem Aufzeichnungsergebnis. Siehe Interpretation der Ergebnisse nachstehend.

Interpretation der Ergebnisse:

Die Farbe der PRO-Clean-Lösung und die Zeit, in der der Farbwechsel stattfindet, zeigt an, wie viel Proteinrückstände in der Probe sind. Durch den Vergleich von Lösung und Tabelle auf dem PRO-Clean Röhrchenetikett kann die Sauberkeit der Oberfläche eingeschätzt werden. Es ist keine weitere Zeit notwendig, wenn die Farbe vor Ablauf der 10 Minuten zu lila wechselt.

- Grün = Bestanden. Sauber, keine weitere Maßnahme erforderlich.
- Grau = Achtung. Kleine Menge Rückstände vorhanden, erneut testen, neu abspülen oder neu reinigen, abhängig vom Protokoll.
- Lila = Fehler. Erneut reinigen und erneut testen.

Desinfektionsmitteldaten:

Handelsübliche Desinfektionsmittel verursachen bei normaler Konzentration keine Störungen oder falsch-positive Ergebnisse. Hohe Konzentration von alkalischen Desinfektionsmitteln können in einigen Fällen falsch-negative Ergebnisse verursachen. Auf Peroxid basierte Desinfektionsmittel können eine falsch-positive Farbänderungsreaktion verursachen. Sie sollten nach der Desinfektion am besten ausreichend lange warten, bevor Sie eine Oberfläche mit PRO-Clean testen. Desinfektion umfasst normalerweise zwei Schritte, einmal mit Reinigungsmitteln und danach eine folgende (optionale) Desinfektion. Um das beste Ergebnis sicherzustellen, sammeln Sie die PRO-Clean-Probe nach den Desinfektions- und Abspülschritten, aber vor der letzten Desinfektion. Produktrückstände, die nach der Reinigung auf der Oberfläche zurückbleiben, verringern die Effektivität der Desinfektion. Tests vor der Desinfektion verhindern verschwendete Chemikalien und Zeit und stellen optimaleTestergebnisse in einem guten Nahrungsschutzprogramm sicher. Sind Tests vor der Desinfektion nicht möglich, achten Sie auf ausreichende Einwirkzeit, bevor Sie PRO-Clean verwenden.

Lagerhinweis

Die Haltbarkeit ist für 18 Monate bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank (2 - 25°C) gegeben.

Der Text dieser Produktinformation entspricht dem aktuellen Stand unserer technischen Kenntnisse und Erfahrungen und soll Sie nach bestem Wissen und Gewissen beraten. Er ist jedoch, aufgrund der Vielseitigkeit von Arbeitsweisen, Materialbeschaffenheit und Anwendung keine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften!

www.hollu.com

hollu Systemhygiene GmbH

A-6170 Zirl | hollu Campus 1 | Tel. +43 5238 52800 | Fax -990 | E-Mail: info@hollu.com
hollu Italien Srl | 39049 Laives | Via Rio Vallarsa 6 | Tel. +39 0471 950177 | info@hollu.it

so geht sauber.

© hollu Systemhygiene GmbH | Produktblatt | 06/2021
Irrtümer, Satz- & Druckfehler, sowie Änderungen vorbehalten.