



EMPRESA CON CERTIFICACIÓN ISO
9001:2000

"Elaboración , Comercialización , y Distribución de Re-
activos y Productos Biológicos de Diagnóstico

Swab-ID

Swab Test para control micro-
biológico de puntos críticos :
HACCP.



VARIEDAD		ORGANISMO
Total -ID	x 50 U	Bacterias, Hongos y Levaduras
E.Coli-ID	x 50 U	Coliformes ,E.coli
Fungus-ID	x 50 U	Hongos y Levaduras

Los desarrollos de la legislación sobre higiene alimentaria se convirtieron en realidad en 1996 con la legislación que controla los puntos críticos de los procesos productivos en las industrias productoras de alimentos y de servicios alimenticios:

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) . Suscrito por : ICMSF-CFP-NACMCF

Esta legislación permite la producción y entrega de alimentos en condiciones microbiológicamente aceptables para el consumo humano con el fin de eliminar y/o erradicar las enfermedades alimentarias.

DESCRIPCION: Este Swab test permite tomar muestras de cualquier punto o procedimiento en un sistema alimentario donde se puede ejercer control y el peligro de contaminación pueda ser disminuido o anulado.

CONSISTE EN: un tubo con medio de cultivo selectivo y diferencial que contiene una tórula con la cual se toma la muestra que se vuelve a introducir en el tubo para su incubación por 24 hrs. Periodo tras el cual , si existe contaminación el medio de cultivo cambiará de color sin necesidad de efectuar traspasos a otros medio o de efectuar subcultivos.

Swab-ID Test es económico, eficiente, rápido, cómodo, fácil de interpretar, fácil de usar en terreno como en el Laboratorio y resuelve todos los problemas de control cualquiera sea su accesibilidad.

APLICACIONES: Industrias cárneas, Industria láctea, Industria Panificadora, Pesquera casinos, hoteles, restaurantes, supermercados, servicios de comidas preparadas etc