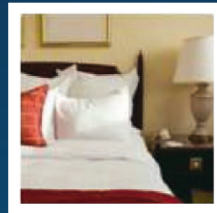
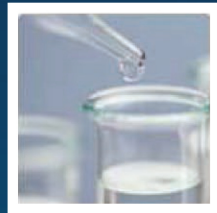
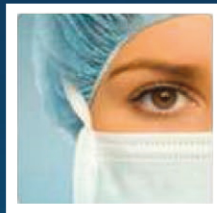
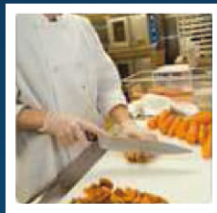




CATALOGUE

CONTROLE D'HYGIENE ET DETECTION MICROBIENNE



Solutions de contrôle rapide du nettoyage
des surfaces et des eaux de rinçage

Détection rapide microbienne et allergène

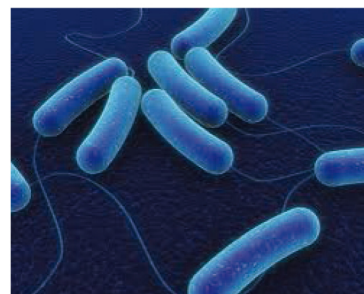
ebro GmbH
Dorfstrasse 26d
8902 Urdorf
044 777 17 63 | www.ebrogmbh.ch

CONTRÔLE D'HYGIENE ET DEMARCHE HACCP

Les industries de l'agroalimentaire, du médicament, mais également le monde hospitalier doivent tout mettre en œuvre pour assurer la sécurité sanitaire de leurs produits.

Il est donc primordiale pour les acteurs de la qualité, de mettre en oeuvre les bonnes pratiques appliquées dans leur milieu.

Celles-ci sont, par exemple, soumises à des réglementations telles que le règlement européen N°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ou les bonnes pratiques de fabrication des produits de santé, publiées par l'ANSM.



Grâce à la gamme hygiène de SOPAC, les résultats de ces contrôles vous parviennent plus rapidement qu'avec les méthodes dites traditionnelles, vous permettant de gagner un temps précieux en production et post-production afin, par exemple, de libérer plus rapidement vos produits en ayant l'assurance de sa sécurité sanitaire. Aussi, SOPAC vous accompagne dans le choix des solutions les plus pertinentes vis-à-vis de vos besoins et dans l'établissement des protocoles en fonction des applications dans vos procédures de contrôle qualité.

Vous trouverez dans ce catalogue, l'ensemble de notre gamme :

Contrôle du nettoyage

- | | | |
|---|---|---|
| 1 | UltraSnap : Vérification nettoyage des surfaces | 4 |
| 2 | SuperSnap : Vérification nettoyage des surfaces | 5 |
| 3 | AquaSnap : Contrôle de la qualité de vos eaux | 6 |
| 4 | SnapShot : Ecouvillons universels pour tout luminomètre | 7 |

Détection bactérienne

- | | | |
|---|--|---|
| 5 | MicroSnap : Détection bactérienne (surfaces, produits et eaux) | 8 |
| 6 | InSite : Détection rapide de bactéries (Listeria, Salmonella) | 9 |

Détection de résidus organiques

- | | | |
|---|--|----|
| 7 | ProClean/SpotCheck : Détection de protéines et de sucres | 10 |
|---|--|----|

Pasteurisation du lait

- | | | |
|---|---|----|
| 8 | ZymoSnap : Vérification de pasteurisation des produits laitiers | 11 |
|---|---|----|

Détection allergènes

- | | | |
|---|---|----|
| 9 | Kit de détection allergène : Détection spécifique d'allergène | 12 |
|---|---|----|

Applications des solutions de contrôle d'hygiène

Les solutions de contrôle d'hygiène proposées par SOPAC ont été conçues pour répondre à différents usages, applications et secteurs d'activités. Aussi, les délais d'obtention des résultats varient selon les techniques utilisées.

SOPAC vous accompagne dans le choix des solutions les plus pertinentes vis-à-vis de vos besoins et dans l'établissement des protocoles en fonction des applications dans vos procédures de contrôle qualité.

Dans le tableau ci-dessous, vous trouverez nos produits classés en fonction de plusieurs critères :

Applications		Nettoyage				Détection bactéries		Détection résidus organiques		Contrôle thermisation du Lait	Détection des allergènes	
Technologie		ATPmétrie				Colorimétrie				Activité Enzymatique	Immunochromatographie	
Produits		UltraSnap	SuperSnap	AquaSnap	MicroSnap	Insite Listeria	Insite Salmonelle	Proclean	SpotCheck Plus	ZymoSnap	AllerFlow Gluten	Bandelettes Allergènes
		Page 4	Page 5	Page 6	Page 7	Page 8	Page 8	Page 9	Page 9	Page 10	Page 11	Page 11
Secteur d'activité	Agroalimentaire	✓	•	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Pharmaceutique	•	✓	✓	✓	•	•	•	•	•	•	•
	Médical	•	✓	✓	✓	•	•	•	•	•	•	•
Rapidité du test	Résultats en 1 minutes	✓	✓	✓	•	•	•	•	•	•	•	•
	Résultats en 10 minutes	•	•	•	•	•	•	✓	✓	•	✓	✓
	Résultats en 1H	•	•	•	•	•	•	•	•	✓	•	•
	Résultats en 6~8H	•	•	•	✓	•	•	•	•	•	•	•
	Résultat en 48H	•	•	•	•	✓	✓	•	•	•	•	•
Application Agroalimentaire	Qualification Nettoyage	✓	✓	✓	•	•	•	✓	✓	•	•	•
	Détection résidus organiques	•	•	•	•	•	•	✓	✓	•	•	•
	Détection Allergènes	•	•	•	•	•	•	•	•	•	✓	✓
	Détection bactérienne	•	•	•	✓	✓	✓	•	•	•	•	•
	Contrôle pasteurisation lait									✓		
Types	Surface	✓	✓	✓	✓	✓	•	✓	✓	•	✓	✓
	Eaux	•	•	✓	✓	•	•	•	•	•	•	✓
	Produits solides	•	•	•	✓	•	•	•	•	•	•	✓
	Produits liquides				✓					✓		✓

Les luminomètres SurePlus et Ensure

Qu'est ce que l'ATP ?

L'ATP est une molécule universelle, permettant le transfert d'énergie dans l'ensemble des cellules du vivant. Aussi, de par sa propriété de transfert d'énergie, l'ATP permet d'innombrables réactions biochimiques, parmi lesquelles des réactions créant de la bioluminescence. Cette réaction émet des photons, responsables d'un signal lumineux pouvant être mesuré.

Qu'est ce qu'un luminomètre ?

Un Luminomètre est un appareil capable de détecter des photons grâce à une cellule sensible à ces particules, mesurant ainsi les signaux lumineux émis par des réactions de bioluminescence.

Chez SOPAC, nous proposons deux types de luminomètre en fonction de vos besoins. En effet, nous disposons du SystemSure Plus et du luminomètre Ensure (voir tableaux ci-dessous).



	SystemSure Plus	EnSure
Sensibilité	1 femtomole d'ATP	0,1 femtomole d'ATP
Mémoire	2000 résultats	2000 résultats
Délai résultat	15 secondes	15 secondes
Type de pile	2x AA	2x AA
Logiciel d'analyse	Oui	Oui

Le contrôle de nos luminomètres peut être effectué par vos soins, en interne, grâce à nos kits de contrôle afin de vérifier le bon fonctionnement de l'appareil.

Compatibilité des produits en fonction du luminomètre :

Produits	SystemSure Plus	EnSure
UltraSnap	✓	✓
SuperSnap		✓
MicroSnap		✓
AquaSnap	✓	✓
ZymoSnap		✓

1

UltraSnap : Vérification nettoyage des surfaces

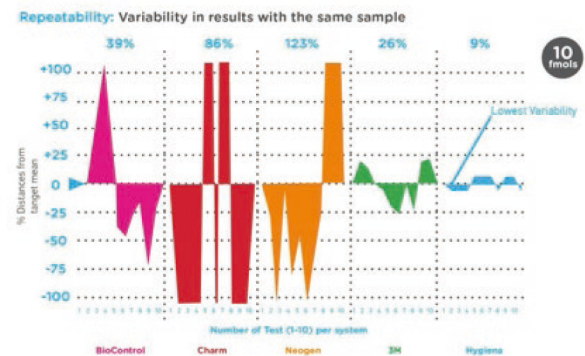
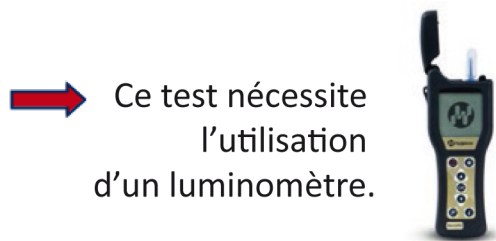
Procédez à la vérification de l'efficacité de vos nettoyages des surfaces et ustensiles que vous utilisez en production



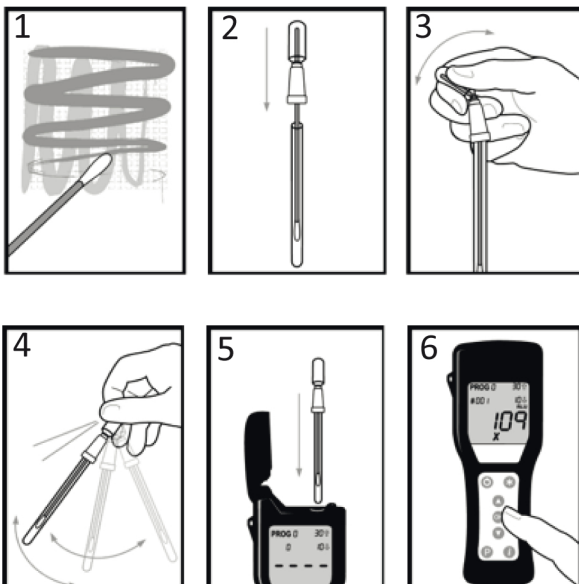
Le système UltraSnap permet de qualifier le bon nettoyage de vos surfaces par simple écouvillonnage et mesure sur luminomètre.

- Conservation 15 mois à 2-8°C.
- Conservation 4 mois à 20-25°C.
- L'extrémité de l'écouvillon pré-humidifiée permet un prélèvement optimal et pénètre les biofilms.
- Permet la détection de 10-15 mol d'ATP via le SystemSure Plus.
- Résultats en moins d'une minute.

UltraSnap présente une plus faible variabilité de mesure par rapport à d'autres systèmes concurrents.



Procédure d'utilisation :



1. Passer votre écouvillon sur votre surface.
2. Replacer l'écouvillon dans son tube.
3. « Saper » la valve.
4. Bien mélanger en secouant.
5. Placer rapidement le tube dans le luminomètre.
6. Faire votre mesure, le résultat s'affiche en 15 secondes.

Procédez à la vérification de l'efficacité de vos nettoyages des surfaces et ustensiles que vous utilisez en production



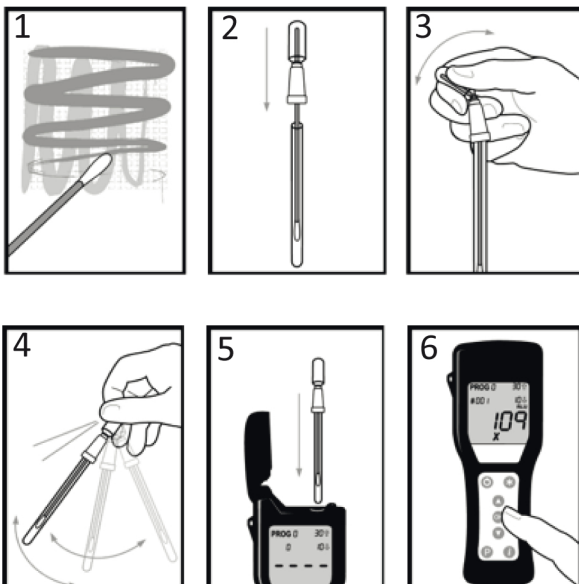
Le système SuperSnap permet de qualifier le bon nettoyage de vos surfaces par simple écouvillonnage et mesure sur luminomètre.

- Conservation 15 mois à 2-8°C.
- Conservation 4 mois à 20-25°C.
- L'extrémité de l'écouvillon pré-humidifiée permet un prélèvement optimal et pénètre les biofilms.
- Permet la détection de 10-16 mol d'ATP via le Ensure.
- Résultats en moins d'une minute.
- Plus résistant aux désinfectants acides et alcalins.
- Plus sensibles que l'écouvillon UltraSnap

➔ Ce test nécessite l'utilisation d'un luminomètre.



Procédure d'utilisation :



1. Passer votre écouvillon sur votre surface.
2. Replacer l'écouvillon dans son tube.
3. « Snaper » la valve.
4. Bien mélanger en secouant.
5. Placer rapidement le tube dans le luminomètre.
6. Faire votre mesure, le résultat s'affiche en 15 secondes.

Vérifier la qualité de vos eaux grâce à AquaSnap



AquaSnap permet de mesurer l'ATP présent dans l'eau et se décline en deux dispositifs :

- AquaSnap FREE : Mesure l'ATP libre dans l'eau à tester.
- AquaSnap TOTAL : Mesure à la fois l'ATP libre mais également l'ATP présent dans les bactéries se situant dans l'eau à tester. L'ampoule située dans la partie haute du dispositif contient une solution capable de lyser les bactéries et donc de libérer l'ATP bactérien.

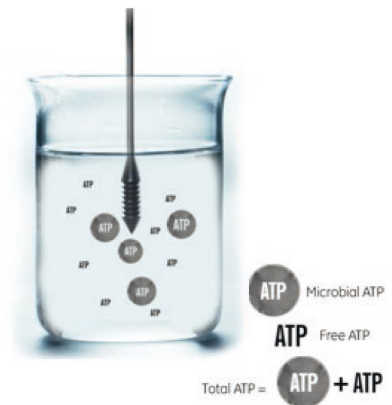
La différence entre les deux mesures permet une estimation de la charge bactérienne présente dans votre eau.



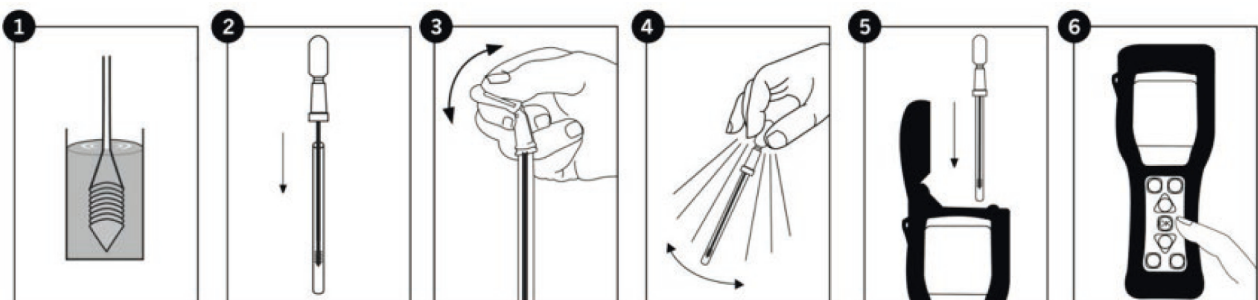
Ce test nécessite l'utilisation d'un luminomètre.



- Extrémité permettant de récolter précisément 100µl d'eau.
- Résultats en 15 secondes.
- DLC : 15 mois à 2-8°C ou 4 semaines à 21°C
- Très simple d'utilisation
- Sensible jusqu'à 10-16 moles d'ATP.
- Charge bactérienne estimée: 1000 CFU/100 µl



Procédure d'utilisation :



Utilisez nos écouillons universels avec un luminomètre concurrent !



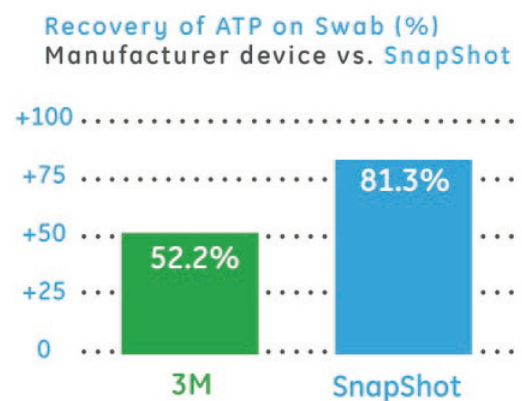
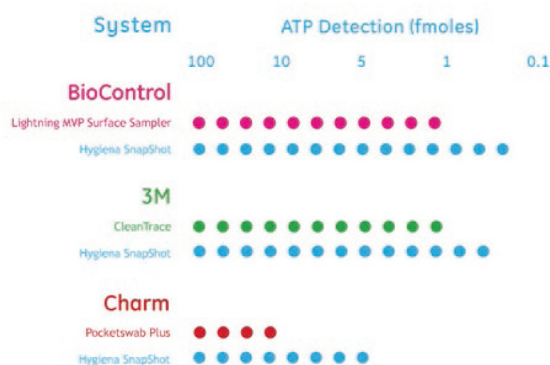
Vous avez acquis un luminomètre autre que notre système SurePlus ou notre Ensure ?
Vous souhaitez de meilleurs résultats qu'avec vos écouillons actuels ?

SnapShot et WaterShot permettent de mesurer l'ATP présent respectivement sur des surfaces et dans l'eau avec des appareils concurrents tel que le Clean Trace de 3M.

	3M	BioControl	Charm	BioTrace
SnapShot	✓	✓	✓	✓
WaterShot	✓			✓

Compatibilité des écouillons avec les luminomètres concurrents

- Meilleure sensibilité de nos écouillons SnapShot et WaterShot que les originaux.
- Meilleure récupération de l'ATP par nos écouillons que la concurrence.
- S'utilise aussi facilement que nos écouillons UltraSnap et AquaSnap.



5

MicroSnap : Détection bactérienne (surfaces, produits et eaux)

Détecter et qualifier la présence de bactéries dans vos produits, vos eaux ou vos surfaces



Le système **MicroSnap** permet de détecter et d'énumérer rapidement des souches bactériennes apparemment à des groupes tels que la Flore Totale, les Entérobactéries, les coliformes, E.coli et prochainement Listeria.

Ce dispositif permet de détecter et de quantifier les bactéries en UFC après incubation à partir de diverses types d'échantillons :

- Surface.
- Produits solides.
- Liquides et eaux de rinçage.



La mesure s'effectue après 6 à 8H d'incubation via notre luminomètre **Ensure**. Il suffit ensuite de convertir les unités obtenues en RLU en CFU.

Le système **MicroSnap** détecte l'ATP issu des souches bactériennes sélectionnées uniquement, évitant de ce fait les contaminations provenant de l'ATP présent sur vos surfaces ou issu de vos produits. Cette particularité en fait un dispositif précis et fiable, certifié par l'AOAC (équivalent de l'AFNOR aux Etats Unis).

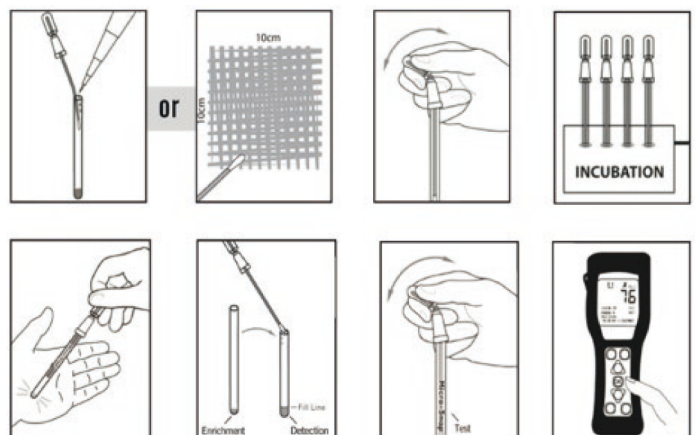


Ce test nécessite l'utilisation d'un luminomètre.



Procédure d'utilisation :

- **Plus Rapide** que les méthodes traditionnelles, résultats en 6 à 8H.
- **Moins cher** qu'une prestation par un laboratoire externe.
- Libération des stocks plus rapidement.
- Permet d'énumérer ou de qualifier la présence/absence des souches bactériennes soumises à des réglementations.



Procédez à vos tests bactériens sur site, par vous-même, avec InSite Listeria ou Salmonelle

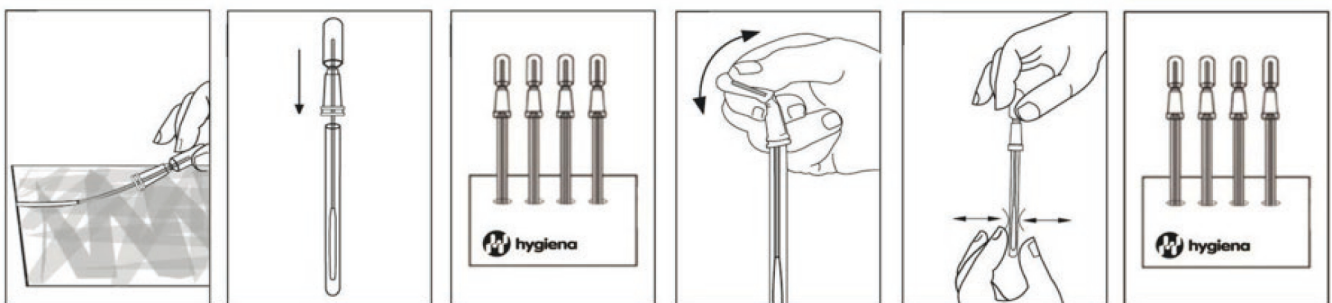
InSite Listeria et Salmonelles sont des tests colorimétriques de surface permettant la détection facile et rapide de Listeria et de la Salmonelles dans votre environnement de travail.

- Présomption de résultat positif en 24H.
- Résultat négatif en 48H.
- Stockage à 2~8°C pour 9 et 12 mois.
- Tube hermétique = Evite tout risque de contamination.
- Moins cher qu'un test en laboratoire externe.
- Sensibilité : 1-10CFU/ml.

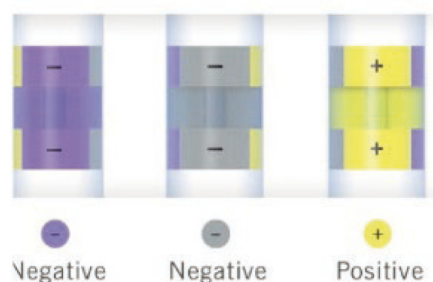
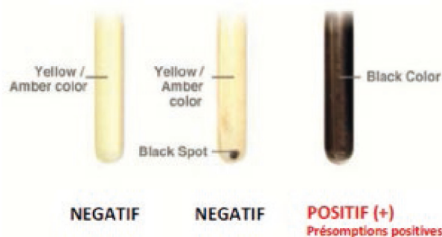
Ces dispositifs sont certifiés par l'AOAC (équivalent de l'AFNOR aux Etats Unis).



Procédure d'utilisation :



INTERPRETATION DES RESULTATS



Vérifiez l'efficacité du nettoyage de vos surfaces et de vos ustensiles en moins de 10 minutes



ProClean permet la détection des résidus protéiques sur vos surfaces ou vos ustensiles après nettoyage.

- Résultats en moins de 10 minutes
- Changement de couleur facile à interpréter
- Durée de vie de 18 mois à 2~25°C
- Permet d'éviter les contaminations croisées



ProClean est un dispositif sensible :

- 80µg de protéines après 1 minutes
- 50µg de protéines après 5 minutes
- 20µg de protéines après 10 minutes

Ne pas prendre en compte les résultats après 10 minutes



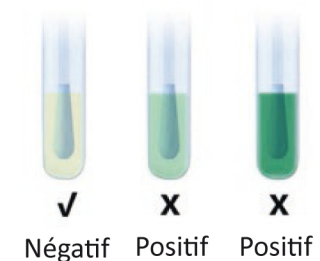
Spotcheck Plus permet la détection de sucres réducteurs sur vos surfaces ou vos ustensiles après nettoyage.

- Détecte le D-glucose et le lactose
- Changement de couleur facile à interpréter
- Durée de vie de 18 mois à 2~8°C
- Permet d'éviter les contaminations croisées

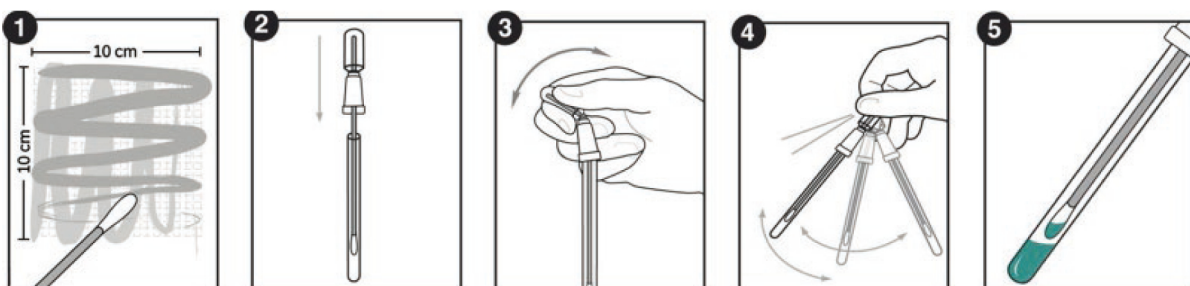
SpotCheck Plus est un dispositif sensible :

- Jusqu'à 2,5µmoles de D-Glucose
- Jusqu'à 5µmoles de lactose
- Résultats en 1 minute

Ne pas prendre en compte les résultats après 2 minutes



Procédure d'utilisation :



Vérifiez l'efficacité de vos pasteurisations et de vos stérilisations de vos produits laitiers avec ZymoSnap



ZymoSnap a été développé spécifiquement pour l'industrie laitière afin de contrôler **rapidement** et **efficacement** la pasteurisation du lait. En effet, l'enzyme phosphatase alcaline est naturellement présente dans le lait cru et la pasteurisation de celui-ci entraîne la dénaturation de l'enzyme, perdant ainsi son activité.



Grâce à un substrat spécifique, l'activité de l'enzyme PAL est mesurée en émettant de la lumière détectée par le luminomètre **Ensure**.

- Indique si la pasteurisation a été efficace.
- **Réponse en 10 minutes.**
- Plus précis et plus simple qu'un test enzymatique colorimétrique classique.
- **Test simple à réaliser en post pasteurisation.**

➔ Ce test nécessite l'utilisation d'un luminomètre.

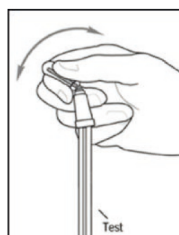


Ce dispositif nécessite d'établir par vous-même le seuil critique spécifique de votre lait à tester. La démarche à suivre est simple et un protocole est prévu afin de vous accompagner dans cette démarche. Ceci permet d'être précis et spécifique vis-à-vis du lait que vous testez.

Procédure d'utilisation :



75µl d'échantillon
de votre lait



Activer la valve

Incuber 10 minutes
à 55°C



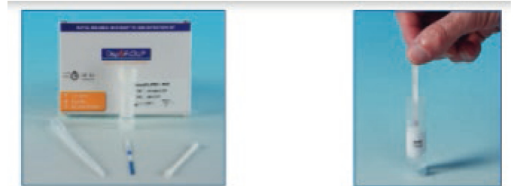
Obtention du résultat
en RLU à convertir
en mU d'enzyme.

Qualifiez la présence d'allergènes spécifiques dans vos produits ou sur vos surfaces à l'aide de nos bandelettes

Les kits de détections d'allergènes **Disp&Flow** permettent de qualifier simplement et rapidement, la présence d'un allergène spécifique.

Permet de détecter des allergènes :

- Sur des surfaces.
- Au sein des produits solides.
- Dans vos eaux de rinçage ou vos produits liquides.



2 lignes rouges = présence de l'allergène recherché

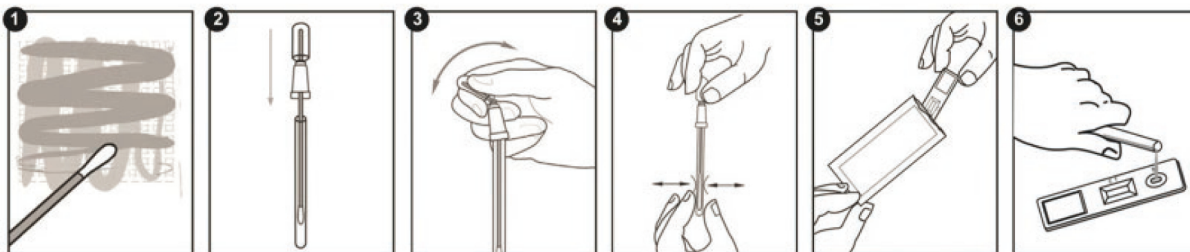
- Sensibilité à partir de 0,1ppm.
- Simple d'utilisation.
- Rapide : **Résultat en 10 minutes !**
- Très longue DLC

Kits disponibles pour :

Ail, Amande, Arachide, Lait, Crevette, Moutarde, Noisette, Noix de coco, Œuf, Poisson, Porc, Soja.



AllerFlow Gluten est un dispositif permettant de détecter spécifiquement la présence de gluten sur vos surfaces. L'utilisation se fait en quelques étapes :



- Sensible jusqu'à 5ppm de gluten.
- Se conserve jusqu'à 15 mois à température ambiante.
- Pas de réaction croisée avec le soja, le riz ou le maïs.
- Résultat en 10 minutes

