



LE BESOIN CRITIQUE DE DÉTECTION AVANCÉE

Selon la FDA américaine, *E. coli* figure systématiquement parmi les principales causes de rappels alimentaires. Des épidémies notables, telles que la contamination de la laitue romaine en 2018, l'incident de la pizza surgelée française en 2022 et le cas de juin 2024 concernant des sandwiches, wraps et salades vendus dans de grands supermarchés britanniques, soulignent le besoin critique de méthodes de détection efficaces.

Ces incidents mettent en évidence la nécessité de technologies de détection avancées, car les méthodes traditionnelles comme le test des Enterobacteriaceae peuvent parfois ne pas être suffisamment spécifiques.



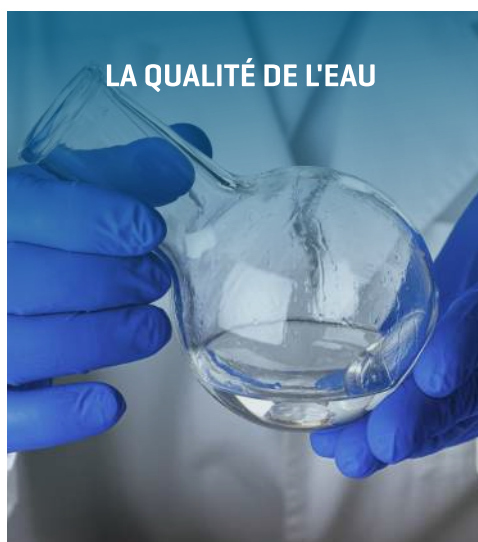
N-LIGHT™ ESCHERICHIA COLI – POUR DES RÉSULTATS ACTIONNABLES EN 16 H

Notre test rapide *E. coli* fait partie de la série de surveillance environnementale N-Light™, qui permet la détection des agents pathogènes sans avoir besoin d'un laboratoire.

LE TEST N-LIGHT™ E. COLI UTILISE L'ENZYME BÊTA-GLUCURONIDASE PRÉSENTE DANS 99% DES SOUCHES D'E. COLI:

- **Facile à utiliser:** Formation minimale requise pour des résultats précis.
- **Résultats rapides:** Obtenez des résultats en seulement 16 heures.
- **Haute sensibilité:** Détecte même des cellules *E. coli* séchées à un chiffre sur des surfaces en acier inoxydable avec une précision exceptionnelle.

Nous avons développé ce test pour servir **d'indicateur d'hygiène** pour:





AMÉLIOREZ VOTRE SURVEILLANCE ENVIRONNEMENTALE EXISTANTE

LE TUBE N-LIGHT™ E.COLI CONTIENT UNE TECHNOLOGIE UNIQUE ET INNOVANTE



Plateforme brevetée AquaSpark™ pour la détection des bactéries vivantes



Le bouchon de biosécurité pour un enrichissement sûr sur site



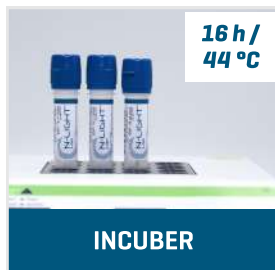
PROCESSUS DE TEST SIMPLE ET EFFICACE



ÉCHANTILLONAGE



TRANSFÉRER



INCUBER

16 h / 44 °C



ACTIVER

2-4 min



MESURER

10 s

N-LIGHT™ E.COLI ADAPTÉ À PLUSIEURS SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Transformation de la viande et de la volaille
- Produits laitiers
- Prêt-à-manger



- Restaurants et services de restauration
- Vendeurs de Street Food



- Bateaux de croisière et centre de vacances
- Voyages internationaux



- Production de cultures
- Élevage



- Traitement et distribution de l'eau
- Distribution d'eau potable



- Hôpitaux et cliniques
- Maisons de retraite



- Garderies d'enfants
- Écoles et collèges



- Aliments pour animaux



UN PORTEFEUILLE CROISSANT DES PRODUITS POUR LA DÉTECTION DE PATHOGÈNES ET DU CONTRÔLE DE L'HYGIÈNE

voir d'autres produits NEMIS:



POUR VOUS PERMETTRE DE COMBATTRE L'INVISIBLE
nemistech.com

