

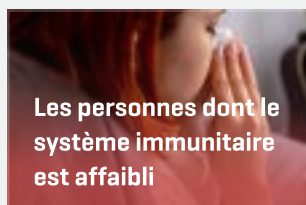
CONTRÔLER LE RISQUE LISTERIA DANS LES USINES ALIMENTAIRES AVEC N-LIGHT™ LISTERIA SPP.



STATU QUO EN MATIÈRE DE DÉTECTION DE LISTERIA SPP.

Les *Listeria* sont un genre de bactéries qui pénètrent souvent dans les installations de production alimentaire par le biais des matières premières, ce qui représente un risque potentiel de contamination. Bien que toutes les espèces de *Listeria* ne soient pas pathogènes, la présence d'espèces telles que *Listeria monocytogenes* dans les produits alimentaires peut entraîner de graves maladies d'origine alimentaire, en particulier chez les groupes à haut risque :

! LES GROUPES AYOPI SONT LES PLUS EXPOSÉS :



Les CDC estiment que la listériose est la troisième cause de décès par maladie d'origine alimentaire, avec environ 260 décès par an.



N-LIGHT™ LISTERIA SPP. - TEST INDICATEUR

La détection de *Listeria spp.* est actuellement un élément crucial des programmes de surveillance environnementale dans l'industrie alimentaire. Le test indicateur N-Light™ *Listeria spp.* constitue une solution puissante et à large spectre pour la détection d'un large éventail d'espèces de *Listeria*, améliorant ainsi les pratiques d'hygiène et de sécurité en usine:



Par rapport aux tests axés uniquement sur *Listeria monocytogenes*, N-Light™ *Listeria spp.* signifie plus de résultats positifs et plus d'informations exploitables pour améliorer les normes d'hygiène dans les environnements de production alimentaire.



NOUS TRANSFORMONS LA FAÇON DONT LES TESTS DE DÉPISTAGE DES AGENTS PATHOGÈNES SONT EFFECTUÉS

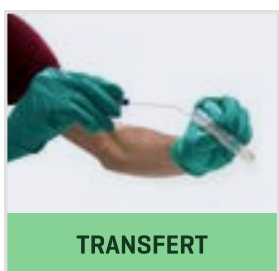
LE TUBE N-LIGHT™ LISTERIA SPP. CONTIENT UNE TECHNOLOGIE UNIQUE ET INNOVANTE



scanner pour voir notre technologie en action



UN PROCESSUS DE TEST SIMPLE ET EFFICACE



CONFIRMATION PAR LE LABORATOIRE:

Les tubes à essai N-Light™ *Listeria* spp. positifs peuvent être envoyés à un laboratoire microbiologique interne ou externe pour analyse de la présence de *Listeria* spp. et de *Listeria monocytogenes* à l'aide de méthodes culturelles (par ex. ISO 11290-1) ou de méthodes PCR (par ex. Eurofins).

N-LIGHT™ LISTERIA SPP. ADAPTÉ À DE MULTIPLES INDUSTRIES

- Viande
- Viandes en tranches cuites
- Poisson frais
- Poisson fumé



- Produits laitiers frais, par exemple crème
- Fromage à pâte molle affiné
- Fromage au lait cru à pâte molle
- Crème glacée



- Feuilles de salade
- Légumes
- Salades complexes RTE
- Sandwichs RTE
- Aliments réfrigérés



- Aliments pour animaux



UN PORTEFEUILLE CROISSANT DE PRODUITS DE DÉTECTION DES PATHOGÈNES ET DE SURVEILLANCE DE L'HYGIÈNE

Voir d'autres produits NEMIS:



POUR VOUS PERMETTRE DE COMBATTRE L'INVISIBLE
nemistech.com

