

Крисмас[®]shop.christmas-plus.ru
christmas-plus.ru
крисмас.рфРазработчик
и производитель
ЗАО «Крисмас+»Санитарно-пищевая
экспресс-лаборатория СПЭЛНекоторые образцы тест-систем
для санитарно-пищевого анализа

Назначение и область применения

Средства быстрой (экспрессной) оценки показателей, характеризующих состояние предприятий общественного питания, столового инвентаря, безопасности и доброкачественности пищевых продуктов – мяса, рыбы, полуфабрикатов и субпродуктов, молока и молочных продуктов, мёда, овощей и фруктов, соков и готовых блюд, а также качества питьевой воды инструментальными экспресс-методами тестирования.

Экспресс-лаборатории – портативные лаборатории для выполнения простых экспресс-анализов по многим показателям. Представляют собой компактную подборку готовых расходных материалов, индикаторных средств, принадлежностей и приспособлений для анализа (тестирования), а также руководство по применению.

Тест-комплекты – портативные укладки для выполнения простых экспресс-анализов (тестирования) по одному или нескольким показателям. Представляют собой компактную подборку готовых расходных материалов, принадлежностей, посуды, а также паспорта с методикой анализа.

Тест-системы – наиболее простые средства сигнального или полуколичественного химического тестирования с инструкцией по применению.

СРЕДСТВА ПРОСТОГО ЭКСПРЕСС-КОНТРОЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА

- ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
- ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ
- СТОЛОВОГО ИНВЕНТАРЯ И ПОСУДЫ



Экспресс-лаборатории

- **Санитарно-пищевая экспресс-лаборатория СПЭЛ, 2 модуля** («Контроль качества продуктов питания», «Контроль столового инвентаря»), 20 показателей. Первичное обследование санитарного состояния продовольственных объектов, контроль соблюдения санитарного режима, контроль безопасности и качества пищевого сырья.
- **Войсковая портативная экспресс-лаборатория контроля питания ВПЭЛ-КП**. Первичное обследование санитарного состояния объектов продовольственной службы подразделений ВС РФ, ВМФ, МЧС. Оборудована методическими рекомендациями ГВМУ ВС РФ.
- **Экспресс-лаборатория «Контроль качества мёда»**. Позволяет оценить натуральность мёда, обнаружить фальсификацию. Выполняются: определение диастазной активности, общей кислотности, содержания редуцирующих сахаров, массовой доли воды, пади, сахарной и крахмальной патоки и др.
- **Экспресс-лаборатория «Контроль подлинности пчелиного воска»**. Предназначена для экспресс-определения подлинности воска пчелиного по отсутствию в нем фальсифицирующих примесей (парафина, церезина, канифоли, живицы, стеарина) в соответствии с ГОСТ Р 54377-2011.
- **Экспресс-лаборатория «Контроль качества молока и молочных продуктов»**. Предназначена для экспрессной оценки натуральности и качества молока и молочных продуктов, в соответствии с НД (11 показателей).
- **Санитарно-пищевая экспресс-лаборатория учебная СПЭЛ-У**. Позволяет выполнять простые эксперименты по оценке безопасности и качества продуктов питания, столового инвентаря, готовых блюд (8 показателей, 13 определений). Оборудована методическими рекомендациями для учителей PAO.

Тест-системы и тест-комплекты контроля безопасности и качества пищевого сырья и готовых продуктов

- **Тест-система «Контроль качества термической обработки мясных и рыбных изделий (Пероксидаза-тест)»**. Для определения качества термической обработки мясных и рыбных изделий. Выполняется стандартная проба на пероксидазу (фермента, свидетельствующего о недостаточной термической обработке продукта).
- **Тест-система «Контроль соды в молоке»**. Для определения примесей соды в молоке (наличие соды и ее содержание).
- **Тест-система «Нитрат-тест»**. Для определения содержания нитратов в овощах, фруктах, соках, зелени и сопоставления с ПДК.
- **Тест-система «Свежесть молока»**. Выполняется специальная проба на pH, свидетельствующая о скисании молока и возможной фальсификации (разбавлении и др.).
- **Тест-система «Свежесть мяса»**. Для определения доброкачественности мяса и субпродуктов. Выполняется стандартная проба на отсутствие продуктов критического распада белков.
- **Тест-система «Свежесть рыбы»**. Для определения свежести рыбы. Выполняется проба pH мышечной ткани рыбы. Позволяет выявить критический распад белков в мышечной ткани рыбы.
- **Тест-комплект «Аскорбиновая кислота»**. Позволяет определить содержание аскорбиновой кислоты в овощах, фруктах, соках, экстрактах, воде.
- **Тест-комплект «Контроль натуральности мёда»**. Позволяет обнаружить фальсификацию мёда. Выполняются качественные реакции на падь, сахарную и крахмальную патоки.
- **Тест-комплект «Контроль свежести пищевых жиров и масел (Переокисное число)»**. Определяется пригодность и прогоркание со временем маргаринов, растительных масел, спрэдов, кулинарных жиров и т.п.
- **Тест-комплект «Определение аммиака в сыром молоке»**. Для качественного обнаружения превышения естественного содержания аммиака или солей аммония в сыром молоке.
- **Тест-комплект «Определение диастазной активности (Диастазное число)»**. Для определения диастазной активности (диастазного числа) в мёде в диапазоне от 5 до 10 ед. Готе.
- **Тест-комплект «Определение пади в мёде»**. Для обнаружения пади в мёде тестовым методом в соответствии с ГОСТ 32168.
- **Тест-комплект «Определение поваренной соли в пищевых продуктах»**. Предназначен для экспресс-определения массовой доли поваренной соли (хлорида натрия) в рыбных и мяскоколбасных изделиях.

**ОСТЕРЕГАЙТЕСЬ
ПОДДЕЛОК!**

Контроль дезинфицирующих и моющих средств, полноты отмывания столового инвентаря, контроль персонала

- **Тест-система «Активный хлор».** Позволяет определить следовые количества активного хлора в водных растворах (воде), а также уровень их загрязнённости активным хлором.
- **Тест-система «Активный хлор в дезинфицирующих растворах и промывных водах (Активный хлор Д)».** Позволяет определять полноту отмывания дезинфицирующих средств и определять концентрации дезинфицирующих растворов при мытье инвентаря и посуды на пищевых объектах.
- **Тест-система «Определение щёлочности (Фенофтал-тест)».** Позволяет определять полноту отмывания щелочных моющих средств – стиральных порошков, мыла (наличие в промывных водах) на пищевых объектах.
- **Тест-система «Активный хлор на поверхности (Активный хлор П)».** Позволяет контролировать поверхности столового оборудования, разделочных досок и т.п.), а также выполнять контроль рук персонала на обработанность дезинфектантами, содержащими активный хлор.

Контроль питьевой воды (воды источника водоснабжения)

- **Тест-комплект «Активный хлор».** Предназначен для экспресс-определения массовой концентрации активного хлора в питьевой воде.
- **Тест-комплект «Общая жёсткость».** Позволяет определять показатель общей жёсткости воды стандартным методом титрования.
- **Тест-комплект ОЖ-1.** Позволяет выполнять быстрый анализ общей жёсткости воды капельным методом.
- **Тест-система «рН-тест».** Качественное определение показателя кислотности воды.
- **Тест-комплект рН.** Предназначен для определения показателя кислотности воды источника водоснабжения (питьевой воды).

Для удобной и эффективной работы с тест-системами для санитарно-пищевого контроля производства ЗАО «Крисмас+» рекомендуется использовать специальный набор принадлежностей.

Номер заказа, наименование продукции, стоимость

№ заказа 3.204	Санитарно-пищевая экспресс-лаборатория СПЭЛ	26 900 руб.
№ заказа 3.204а	Войсковая портативная экспресс-лаборатория контроля питания ВПЭЛ-КП	22 700 руб.
№ заказа 3.206	Экспресс-лаборатория «Контроль качества мёда»	23 200 руб.
№ заказа 3.208	Экспресс-лаборатория «Контроль подлинности пчелиного воска»	7 900 руб.
№ заказа 3.207	Экспресс-лаборатория «Контроль качества молока и молочных продуктов»	19 700 руб.
№ заказа 3.205	Санитарно-пищевая мини-экспресс-лаборатория учебная СПЭЛ-У	8 700 руб.
№ заказа 7.25	Тест-система «Контроль качества термической обработки мясных и рыбных изделий», 50 ан.	1 100 руб.
№ заказа 7.28	Тест-система «Контроль соды в молоке», 50 ан.	940 руб.
№ заказа 7.17	Тест-система «Нитрат-тест», 100/20 ан.	970/770 руб.
№ заказа 7.26	Тест-система «Свежесть молока», 20 ан.	1 150 руб.
№ заказа 7.27	Тест-система «Свежесть мяса», 50 ан.	1 100 руб.
№ заказа 7.24	Тест-система «Свежесть рыбы», 50 ан.	1 050 руб.
№ заказа 6.174	Тест-комплект «Аскорбиновая кислота»	17 500 руб.
№ заказа 6.201	Тест-комплект «Контроль натуральности мёда»	5 400 руб.
№ заказа 6.199	Тест-комплект «Контроль свежести пищевых жиров и масел (Перекисное число)»	24 500 руб.
№ заказа 6.202	Тест-комплект «Определение аммиака в сыром молоке»	5 600 руб.
№ заказа 6.205	Тест-комплект «Определение диастазной активности (Диастазное число)»	10 900 руб.
№ заказа 6.206	Тест-комплект «Определение пади в мёде»	2 200 руб.
№ заказа 6.144.3	Тест-комплект «Определение поваренной соли в пищевых продуктах»	14 900 руб.
№ заказа 7.10	Тест-система «Активный хлор», 100/20 ан.	710/380 руб.
№ заказа 7.29	Тест-система «Активный хлор Д», 50 ан.	1 050 руб.
№ заказа 7.30	Тест-система «Определение щёлочности (Фенофтал-тест)», 50 ан.	850 руб.
№ заказа 7.31	Тест-система «Активный хлор на поверхности (Активный хлор П)», 50 ан.	1 040 руб.
№ заказа 6.143	Тест-комплект «Активный хлор»	6 300 руб.
№ заказа 6.183	Тест-комплект «Общая жёсткость»	5 900 руб.
№ заказа 6.180	Тест-комплект ОЖ-1	2 250 руб.
№ заказа 7.20	Тест-система «рН-тест», 100/20 ан.	710/380 руб.
№ заказа 6.160	Тест-комплект рН	2 050 руб.
№ заказа 7.34	Набор принадлежностей к тест-системам для санитарно-пищевого контроля	410 руб.

Цены приведены по состоянию на 01.09.2019 и включают НДС 20%.

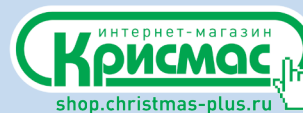
• Отдел продаж ЗАО «Крисмас+»

191119, Санкт-Петербург, ул. К. Заслонова, д. 6
Тел.: 8 (800) 302-92-25 (бесплатный звонок по РФ)
Тел.: (812) 575-50-81, 575-55-43, 575-57-91, 575-54-07
Факс: (812) 325-34-79 (круглосуточно)
E-mail: info@christmas-plus.ru

• Отдел продаж в Москве

127247, г. Москва,
Дмитровское шоссе, д. 96, корп. 2
Тел.: (917) 579-66-02
E-mail: n-chernyh@christmas-plus.ru
Сайт: ecolglab.ru

Можно приобрести
в интернет-магазине
shop.christmas-plus.ru



Экспресс-лаборатория
«Контроль качества мёда»



Тест-комплект «Общая жёсткость»



Тест-система «Свежесть мяса»