

Toallitas y esponjas estériles para detectar *Salmonella* y *Listeria*

En sus actividades de producción agroalimentaria, las exigencias en materia de higiene y seguridad alimentaria son primordiales.

Con el paso de los años, SodiBox ha desarrollado una gama variada de dispositivos estériles para la toma de muestras que permiten el control y detección en entornos de producción de los principales microorganismos patógenos, tales como *Listeria* y *Salmonella*, que figuran en el reglamento (CE) n.º 2073/2005, y que son potencialmente responsables de la contaminación de alimentos.



Nuestros kits estériles han sido diseñados y fabricados en nuestro centro de producción, conforme a las **normas ISO 18593:2018** e **ISO 17604:2015**, para la toma de muestras de superficies en las cuales la ausencia de estos microorganismos es imprescindible, en los siguientes ámbitos:

- producción y procesamiento de carnes
- quesos
- leche y leche en polvo
- pescado
- platos precocinados
- productos a base de huevo
- otros alimentos



Sodibox garantiza y demuestra la esterilidad de todos sus productos. El modo de fabricación de nuestros kits estériles permite la toma de muestras de manera estandarizada y reproducible, con el fin de obtener resultados de análisis comparables.



Nuestra gama



Toallitas



Espojas



Diluyentes
y agentes
neutralizantes

Para conocer todos
nuestros productos
de higiene
alimentaria,
escanee el
código QR

SodiBox le permite realizar con total seguridad todas sus tomas de muestra y le garantiza la conservación de los gérmenes buscados hasta el momento de su estudio en el laboratorio.



Contáctenos

Nuestro equipo está a su disposición para orientarle en su proceso de calidad y ayudarle a encontrar los dispositivos de toma de muestras que se adapten mejor a sus necesidades.

✉ bioser@bioser.com

☎ 93 226 44 77



www.bioser.com