

Преимущества тест-пластин 3М™ Petrifilm™:

- Тест-пластина 3М™ Petrifilm™ – готовая питательная среда для микробиологического анализа сырья, полуфабрикатов, готовых продуктов и объектов окружающей среды;
- Нет необходимости в приготовлении питательных сред - использование петрифильмов исключает случайные ошибки из-за разной квалификации персонала.
- Меньшая площадь помещения: не нужно помещение для средоварки;
- Отсутствие проверки качества приготовления питательных сред в лаборатории, согласно ГОСТ ISO/TS 11133-1-2014, т.е. исключается время на подготовку среды, благодаря чему появляется возможность более гибко организовывать работу лаборатории – облегчается работа, в результате – повышается производительность, т.е. лучшие условия для сотрудников лаборатории;
- Стандартизированная форма тест-пластин 3М™ Petrifilm™ обеспечивает стабильные характеристики питательной среды при использовании различным персоналом, в разные смены и на разных предприятиях, по сравнению с традиционно приготовленным агаром, который зачастую обладает непостоянными свойствами;
- Гарантированная технология производства 3М™;
- Каждая коробка тест-пластин 3М™ Petrifilm™ имеет сертификат качества;
- Компактный размер тест-пластин 3М™ Petrifilm™ (занимают на 85% меньше места, чем чашки Петри) позволяет освободить полезное пространство в термостате (инкубаторе), на рабочем столе, в холодильнике и в контейнере для отходов, а также улучшает процесс инвентаризации;
- Срок хранения тест-пластин 3М™ Petrifilm™ 18 месяцев;
- Надёжность и воспроизводимость результатов анализов через 8 – 48 часов;

Применение тест-пластин 3М™Petrifilm™:

- ГОСТ Р 54354-2011 Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа;
- Одобрено Федеральной Службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека для органов и учреждений, осуществляющих контроль за качеством и безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов (МУК 4.2.2884-11);
- Рекомендовано ГНУ ВНИМИ Россельхозакадемии для производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности (Методические рекомендации по организации производственного микробиологического контроля на предприятиях цельномолочной и молочно-консервной промышленности. Изменение №2, 2011 г.).

Благодаря гарантиям и поддержке, которую компания 3М™ предоставляет своей продукции, вы можете быть уверены в том, что обеспечите наивысшее качество продукции для своих потребителей.

000 «Диаэм»

Москва

ул. Магаданская, д. 7, к. 3 ■ тел./факс: (495) 745-0508 ■ sales@dia-m.ru

www.dia-m.ru

С.-Петербург
+7 (812) 372-6040
spb@dia-m.ru

Новосибирск
+7 (383) 328-0048
nsk@dia-m.ru

Воронеж
+7 (473) 232-4412
vrn@dia-m.ru

Йошкар-Ола
+7 (927) 880-3676
nba@dia-m.ru

Красноярск
+7 (923) 303-0152
krsk@dia-m.ru

Казань
+7 (843) 210-2080
kazan@dia-m.ru

Ростов-на-Дону
+7 (863) 303-5500
rnd@dia-m.ru

Екатеринбург
+7 (912) 658-7606
ekb@dia-m.ru

Кемерово
+7 (923) 158-6753
kemerovo@dia-m.ru

Армения
+7 (094) 01-0173
armenia@dia-m.ru

