

PHOSPHATASE TEST FÜR MILCHPRODUKTE NACH IDF/ISO STANDARD

PasLite™

Beste Produktions-Sicherheit & Verbraucher-Schutz

In einer Vielzahl von EU-Richtlinien und Verordnungen ist der PHOSPHATASE TEST zitiert und vorgeschrieben.

... so dass die Erzeugnisse auf einen gegebenenfalls unmittelbar nach der Behandlung durchgeführten Alkalinephosphatasetest negativ reagieren.

Auszug VERORDNUNG (EG) Nr. 1662/2006

Bei jeder Wärmebehandlung zur Verarbeitung eines unverarbeiteten Erzeugnisses oder zur Weiterverarbeitung eines verarbeiteten Erzeugnisses muss a) jeder Teil des behandelten Erzeugnisses für eine bestimmte Zeit auf eine bestimmte Temperatur erhitzt werden und b) verhindert werden, dass das Erzeugnis während dieses Prozesses kontaminiert wird.

Auszug VERORDNUNG (EG) NR. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Pasteurisierungseffekt, bei dem eine Negativreaktion auf den Phosphatasetest gewährleistet ist.

Auszug VERORDNUNG (EG) Nr. 437/2008 hinsichtlich der Vorschriften für die Verarbeitung von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis

Die Bestimmung der Alkalinen-Phosphatase ist vorallem für Direkt-Vermarkter von Milch und Milchprodukten von großer Wichtigkeit.

Zur Erlangung des **AMA-Gütesiegel für Milch und Milchprodukte** ist die Einhaltung von Grenzwerten des Phosphatase-Gehaltes, deren Bestimmung und Dokumentation zwingend vorgeschrieben.

Nur durch eine ausreichende, genügende Hitzebehandlung sind Ihre Produkte sicher, länger haltbar und die Übertragungen von gefährlichen Krankheitserregern (landläufig Lebensmittelvergiftung genannt) werden verhindert.

Mit dem PasLite™-System ist das, einfachst und anerkannt, in nur 4 Minuten möglich.



Die wichtigsten Merkmale des PasLite™-Testes sind:

- Anerkannte Methode: nach ISO 22160|IDF 209:2007
- Schnellste Ergebnisse: in nur 4 Minuten
- Einfachste Durchführung, auch von Laien
- Großes Anwendungsspektrum:
Milch, Milchprodukte, Rahm, Milch-Mix-Produkte, etc.



**Das komplette Programm für Hygiene-Monitoring und Keimzahl-Bestimmung in
Lebensmittel – Rohmilch – Milchprodukte – Wasser**