

BioFinder

BACTERIAL TEST



Gel innovador para la
detección de bacterias
potencialmente peligrosas
en superficies de cocinas
aparentemente limpias

Innovative gel for the
detection of potential
dangerous bacteria
on kitchen surfaces
apparently clean





“Una herramienta eficaz para el control de la higiene”

Biofinder es una solución innovadora eficaz para el control de la higiene en cocinas (industrial o domésticas), diseñado para la detección de microorganismos (biofilms). Estos microorganismos pueden ser la causa de toxiinfecciones alimentarias.

Revela de manera inmediata las zonas contaminadas mediante una simple inspección visual. Puede aplicarse sobre cualquier superficie de la cocina (acero inoxidable, polipropileno, superficies recubiertas de pintura epoxi, madera, etc.).

Biofinder es un líquido de color naranja que genera micro burbujas blancas cuando detecta microorganismos catalasa positivos. BioFinder ha sido testado en los microorganismos más comunes de la industria alimentaria, entre ellos patógenos como *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp.*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Legionella spp.* y *Cronobacter sakazakii*, que son capaces de causar toxiinfecciones alimentarias.

“An effective tool for hygiene control”

Biofinder is an effective innovative solution for the hygiene control in kitchens (industrial or domestic), designed for the detection of microorganisms (biofilms). These microorganisms can be the cause of foodborne illnesses.

Immediately reveals contaminated areas by a simple visual inspection. It can be applied on any surface of the kitchen (stainless steel, polypropylene, surfaces coated with epoxy paint, wood, etc.).

Biofinder is an orange-coloured liquid that creates white micro-bubbles when it detects catalase-positive microorganisms. BioFinder has been tested on the most common microorganisms in the food industry, including pathogens such as *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp.*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Legionella spp.* and *Cronobacter sakazakii*, which are capable of causing food poisoning.

“Los microorganismos son invisibles al ojo humano, pero pueden detectarse fácilmente con Biofinder”

“Microorganisms are invisible to the eye, but they can be detected easily with Biofinder”



Método rápido, a partir de 30 segundos
No tiñe las superficies
No deja residuo
Fácil aclarado
Fácil de usar
No tóxico
No requiere de equipos extras
Complementa los controles microbiológicos estándares

Rapid procedure; after 30 seconds
Does not stain
No residues
Easy rinsing
Easy to use
Non-toxic
Does not require extra equipment
Supplements standard microbiological control procedures

Recomendaciones

- › Aplicarlo siempre sobre una superficie limpia
- › No diluir ni agitar
- › Evitar su exposición directa a elevadas temperaturas (> 55°C) para impedir una descomposición térmica
- › En caso de una reacción positiva con el producto, repetir el procedimiento de higienización en las zonas afectadas (aconsejable usar productos especializados de Itram)

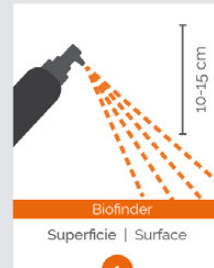
Recommendations

- › Apply only to clean surfaces
- › Do not shake or dilute
- › Avoid direct exposure to high temperatures (> 55°C) to prevent thermal decomposition
- › In the event of a positive reaction with the product, repeat hygiene procedures on the affected areas (we recommend using Itram specialized products).

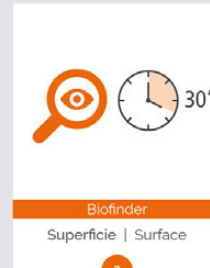
Caja con 15 envases individuales de 250 ml
Box with 15 individual packs of 250 ml



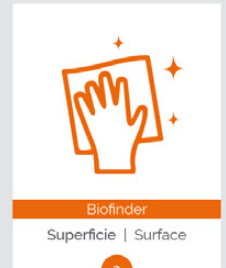
Modo de empleo | How to use



1
Pulverizar suavemente con BioFinder
Spray gently with BioFinder

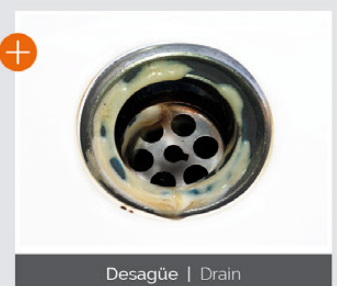


2
Inspección visual a partir de 30 segundos
Visual checking after 30 seconds



3
Aclarar con agua potable o con un paño
Rinse using potable water or with a cloth

Reacciones positivas | Positive Reactions



Zonas más contaminadas | More polluted areas



Distribuidor oficial

EURTACA S/L

www.eurtaca.com

[Proveedor y distribuidor de productos de limpieza](#)

[Catálogos de artículos de limpieza profesionales](#)

[Productos de limpieza](#)

[Detección y eliminación de biofilms](#)

[Detergentes enzimáticos](#)

[Desinfectantes Industria Alimentaria](#)

[Plan de limpieza y desinfección para la Industria Alimentaria](#)

comercial@eurtica.com

+34 955 998 133

Polg. Ind. EL CERRO, C/ Herrería, 7, 41210 Guillena, SEVILLA

Higiene Alimentaria, Geriatria y Hospitales, Lavandería, Productos de limpieza