

# Seguridad alimentaria

Sistemas para la detección de  
alérgenos alimentarios en superficie



¿Te imaginas poder validar la limpieza de  
superficie en menos de dos minutos?

¡Conoce nuestros productos!



**PROYECTO**  
Kryptonita

## La industria alimentaria y la contaminación cruzada

El Reglamento UE nº 1169/2011 obliga a todo operador alimentario a informar al cliente sobre los alérgenos presentes en sus productos mediante un sistema de etiquetado, para así poder comercializar alimentos seguros.

La contaminación cruzada se produce cuando un alérgeno se transfiere de forma no intencionada a otro alimento. Para evitarla, la industria alimentaria necesita una buena gestión de los alérgenos alimentarios y asegurar en todo momento una correcta limpieza de sus instalaciones. Por ello, el desarrollo de kits de análisis para la detección de alérgenos se ha vuelto una necesidad crítica para la industria alimentaria.



## Conoce



Somos una empresa de I+D+i de base tecnológica cuya finalidad es desarrollar **sistemas económicos, sensibles y fiables** que aseguren y promuevan la seguridad alimentaria.

Nuestra misión es proveer a la industria alimentaria de sistemas capaces de **detectar alérgenos alimentarios** durante los procesos de fabricación, para ser empleados en la limpieza in situ de los equipos de procesamiento de alimentos y, de esta forma, poder controlar e impedir la contaminación cruzada.

## Nuestros productos

<<Una herramienta eficaz para la validación de limpieza en superficie>>

### ProSensing

Cleaning Validation Test

diseñado para la detección rápida de **Proteínas** en superficies

### SulSensing

Cleaning Validation Test

diseñado para la detección rápida de **Sulfitos** en superficies

Nuestros productos especializados permiten controlar la gestión de alérgenos alimentarios y facilitan la validación de limpieza, revelando de forma fácil y visual los puntos críticos donde la limpieza no ha sido efectiva.

Ambos productos consisten en una disolución que se pulveriza sobre la superficie a analizar, y tras cubrir toda la zona pulverizada con una toalla de análisis, se realiza una simple inspección visual del color de la toalla, ya que estos sistemas son capaces de experimentar un cambio de color selectivo en función de la presencia o ausencia del alérgeno a determinar.

## A quién nos dirigimos



Industria alimentaria



Restauración



Comedores colectivos



Hogares

## 6 razones por las que escoger nuestros productos



Fácil empleo



Fácil almacenamiento



Económico



Detección rápida



Detección eficaz



Detección in situ

## Modo de empleo: 5 sencillos pasos

**ProSensing**  
Cleaning Validation Test



**1**  
Pulverizar  
(6 pulverizaciones/m<sup>2</sup>) sobre la  
superficie a una distancia de 15 cm aprox.



**2**  
Pasar la toalla  
por la **superficie  
pulverizada**



**3**  
Esperar  
2 minutos



**4**  
Observar la coloración de la toalla:  
**Azul** (presencia de proteínas)  
**Amarillo** (ausencia de proteínas)



**5**  
Enjuagar  
la superficie  
con agua

**SulSensing**  
Cleaning Validation Test



**1**  
Pulverizar  
(6 pulverizaciones/m<sup>2</sup>) sobre la  
superficie a una distancia de 15 cm aprox.



**2**  
Pasar la toalla  
por la **superficie  
pulverizada**



**3**  
Esperar  
2 minutos



**4**  
Observar la coloración de la toalla:  
**Amarillo** (presencia de sulfitos)  
**Blanco** (ausencia de sulfitos)



**5**  
Enjuagar  
la superficie  
con agua

### Características del producto

El kit de ensayo contiene:

- ❑ Una botella-spray de 100 mL
- ❑ 100 toallas de análisis

Nº de análisis/kit: 90 - 100

(un análisis se define como 1 m<sup>2</sup> de superficie)

Peso del kit: 427 g

### Para un uso correcto de nuestros productos se debe...

- ❑ Realizar el ensayo con guantes
- ❑ Evitar la presencia de detergentes en la superficie a analizar realizando un buen enjuague antes de hacer el test
- ❑ Usar el producto antes de la fecha de caducidad
- ❑ No diluir
- ❑ Conservar el recipiente cerrado mientras no esté en uso
- ❑ Evitar la exposición directa a la luz y a elevadas temperaturas (superiores a 35°C)
- ❑ Almacenar a una temperatura de entre 20 - 25°C



**PROYECTO  
Kryptonita**

C/ Compositor Vicente Asensio, nº1 planta baja, Puerta D  
CP: 12003. Castellón de la Plana (Castellón) – España  
Email: [info@proyektokryptonita.com](mailto:info@proyektokryptonita.com)  
Teléfono: 626 12 94 17 – 937 33 87 11



SCAN ME