

Blähungen??

Haben Sie auch Ärger mit aufgeblähtem
vakuumverpacktem Fleisch?



Wir bieten schnelle und professionelle Hilfe.
Wenden Sie sich vertrauensvoll an uns!

Verursacher von aufgeblähten Verpackungen (sog. „blown packs“) sind oft Verderbnis erregende Keime der Art ***Clostridium estertheticum***.

Dieser Keim vermehrt sich bei **Kühlhaustemperaturen** ohne Sauerstoff und überlebt durch die Bildung von Sporen auch herkömmliche Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen.

Eingeschleppt über **Schlachttierkörper** werden diese Keime bei Routineuntersuchungen mit üblichen Labormethoden nicht erfasst.

Das **Nachweisverfahren** der **CENAS AG** basiert auf modernster **PCR-Technologie**, so haben Sie schon nach **wenigen Tagen Gewissheit** und können zeitnah Gegenmaßnahmen ergreifen.

 **cenas**^{AG} *Ihr Labordienstleister*

Fritz-Hornschuch-Str.9, 95326 Kulmbach

Tel: 09221 – 82761-30 / Fax: 09221 – 82761-33

E-Mail: info@cenas.de

Homepage: www.cenas.de

Unser Aktionsangebot: Betriebscheck

Überprüfen Sie Ihren Betrieb auf das Vorhandensein des Keims *Clostridium estertheticum* mittels PCR-Nachweis aus Fleisch- und Umgebungsproben.

5 Tupferproben als Sammelprobe

für nur

199,- €

(zzgl. MwSt)

nutzen Sie auch unser weiterführendes Angebot:

Paket „Consulting“

- Stuserhebung
- Gefahren- und Schwachstellenanalyse
- Identifizierung der Eintragsquellen
- Anpassung der Reinigung & Desinfektion
- Monitoringkonzept

 **cenas**^{AG} *Ihr Labordienstleister*

Fritz-Hornschuch-Str.9, 95326 Kulmbach

Tel: 09221 – 82761-30 / Fax: 09221 – 82761-33

E-Mail: info@cenas.de

Homepage: www.cenas.de