



Problèmes dus à :



Variations de température



Conditions climatiques

## Indicateurs de température

Simple à utiliser, ils permettent un contrôle précis de la durée de dépassement de la température.

Les indicateurs Timestrip s'activent par le biais d'une simple pression du bouton et indiquent quand ils sont allumés et fonctionnent. Le design moderne permet aux utilisateurs de collecter des données d'un coup d'œil tandis que les fenêtres avec indicateur blanc se remplissent de couleur et indiquent le temps accumulé d'exposition à la température. L'adhésif au dos des petits indicateurs simplifie l'application sur le produit à contrôler.

Les indicateurs de température irréversibles Timestrip contrôlent le dépassement de la température après l'activation de  $-20^{\circ}\text{C}$  à  $38^{\circ}\text{C}$ . Il existe par ailleurs deux lignes spéciales d'étiquettes de contrôle de la température créées pour les industries alimentaires et du sang :

- **Timestrip Food Temp** contrôle les températures de  $3^{\circ}\text{C}$  à  $10^{\circ}\text{C}$   
Timestrip Seafood  $3^{\circ}\text{C}$  a été développé pour respecter les réglementations FDA sur les lots à oxygène réduit.
- **Timestrip Blood Temp** contrôle la température du sang durant le transport et la conservation. Blood Temp 10 est un dispositif approuvé par la FDA 510 (k) pour le contrôle à  $10^{\circ}\text{C}$  du transport de la poche de sang.

Les indicateurs Timestrip peuvent être regroupés en quatre secteurs principaux d'application :

- **Food** - Indicateurs temps-température (TTI) qui ont été développés spécialement pour l'expédition et le stockage d'aliments.
- **Healthcare** - Indicateurs de température pour les industries sanitaires et du sang.
- **Life Sciences** - Indicateurs de température pour l'industrie dans le cadre life sciences.
- **Pharmaceutique** - Indicateurs de temps et température pour l'industrie pharmaceutique.





## FOOD

Ils constituent une solution simple pour le respect de la sécurité alimentaire et le contrôle de la température de la chaîne du froid. Simples d'emploi, ils sont utilisés dans le monde entier par de nombreuses marques leader dans les services de restauration et d'expédition.

En particulier, les indicateurs de température irréversibles 3° C, conformes aux normes FDA, peuvent être utilisés pour l'essai du dépassement de la température dans les expéditions avec lots à oxygène réduit.

## Seafood

développé avec FDA pour contrôler la dangerosité de la croissance des Clostridium botulinum et la formation de toxines dans les produits de la pêche à contenu réduit d'oxygène.



## LIFE SCIENCES

Il s'agit d'une gamme de produits pour le secteur des life sciences qui propose de précieux supports visuels pour le personnel médical et les patients. Les indicateurs Timestrip indiquent clairement si un produit est avant sa date de péremption, quand les résultats d'un test diagnostique sont prêts à être lus et/ou si les paramètres de température ont été maintenus. Les indicateurs Timestrip sont une solution simple pour aider les opérateurs sanitaires. Les indicateurs montrent visuellement pendant combien de temps une expédition à température contrôlée a été exposée à des températures non sûres ou combien de temps il reste avant qu'un résultat puisse être lu.





## INDUSTRIE PHARMACEUTIQUE

Il s'agit d'une gamme de produits pour le secteur médicale et pharmaceutique qui propose de précieux supports visuels aux médecins, patients et opérateurs sanitaires. Les indicateurs Timestrip indiquent clairement si un produit se situe dans ses paramètres de date et/ou température et donc est acceptable à utiliser. Les indicateurs Timestrip montrent visuellement pendant combien de temps une expédition de médicaments à température contrôlée a été exposée à des températures non sûres ou combien de temps il reste avant qu'un produit pharmaceutique soit périmé.







**GAMME INDICATEURS :**

**Timestrip PLUS**

Pour le contrôle d'une marge de température ascendante : de -20°C à 38 °C



**Timestrip Blood Temp**

Pour le contrôle de température ascendante : 6°C et 10°C  
(ce dernier approuvé FDA)



**Timestrip Food Temp**

Parfaits pour l'expédition de poisson, crustacés et nourriture en général  
Contrôle de température ascendante : 3°C, 5°C, 8°C et 10°C



**Timestrip Complete Card**

Pour le contrôle simultané de variations ascendantes et descendantes de température par le biais d'une fiche pratique.

Idéal pour le contrôle de la chaîne du froid : 2 - 8 °C



Timestrip<sup>®</sup> Complete Card  
2°C - 8°C  
Cold Chain Monitoring



Propagroup S.a.r.l. – 4, rue de la Doua - 69100 Villeurbanne - France  
Tel +33 (0)4 72784594 - Fax +33 (0)4 78744074 - www.propagroup.fr - info@propagroup.fr

Propagroup S.p.A. Via Genova, 5/B - 10098 Rivoli (Turin) Italie  
Tel +39 011 9507788 - Fax +39 011 9507808 - www.propagroup.com - export@propagroup.com