

Test rapide



Pas de laboratoire ?  
Pas d'équipement ?  
Heureusement,  
il y a NOMAD !

# TESTEUR MICROBIOLOGIQUE

**nomad**  
MICROBIAL TESTERS

La solution clé en main de vigilance  
contre la contamination microbienne

## ✓ PRÊT-À-L'EMPLOI

- Sans laboratoire
- Sans équipement

## ✓ SÉCURISÉ

- Pas de manipulation de produits chimiques

## ✓ UNIVERSEL

- Mise en évidence des germes stressés, de la flore totale, des bactéries coliformes, des levures & moisissures
- Contrôle des surfaces et/ou échantillons liquides

## ✓ POLYVALENT

- Applications multiples : contrôle de routine, campagnes de tests, sensibilisation à l'importance de l'hygiène des mains

## ✓ PRINCIPES RECONNUS

- Méthode par culture
- Dénombrement sur filtre
- Adapté aux germes stressés

## ✓ SIMPLE

- Echantillonneur et testeur Tout-en-Un
- Lectures à température ambiante
- Stockage et transport faciles



Réf.

Désignation

Condt mini  
de vente

<b>TLFLORETO</b>	Testeur Nomad de détection de la flore totale en milieu liquide	25
<b>TLCOLI</b>	Testeur Nomad de détection des coliformes en milieu liquide	25
<b>TLLEVMOISI</b>	Testeur Nomad de détection des levures et moisissures en milieu liquide	25
<b>TSECOUVTMP</b>	Ecouvillon Nomad stérile en tampon neutralisant pour prélèvement de surface	25

0800 970 724 Service & appel gratuits

[www.labelians.fr](http://www.labelians.fr)



**LABELIANS**  
Groupe CML-ID

Email : [serviceclient@labelians.fr](mailto:serviceclient@labelians.fr)

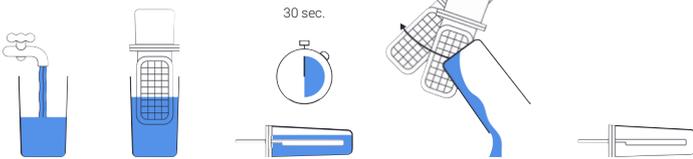
Email Export : [export@labelians.fr](mailto:export@labelians.fr)



Applications Cibles	Testeurs pour liquides			Ecouvillons pour prélèvement de surface à associer avec le testeur		
	Rouge Germe totaux aérobies stressés ou non	Bleu Coliformes	Jaune Levures & moisissures	Rouge Toutes bactéries, stressées ou non	Bleu Coliformes	Jaune Levures & moisissures
<b>Eaux</b> Potable, purifiée, production, recherche, rinçage, nettoyage...						
<b>Surfaces</b> Conception sanitaire, décontamination, investigations...						
<b>Eaux</b> Rejet, irrigation, lavage des récoltes...						
<b>Contrôle de procédés</b> Equipements, produits intermédiaires						
<b>Agro-alimentaire</b> Dégradations, fermentations, mesures d'hygiène...						
<b>Matières premières</b> Denrées, hydrocarbures, contenants...						
<b>Hygiène</b> Surfaces, doigts...						
<b>Sur site, hors site</b> Ressources, audits.						

## Liquide

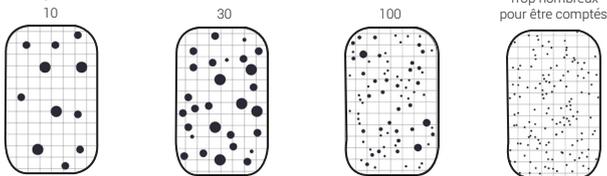
### 1. Prélever



### 2. Incuber

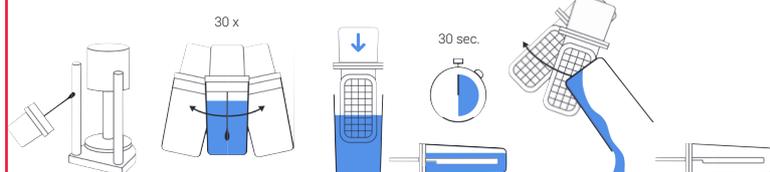
Coliformes	35°C / 95°F	22-24H
Compte total (HPC)	25-35°C / 77-95°F	48-72H
Levures et moisissures	28-32°C / 82-90°F	48-72H

### 3. Compter



## Surface

### 1. Prélever



### 2. Incuber

Coliformes	35°C / 95°F	22-24H
Compte total (HPC)	25-35°C / 77-95°F	48-72H
Levures et moisissures	28-32°C / 82-90°F	48-72H

### 3. Compter

