

3M Science.
Applied to Life.™

3M Sécurité Alimentaire

Des analyses qui perfectionneront vos processus.

Solutions globales dédiées à la transformation
de viande



Votre produit est d'excellente qualité.

Des résultats obtenus plus rapidement. Une technologie normalisée. Des systèmes simples d'utilisation. Cohérence et fiabilité. Retrouvez tout cela dans ces tests d'excellente qualité.

N'attendez plus et optimisez vos systèmes de test avec les solutions 3M Sécurité Alimentaire. Nos Solutions globales dédiées à la transformation de viande vous permettent de prendre des décisions avec précision, afin de toujours connaître la qualité de votre produit. Au travail, à la maison, n'importe quand, gardez l'esprit tranquille : vos clients ne trouveront que des produits de qualité dans leurs assiettes.



Rapidité et précision

Tests après tests, obtenez rapidement des résultats finaux précis et fiables.

Des systèmes simples d'utilisation

Nos systèmes utilisent une technologie normalisée, pour un temps de formation réduit et une efficacité accrue.

Un savoir universel pour une assistance personnelle

S'inscrivant parmi les principaux acteurs mondiaux en termes de contrôle environnemental, 3M vous offre assistance, formation et savoir.

Faites de la sécurité alimentaire votre priorité sur [3M.com/MeatTestingProducts](https://www.3m.com/MeatTestingProducts)

Tests 3M™ Petrifilm™

Fournissant des résultats plus rapidement que les méthodes traditionnelles, ces tests vous aideront à prendre des décisions efficaces dans les plus brefs délais.



Système de gestion et contrôle de l'hygiène 3M™ Clean-Trace™

Un système complet vous permettant d'optimiser votre productivité, de vous préparer efficacement aux audits et de vous conformer aux normes HACCP et HARPC.



Système de détection moléculaire 3M™

Peu imposant, ce système utilise des méthodes validées mondialement pour détecter Salmonelles, STEC et *Listeria monocytogenes* afin de vous aider à prendre des décisions rapides et efficaces.



SOLUTIONS GLOBALES

Solution intégrée de sécurité alimentaire dédiée à la transformation de viande



Système de détection moléculaire 3M™ pour tests de pathogènes



Tests indicateurs de qualité 3M™ Petrifilm™



Système de gestion et contrôle de l'hygiène 3M™ Clean-Trace™



Produits de détection d'allergènes 3M™



Produits de prélèvement, préparation et traitement des échantillons 3M™

Un partenaire dynamique à vos côtés tout au long du processus.

Où que vous soyez, 3M vous assiste dans le monde entier. Grâce à notre expertise technique, notre expérience dans le secteur industriel et nos ressources pédagogiques, nous vous aidons à protéger efficacement votre entreprise de transformation de viande, ainsi que votre réputation et vos clients.

Faites de la sécurité alimentaire votre priorité sur [3M.com/MeatTestingProducts](https://www.3m.com/MeatTestingProducts)



3M

3M Sécurité Alimentaire

3M Center, Building 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000 U.S.A.

Téléphone 1-800-328-6553

Site Internet [3M.com/foodsafety](https://www.3m.com/foodsafety)

3M Canada

Post Office Box 5757

London, Ontario N6A 4T1 Canada

Téléphone 1-800-364-3577

3M, Clean-Trace et Petrifilm sont des marques commerciales de 3M. Utilisé sous licence au Canada.

© 3M 2020. Tous droits réservés.

Pensez à recycler.

Imprimé aux États-Unis 70-2011-5198-5