

3M Science.
Applied to Life.™

Sicurezza alimentare 3M

Strumenti di test che portano la tua lavorazione un gradino più in alto.

Soluzioni complete per la lavorazione della carne



Accertati che il tuo prodotto sia a posto.

Tempo ridotto per i risultati finali. Tecnologia standardizzata. Sistemi facili da usare. Costanza e affidabilità. Tutto ciò si aggiunge a un programma di test tra i migliori del settore.

Questo è il momento di passare ai test con prodotti per la sicurezza alimentare 3M. Le nostre soluzioni complete per la lavorazione della carne consentono di prendere decisioni basate sulla precisione, in modo da essere sempre sicuri che il prodotto sia a posto. Ogni turno, ogni linea di produzione, ogni volta... Non avrai alcuna preoccupazione quando le persone si siedono a tavola.



Veloce e accurato

Ottieni rapidamente i risultati finali con una precisione su cui puoi fare affidamento test dopo test.

Facile da usare

I nostri sistemi utilizzano una tecnologia standardizzata, che permette di ridurre la necessità di formazione e incrementare l'efficienza.

Conoscenza globale, assistenza locale

Ricevi supporto, addestramento e formazione da 3M, uno dei leader mondiali nel monitoraggio ambientale.

Metti al primo posto la sicurezza alimentare su [3M.com/MeatTestingProducts](https://www.3m.com/MeatTestingProducts)

Piastre 3M™ Petrifilm™

Queste piastre generano risultati più rapidamente rispetto ai metodi tradizionali, in modo da poter prendere con fiducia decisioni urgenti.



Sistema di monitoraggio e gestione dell'igiene 3M™ Clean-Trace™

Un sistema completo che consente di ottimizzare la produttività, prepararsi rapidamente agli audit e rispettare le normative HACCP e HARPC.



Sistema di rilevazione molecolare 3M™

Con i metodi validati a livello globale per la rilevazione di *Salmonella*, *STEC* e *Listeria monocytogenes*, questo sistema salvaspazio aiuta a prendere decisioni critiche in modo rapido e sicuro.



SOLUZIONI COMPLETE

Sicurezza alimentare integrata per la lavorazione della carne



Sistema di rilevazione molecolare 3M™ per il test degli agenti patogeni



Piastre 3M™ Petrifilm™ per il test degli indicatori di qualità



Sistema di monitoraggio e gestione dell'igiene 3M™ Clean-Trace™



Prodotti per i test sugli allergeni 3M™



Prodotti 3M™ per la raccolta, preparazione ed elaborazione dei campioni

Il tuo partner proattivo nella lavorazione.

In tutto il mondo, l'assistenza di 3M è sempre dietro l'angolo. La tua attività di lavorazione della carne può contare sulla nostra competenza tecnica, la nostra esperienza nel settore e il supporto formativo per aiutarti a proteggere la tua attività, la tua reputazione e tuoi clienti.

Metti al primo posto la sicurezza alimentare su [3M.com/MeatTestingProducts](https://www.3mitalia.com/MeatTestingProducts)

3M

Sicurezza alimentare 3M

Via N. Bobbio, 21
20096 Pioltello (MI) Italia
Telefono (+39) 02 7035 3537

Web www.3mitalia.it/3M/it_IT/food-safety-it

3M Italia Srl

Via N. Bobbio, 21
20096 Pioltello (MI) Italia

Telefono (+39) 02 7035 3537



3M, Clean-Trace e Petrifilm sono marchi registrati di 3M. Utilizzato su licenza in Canada.

© 3M 2020. Tutti i diritti riservati.

Per favore ricicla. Stampato negli Stati Uniti
70-2011-5198-5