

Solution pratique pour aider les IAA à contrôler la chaîne du froid

L'entreprise **Cryolog**, créée en 2002 et reprise en 2014 par Clock-T, vient de lancer un **kit d'auto-expertise** de la chaîne du froid, le **Kit Theta**.

Il a été créé pour répondre aux problématiques spécifiques de contrôle ponctuel de la chaîne du froid dans les entreprises agroalimentaires.

A l'intérieur du kit, 50 à 150 pastilles Topcryo et un protocole d'expertise pour faciliter la mise en place et fiabiliser le contrôle, qui permettent la validation, la surveillance et la vérification du process, par la prise en compte des facteurs temps et température.

Topcryo, des pastilles qui tracent la chaîne du froid

Les étiquettes Topcryo sont des pastilles microbiologiques thermosensibles, qui permettent de limiter la perte en produit et d'écarter ceux dont la qualité a été réellement altérée, en traçant la chaîne du froid.

L'Intégrateur Temps Température (ITT) microbiologique interprète l'impact du temps et de la température sur la conservation des produits thermosensibles, par un changement de couleur du vert au rouge, irréversible et facilement mesurable.

Il peut tracer des produits thermosensibles dans une zone de température allant de 2 à 12°C et intègrent également des ruptures de chaîne du froid de température ambiante.

L'offre de Cryolog facile à mettre en place

Cet outil est certifié selon la norme NF 18-100 et validé par l'Efsa (European Food Safety Authority).

Facile à mettre en place, cette offre aiguille les industriels grâce à un protocole qui fiabilise le contrôle.

Il peut utiliser ses pastilles en un ou plusieurs fois, selon le protocole choisi, ou bien décidé de réaliser son propre protocole.

Source : <http://www.agro-media.fr/actualite/cryolog-aide-les-iaa-a-controler-la-chaine-du-froid-20099.html>