



SuperSnap es el test más sensible para la medida del ATP en superficies de todos los dispositivos unitarios de Hygiene. Diseñado para trabajar con todos los luminómetros de Hygiene, SuperSnap permite la detección de niveles extremadamente bajos de ATP. Se usa predominantemente en las plantas de proceso de Alimentos y Bebidas como herramienta de prevención de contaminaciones cruzadas por alérgenos o cuando es necesario una exigencia mayor en el control de superficies. SuperSnap puede detectar la presencia de residuos de alimentos a niveles similares a los detectados por los tests específicos para alérgenos.

Incorporando SuperSnap a un programa de prevención, los riesgos y problemas se reconocen en tiempo real lo que permite realizar acciones correctivas inmediatas e implementar medidas preventivas para evitar un deterioro del producto final.

Características	Ventajas
Todo en un solo dispositivo.	<ul style="list-style-type: none"> - Adecuado y listo para su uso. - Simple, fácil de utilizar e interpretar.
Escobillón pre-humedecido.	<ul style="list-style-type: none"> - Toma de muestra consistente. - Máxima recuperación de la muestra. - Penetra a través de los biofilms. - No es necesario un reactivo auxiliar.
Reactivo líquido y estable, más sensible. x 10 veces mejor que UltraSnap. x 100 veces mejor que otros sistemas.	<ul style="list-style-type: none"> - Detecta muy pequeñas cantidades de ATP y residuos orgánicos. - Adecuado para el control de higiene en los procesos más exigentes. - Adecuado para el control de alérgenos (equivalente a los tests específicos de alérgenos, ver tabla). - Excelente repetibilidad y resultados consistentes a niveles bajos de RLU. - Amplia caducidad: 12 meses.
Reactivo líquido y estable, más resistente. x 5 veces en ambientes ácidos. x 10 más en ambientes alcalinos.	<ul style="list-style-type: none"> - Amplio rango de aplicaciones. - Más resistencia a los desinfectantes agresivos. Ej. No se ve afectado por 1000 ppm. de hipoclorito. Más resistente a residuos de productos difíciles y a ambientes de producción con pH extremos.
Diseño sencillo y de fácil uso.	<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño reducido. - Plástico reciclable. - Baja "huella de carbono".

Tabla comparativa

Producto	Método 1	Método 2	Método 3	Método 4	Método 5
	SuperSnap Pi-102	SuperSnap + Ensure	SuperSnap + SystemSURE Plus	ALLER-Snap*	Allergen test* (ELISA)
Gamba	1 ppm	1 ppm	1 ppm	10 ppm	5 ppm
Harina de trigo	1 ppm	100 ppm	100 ppm	10 ppm	5-75 ppm
Manteca de cacahuete	1 ppm	10 ppm	100 ppm	1 ppm	0,5-5 ppm
Clara de huevo	1 ppm	1.000 ppm	1.000 ppm	1 ppm	4-25 ppm
Leche en polvo	1 ppm	10 ppm	100 ppm	10 ppm	2,5-10 ppm
Soja	1 ppm	10 ppm	100 ppm	1 ppm	2,7-5 ppm
Almendra	1 ppm	1.000 ppm	1.000 ppm	10 ppm	5-12,5 ppm
Sésamo	1 ppm	10 ppm	100 ppm	10 ppm	5-48 ppm

Notas:

* Los niveles de sensibilidad para AllerSnap mostrados en la tabla se basan en una incubación a 55°C durante 15 minutos.

* Estudios realizados muestran que la recuperación de alérgenos en superficies es muy variable e ineficaz (entre 4-27 %) cuando el análisis se realiza por métodos ELISA. Los datos de sensibilidad mostrados en la tabla se basan en información disponible "online".

* Los métodos 1-4 no son test específicos para detección de residuos de producto. El método 5 es una prueba específica de proteínas alergénicas.