

hygiena®

One Health Diagnostics®

Soluciones para productos lácteos

Su socio innovador

Hygiena® crea diagnósticos innovadores para un mundo más saludable. Como líder mundial en pruebas de diagnóstico rápido, especializado en inocuidad alimentaria, salud animal y control medioambiental, nuestras soluciones son fiables, fáciles de usar y precisas, y cuentan con el respaldo de un servicio de atención al cliente y una asistencia técnica líderes en el sector.

Hygiena es una de las pocas empresas del mundo dedicada a proporcionar soluciones integrales de seguridad alimentaria en toda la cadena de valor. Nuestros productos detectan, cuantifican y reducen el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos a los consumidores.

Nuestras soluciones One Health Diagnostics® son aplicables en todas las etapas de la cadena de producción láctea.

Resultados rápidos y precisos

Asistencia global las 24 horas del día

Laboratorios de aplicación dedicados

Soluciones de inocuidad alimentaria 360°



Recolección de Muestras:
Muestreo ambiental práctico con hisopos, bolsas y esponjas.

Medios de Cultivo:
El medio de enriquecimiento adecuado para bacterias patógenas.

Extracción / Lisis de Muestras:
Kits y soluciones eficientes para la preparación de muestras, aptos para automatización.

Instrumentos y Automatización:
Instrumentos integrados de manejo de líquidos para automatizar procesos de laboratorio repetitivos con instrumentación fácil de usar

Software:
Software especializado para optimizar el análisis de datos. SureTrend® integra todos los datos, almacena, rastrea, crea tendencias y visualiza para la toma de decisiones basada en datos.

KLEANZ® Sanitation Management empowers facilities to plan, execute, and track sanitation in one solution while providing stakeholders visibility into overall compliance.

Pruebas y Detección:
Soluciones validadas para una gama completa de parámetros: ATP, PCR, ELISA, Flujo Lateral, residuos de proteínas, organismos indicadores, autenticidad, virus, contaminantes y patógenos.



Hygiena

Soluciones globales y experiencia comprobada en pruebas de inocuidad alimentaria

La diferencia de Hygiena

- Cuenta con la confianza del 90 % de las mayores empresas alimentarias mundiales según *Forbes*. Laboratorios de aplicación en todo el mundo.
- Reconocimiento de validación integral para cumplir con los requisitos normativos nacionales y de exportación
- Más de 90 000 clientes en 96 países
- Más de 160 miembros del equipo técnico de ventas y asistencia disponibles en todo el mundo
- Servicios para todas las categorías de productos lácteos, desde la granja hasta el producto final

Ventajas tangibles

✔	Protección de la salud del consumidor
✔	Resultados de pruebas precisos y fiables
✔	Intervención temprana y mitigación de riesgos
✔	Rápida comercialización del producto
✔	Calidad y seguridad del producto
✔	Prevención de retiradas y residuos mediante la detección temprana de la contaminación

Validación y reconocimiento integrales para cumplir con los requisitos de la industria láctea mundial

Health Canada Santé Canada

NF VALIDATION EN ISO 16140 (BY AFNOR CERTIFICATION)

QUA 18/12-12/24, QUA 18/13-12/24
Métodos analíticos alternativos para la agroindustria
http://nf-validation.afnor.org/en

PERFORMANCE TESTED AOAC RESEARCH INSTITUTE LICENSE NUMBER 101803

MICROVAL

FOOD STANDARDS Australia New Zealand

MAPA Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

GB

NordVal International

厚生労働省 Ministry of Health, Labour and Welfare



Premio Black Pearl a la Excelencia Corporativa (IAFP) 2005

Food Safety 2021 IAFP Innovation Award

Premio a la Innovación en Seguridad Alimentaria (IAFP) 2021

Applied Microbiology International

Premio al Producto del Año (AMI) 2022

GOLD 2023 ecovadis Sustainability Rating

Calificación de sostenibilidad Ecovadis 2023

IBIE best in baking

IBIE
Lo mejor en panadería
2025

FIL IDF Dairy Innovation Awards 2025

Premio a la innovación de la Federación Internacional de Lechería (IDF) 2025

the FOOD TECH — Premio a la innovación en seguridad alimentaria

Cumbre de Tecnología Alimentaria
Premio a la Innovación Alimentaria
2025

Una solución completa para productos lácteos

Nuestra solución para productos lácteos

Un socio para las pruebas de productos lácteos

Nuestra completa gama de productos lácteos le ayuda en todas las fases de la producción. Desde pruebas in situ y de laboratorio para todos los parámetros clave hasta un innovador software que simplifica la higienización y la gestión de datos, Hygiena le proporciona las herramientas que necesita para garantizar la calidad, la uniformidad y la eficiencia en todas sus operaciones.

Monitoreo ambiental | Gestión y análisis de datos | Gestión de la higiene

GRANJA Y ALIMENTO	AGUA	LECHE CRUDA	PASTEURIZACIÓN	MONITOREO AMBIENTAL	PRODUCTO FINAL
Alérgenos Identificación animal Control de la higiene		Detección, identificación y cuantificación de OMG Calidad y organismos indicadores Pruebas de esterilidad comercial		Micotoxinas Patógenos Organismos causantes de deterioro	








Beneficios tangibles

- Proceso eficaz Supervisión de la cadena
- Intervención en fase temprana & Mitigación de riesgos
- Rápido Producto de productos
- Calidad del producto y seguridad
- Salud del consumidor Protección
- Verificar Bioseguridad
- Detectar patógenos
- Residuos Reducción

Pruebas específicas para cada producto: soluciones para todas las categorías de productos lácteos

Herramientas optimizadas diseñadas para retos específicos en leche, queso, yogur y más



LECHE CRUDA

Micotoxinas: detecta micotoxinas resistentes al calor, como la aflatoxina M1, para garantizar la calidad de la leche.

BAX® Sistema de ensayo: Detecta *E. coli* O157:H7 utilizando el sistema BAX certificado por AOAC RI Real-time *E. coli* Exact PCR.



LECHE TRATADA TÉRMICAMENTE

ZymoSnap ALP: Valida la eficacia de la pasteurización en solo 5 minutos para garantizar la seguridad del producto.

Innovate™ Sistema de detección microbiana rápida: Para la evaluación de la esterilidad comercial mediante la realización rápida de pruebas de detección microbiana para confirmar la calidad y la integridad de los productos lácteos de larga duración (ESL) y UHT.



QUESO

Sistema BAX y ensayos PCR foodproof®: detección de patógenos (como *Listeria*, *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*) para prevenir la contaminación.

AlerTox®: Proteger a los consumidores sensibles a los alérgenos evitando la contaminación cruzada en instalaciones con múltiples productos.

MicroSnap®: Proporciona una detección y recuento rápidos del total de bacterias aeróbicas viables.



YOGUR Y HELADO

BAX System y PCR a prueba de alimentos: se centra en todos los patógenos y agentes de deterioro relevantes (incluidos, entre otros *Listeria*, *Salmonella*, levaduras y mohos), o el norovirus y la hepatitis A, especialmente comunes en productos con sabor a bayas.

Sistema Innovate: garantiza que los productos finales estén libres de contaminación con una evaluación rápida y fiable de la esterilidad comercial.

MicroSnap: proporciona una detección y recuento rápidos del total de bacterias aeróbicas viables.

AlerTox: proteja a los consumidores sensibles a los alérgenos evitando la contaminación cruzada en instalaciones con múltiples productos.

Soluciones de pruebas de productos

Hygiena ofrece soluciones de análisis en cada etapa del ciclo de producción láctea







Soluciones para	Parámetro	Granja	Leche cruda	Procesamiento	Producto final: leche	Productos transformados
Piensos, materias primas, procesamiento y producto final	OGM	X (piensos)	X		X	X
	Micotoxinas	X (piensos)	AFM1		X	X
	Patógenos y contaminantes (PCR)	X (piensos)	X	X	X	X
	Organismos indicadores de calidad - MicroSnap		X	X	X	X
	ALP - ZymoSnap			Tratamiento térmico	X	
	Alérgenos			X	X	X
	Esterilidad comercial a través de Innovate™				X	X (líquido)
Automatización de muestras	Innovate™ Autosampler III				X	X
Gestión de datos	SureTrend	X	X	X	X	X
Gestión del saneamiento	KLEANZ	X	X	X	X	X

Soluciones para Monitoreo Ambiental

Hygiena ofrece soluciones de control medioambiental en cada etapa del ciclo de producción láctea

Soluciones para	Parámetro	Granja	Procesamiento	Procesamiento: supervisión CIP	Producto final - Envasado
Alimento, materias primas, procesamiento y producto final	ATP (superficies y agua)	X	X	X	X
	Organismos indicadores de calidad - MicroSnap	X (alimentadores, etc.)	X	X	X
	Alérgenos		X	X	X
Pruebas de patógenos e indicadores de calidad	Patógenos e indicadores de calidad	X	X	X	X
Gestión de datos	SureTrend	X	X	X	X
Gestión del saneamiento	KLEANZ	X	X	X	X





Soporte de aplicaciones de primer nivel para programas de análisis de productos lácteos

Mejore sus capacidades de análisis lácteos mediante la colaboración y la validación de expertos

Cómo nuestros centros de aplicaciones satisfacen sus necesidades de análisis

Red global de laboratorios
Acceda a nuestros laboratorios de aplicaciones acreditados en las principales regiones productoras de lácteos, lo que garantiza una respuesta más rápida y experiencia local.

Validación de métodos en el mundo real
Simule su proceso de producción láctea para validar nuestros métodos en condiciones operativas reales.

Optimización personalizada del flujo de trabajo
Reciba asesoramiento experto sobre la implementación de soluciones de pruebas rápidas adaptadas a sus flujos de trabajo lácteos, desde la leche cruda hasta los productos terminados.

Pruebas de rendimiento de instrumentos y ensayos
Compare el rendimiento del sistema con sus muestras reales o el agua de proceso.

Apoyo a la toma de decisiones basado en datos
Obtenga informes de laboratorio prácticos para mejorar la precisión de la detección, reducir los falsos positivos y respaldar la documentación de cumplimiento.



Ejemplo de informe de validación

Detección rápida de microorganismos en leche ESL utilizando el sistema Innovate

particular. Al asociarse con el Laboratorio de Aplicaciones, pudieron desarrollar una solución para detectar bajos niveles de microorganismos en la leche procesada ESL utilizando el kit RapiScreen™ Dairy Kit en el sistema Innovate, determinando que este método era superior a otros métodos, incluidos el pH y la inoculación/crecimiento en placa.

El objetivo de este estudio era evaluar el sistema Innovate para la detección de bajos niveles de microorganismos en leche procesada ESL, utilizando el kit RapiScreen Dairy Kit para la detección de ATP y comparando los resultados con otros métodos, incluidos el pH y la inoculación/crecimiento en placa.

Los estudios de referencia mostraron una reducción satisfactoria del ATP de fondo al presentarse, lo que dio como resultado valores RLU estables para el producto de leche con chocolate ESL.

Tipo de alimento	Producto Umbral de RLU	Organismo	Recuento de picos	RLU en 24 horas (promedio)
Leche con chocolate ESL	29	*Bacillus cereus* (pico alto)	74 CFU / 100 mL	73,782
Leche con chocolate ESL	29	*Bacillus cereus* (pico bajo)	0.74 CFU / 100 mL	32,962
Leche con chocolate ESL	29	*Pseudomonas aeruginosa* (pico alto)	2,663 CFU / 100 mL	1,357
Leche con chocolate ESL	29	*Pseudomonas aeruginosa* (pico bajo)	26.63 CFU / 100 mL	222
Leche con chocolate ESL	29	*Salmonella Typhimurium* (pico alto)	4,158 CFU / 100 mL	24,701
Leche con chocolate ESL	29	*Salmonella Typhimurium* (concentración baja)	41.58 CFU / 100 mL	18,741

Control de procesos: protección de la calidad de los productos lácteos desde la granja hasta el producto final

Soluciones integrales de análisis para micotoxinas, OMG y verificación de pasteurización

La base de la seguridad de los productos lácteos comienza con materias primas de alta calidad y se sustenta en procesos eficaces como la pasteurización. Las soluciones de análisis rápido de Hygiena ayudan a los fabricantes a verificar la seguridad en cada paso.

Los ensayos foodproof® GMO Screening garantizan el cumplimiento de las normas sobre piensos. Nuestros kits ELISA de Hygiena detectan micotoxinas en los piensos para evitar que la contaminación llegue a los productos lácteos, lo que podría comprometer la integridad del producto y dar lugar a problemas normativos. ZymoSnap ALP proporciona una verificación de la pasteurización en cinco minutos para garantizar que la leche se trate adecuadamente. Estas herramientas ayudan a los fabricantes a mantener la calidad, cumplir los requisitos de seguridad y proteger su cadena de suministro.



Aflatoxin B1
Elisa Kit



foodproof® GMO
Screening Kit



ZymoSnap ALP

PERFORMANCE TESTED
AOAC
RESEARCH INSTITUTE
LICENSE NUMBER 022201



Ejemplo de kits de diagnóstico Escanee el código QR para ver la gama completa	N.º de producto
Aflatoxin M1 ULTRA ELISA	KIT5003
Aflatoxin B1 Rapid/Low Matrix ELISA	KIT5004/KIT5005
Deoxynivalenol ELISA/Rapid ELISA Kit	KIT5010/KIT5011
ZymoSnap Alkaline Phosphate Test*	ZS-ALP-100
foodproof® GMO Screening Kit	KIT230045

*AOAC RI PTM #022201

¿Por qué elegir a Hygiena para el control de sus procesos?

- **Desde la materia prima hasta el producto final:** Proteja la calidad de la leche mediante la detección temprana y supervisión de puntos críticos de control, evitando rechazos de productos y presencia de residuos durante la producción.
- **Garantía de calidad:** Optimice sus programas de certificación y asegure el cumplimiento normativo en cada etapa del proceso.
- **Evite la pérdida de producto:** La detección oportuna de contaminantes previene costosos rechazos y desperdicio de insumos.
- **Validación del proceso:** Verifique puntos críticos, como la pasteurización, para garantizar la seguridad alimentaria y la máxima calidad de sus productos.

Dairy Products

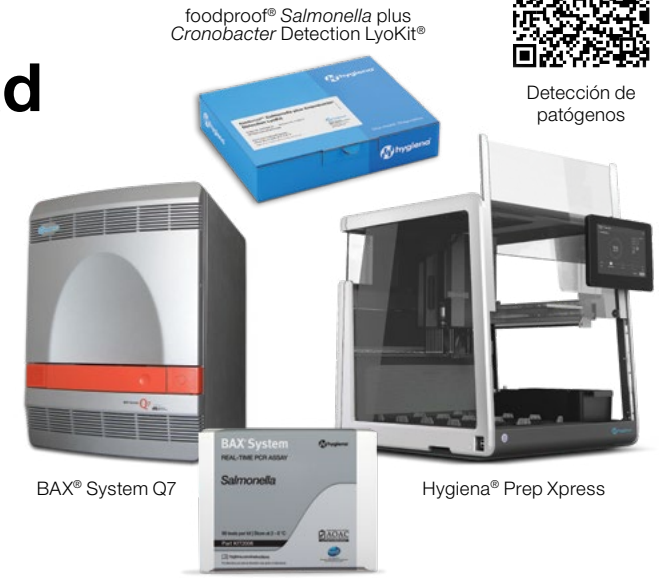
Pruebas de patógenos y contaminantes: protección de los productos lácteos frente a la contaminación y los problemas de calidad

Minimice los riesgos de contaminación y proteja la calidad del producto con una detección rápida y fiable adaptada a las matrices lácteas

Detección fiable para un suministro lácteo más seguro

A lo largo de toda la cadena de suministro de productos lácteos, desde la recogida y el procesamiento de la leche cruda hasta el envasado del producto final, se dan las condiciones ideales para la proliferación de patógenos como *Listeria*, *Salmonella* y *Cronobacter*. Si no se detectan a tiempo, estas bacterias pueden provocar costosas retiradas de productos y graves problemas de seguridad.

El sistema BAX y los kits foodproof de Hygiena ofrecen pruebas de PCR de alta sensibilidad que identifican de forma rápida y precisa los patógenos nocivos en todas las etapas de la producción. Ya sea para analizar materias primas, muestras en proceso o productos finales, nuestros sistemas ofrecen un cribado de alto rendimiento y métodos especializados de extracción de ADN diseñados para matrices lácteas complejas.



Ejemplos de kits de diagnóstico: escanee el código QR para ver la gama completa	N.º de producto	AOAC RI PTM	AFNOR	Health Canada	NordVal	Otras certificaciones*
			N.º de certificación			
BAX® Real-Time PCR Assay for *Salmonella*	KIT2006	PTM #081201	#QUA 18/08-03/15	MFLP #114		AOAC-OMA #2013.02
BAX® PCR Assay for *Salmonella 2*	KIT2011	PTM #100201	#QUA 18/03-11/02	MFLP #29	#030	AOAC-OMA #2003.09
BAX® Real-Time PCR Assay for Genus *Listeria*	KIT2019	PTM #081401	#QUA 18/09-01/19	MFLP #79		
BAX® Real-Time PCR Assay for *L. monocytogenes*	KIT2005	PTM #121402	#QUA 18/10-01/19			
BAX® Real-Time *E.coli* O157 : H7	KIT2000	PTM #031002	#QUA 18/07-07/10, #QUA 18/11-12/20	MFLP #76		
BAX® Real-Time *E.coli* O157 : H7 Exact	KIT2039	PTM #102003		MFLP #115		
foodproof® *Salmonella* Detection LyoKit®	KIT230049, KIT230050	PTM #120301				Microval 2011LR39, 2011LR40, 2011LR42
foodproof® *Listeria* plus *Listeria monocytogenes* Detection LyoKit®	KIT230129				#054	
foodproof® STEC Screening LyoKit®	KIT230077	PTM #102004				
foodproof® STEC Identification LyoKit®	KIT230079	PTM #102004				
foodproof® *Enterobacteriaceae* plus *Cronobacter* Detection Kit	KIT230043					MicroVal 2007LR08091920
foodproof® *Enterobacteriaceae* plus *Salmonella* Detection LyoKit®	KIT230137					MicroVal 2020LR90
foodproof® *Salmonella* plus *Cronobacter* Detection LyoKit®	KIT230131		#QUA 18/12-12/24, #QUA 18/13-12/24			

* Otras certificaciones incluyen AOAC-OMA y MicroVal

¿Por qué elegir Hygiena para las pruebas de patógenos en lugar de los métodos tradicionales?

- **Resultados más rápidos:** reduzca el tiempo de análisis de días a horas, lo que permite una comercialización más rápida del producto y una reducción de los costes de almacenamiento en frío.
- **Soluciones validadas:** Confianza en los resultados respaldada por certificaciones globales como AOAC RI PTM, NordVal, AFNOR, MicroVal o Health Canada.
- **Prueba de matrices difíciles:** Garantiza la precisión en productos lácteos con alto contenido en grasa, fermentados y complejos, como el queso, el yogur y la nata.
- **Prevención de problemas de calidad:** verifique procesos críticos como la pasteurización para garantizar la seguridad y la calidad del producto.

Monitoreo Ambiental: un enfoque de 360° para la higiene

Soluciones de pruebas integrales conectadas a la plataforma EnSURE® Touch para un entorno de producción más limpio y seguro

Refuerce los controles de saneamiento e higiene en todas sus instalaciones

Mantener un entorno de producción limpio es esencial para la seguridad y el cumplimiento normativo de los productos, pero verificar la eficacia de las medidas de higiene puede llevar mucho tiempo. El sistema EnSURE® Touch centraliza la supervisión de la higiene, combinando pruebas de ATP y de organismos indicadores en un sistema potente y fácil de usar.

El sistema de control de higiene n.º 1

- **Máxima versatilidad:** realice múltiples pruebas de limpieza y saneamiento en un solo sistema.
- **Tome decisiones más rápidas e inteligentes basadas en datos:** con alertas en tiempo real, análisis centralizados e informes.
- **Fácil de usar, fácil de aprender:** su diseño y flujo de trabajo sencillos reducen el tiempo de formación y minimizan los errores.
- **Rendimiento fiable año tras año:** consiga resultados precisos desde el primer momento, garantizando el cumplimiento normativo y protegiendo su marca.

Diagnóstico	Uso de la prueba	N.º de producto
EnSURE® Touch	Dispositivo versátil, fácil de usar y rápido	ETOUCH
SuperSnap®	Resultados instantáneos de ATP	SUS3000
UltraSnap®*	Resultados instantáneos de ATP	US2020
AquaSnap® Free	Resultados instantáneos de ATP	AQ-100FX
AquaSnap® Total	Resultados instantáneos de ATP	AQ-100X
SpotCheck Plus	Contaminación cruzada no deseada/Residuos	GL100
PRO-Clean®	Contaminación cruzada no deseada/Residuos	PRO-100
AllerSnap®	Contaminación cruzada no deseada/Residuos	ALS-100

*AOAC RI PTM #101803

SureTrend®

Todos sus datos de seguridad alimentaria en una potente solución. Para obtener más información sobre la gestión de la higiene KLEANZ®, consulte la página 19.

Soluciones de control ambiental



Prueba de residuos



Prueba de verificación de limpieza con ATP



Prueba de detección de patógenos



Prueba de organismos indicadores



Prueba de enzimas y eficiencia



Pruebas Rápidas de Indicadores: Resultados Microbianos en el Mismo Turno para la Inocuidad de Productos Lácteos

Pruebas rápidas de organismos indicadores



Monitorización microbiana proactiva interna para garantizar la seguridad y la calidad en la producción láctea

Calidad a gran velocidad: prueba de indicador en el mismo turno

Las bacterias causantes del deterioro pueden reducir la vida útil, aumentar los residuos e interrumpir la producción, por lo que es esencial su detección temprana. Esperar días para obtener los resultados de laboratorio no es práctico, por lo que la plataforma MicroSnap de Hygiena ofrece detección microbiana en el mismo turno para pruebas rutinarias y ambientales.

MicroSnap Total mide los niveles bacterianos en la leche cruda, los productos terminados y el agua de proceso, lo que ayuda a realizar un seguimiento de las tendencias en materia de higiene. MicroSnap *Enterobacteriaceae*, *Coliform* y *E. coli* garantizan la eficacia de las medidas de saneamiento y que los productos lácteos cumplan los criterios de calidad y normativa exigidos.

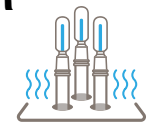
❶ HISOPAR

Frote la superficie con el hisopo prehumedecido



❷ INCUBAR

Incube el dispositivo durante 6 o 7 horas dependiendo de la precisión requerida



❸ TRANSFERIR

Transfiera la muestra al dispositivo de detección y active la válvula



❹ ANALIZAR

Inserte el dispositivo activado en EnSURE® Touch y lea resultados en 10 segundos





Ventajas de la prueba de deterioro MicroSnap

- **Resultados en el mismo turno:** resultados microbianos procesables en tan solo 6 horas.
- **Actúe con rapidez y prevenga riesgos:** identifique los riesgos de contaminación antes de que se conviertan en fallos de seguridad o calidad.
- **Monitorización optimizada:** las pruebas internas reducen la dependencia de los resultados de laboratorios externos, lo que ahorra tiempo y costes.

Diagnóstico	Dispositivo	N.º de producto	Certificación
MicroSnap® Total	Dispositivo de enriquecimiento	MS1-TOTAL	AOAC RI PTM #031501
	Dispositivo de detección:	MS2-TOTAL	AOAC RI PTM #031501
MicroSnap® *E. coli*	Dispositivo de enriquecimiento	MS1-CEC	AOAC RI PTM #071302
	Dispositivo de detección:	MS2-ECOLI	AOAC RI PTM #071302
MicroSnap® *Enterbacteriaceae*	Dispositivo de enriquecimiento	MS1-EB	
	Dispositivo de detección:	MS2-EB	
MicroSnap® Coliform	Dispositivo de enriquecimiento	MS1-CEC	AOAC RI PTM #071302
	Dispositivo de detección:	MS2-COLIFORM	AOAC RI PTM #071302

Pruebas in situ para entornos lácteos: detección rápida de riesgos con InSite® y MicroSnap®

Organismo indicador
Pruebas

En la producción láctea, los fallos de higiene pueden surgir en cualquier momento, desde la recepción de la leche cruda hasta el envasado final. Las pruebas in situ permiten a su equipo detectar rápidamente los problemas, tomar medidas en el mismo turno y mantener el flujo de productos sin tener que esperar a los resultados del laboratorio.

¿Por qué realizar pruebas in situ?

- ✔ **Decisiones más rápidas:** Analice las zonas de alto riesgo y verifique la eficacia de la limpieza en horas, no en días.
- ✔ **Menor coste de supervisión:** Realice controles ambientales rutinarios sin gastos de laboratorio ni personal especializado.
- ✔ **Medidas correctivas específicas:** Detecte los puntos críticos a tiempo para evitar que se agraven y haya que volver a trabajar en ellos.

InSite® - Detección sencilla in situ de patógenos como *Salmonella*, *Listeria* y *L. mono*

Prueba ambiental todo en uno (enriquecimiento + detección) diseñada para el uso diario por parte de los equipos de producción.

- **Formato autónomo:** frote, incube, lea; no se necesita ningún equipo adicional.
- **Resultado presuntivo claro:** cambio de color intuitivo en 24-48 horas.
- **Práctico para zonas lácteas:** ideal para desagües, suelos, cintas transportadoras, llenadoras y zonas difíciles de limpiar.
- **Cobertura rentable:** permite realizar cribados frecuentes en puntos de control críticos.

MicroSnap: Indicador de higiene en el mismo turno Recuentos para el recuento total de microorganismos viables (TVC), enterobacterias (EB), coliformes y *E. coli*

Detección y recuento rápidos de organismos indicadores clave para verificar la eficacia de la higienización.

Diagnóstico	Dispositivo	N.º de producto	Certificación
InSite® *Listeria*	Detección rápida de patógenos in situ	ILC050/ILC100	AOAC RI PTM #121902
InSite® *Salmonella*	Detección rápida de patógenos in situ	IS050	AOAC RI PTM #022302
InSite® *L. mono* Glo	Detección rápida de patógenos in situ	ILMG050/ ILMG100	AOAC RI PTM #061802



Cómo funcionan juntos (flujo de trabajo sencillo)

- ✔ **Detección in situ:** Utilice MicroSnap para el recuento de indicadores de higiene en el mismo turno e InSite para la detección presuntiva detección de patógenos.
- ✔ **Actúe de inmediato:** si los resultados indican riesgo, implemente una limpieza específica y vuelva a tomar muestras para verificar.
- ✔ **Confirme cuando sea necesario:** para cualquier resultado presuntivo. positivo, envíe una muestra para su confirmación mediante PCR en laboratorio y especificaciones para cumplir con los requisitos normativos o del cliente.



Pruebas de alérgenos: garantía de seguridad y precisión en el etiquetado

Detección de alérgenos

Valide los procesos de limpieza y verifique con confianza las declaraciones de ausencia de alérgenos

Etiquetado preciso para la seguridad del consumidor

Incluso pequeñas cantidades de proteínas de la leche, lactosa o gluten en el producto equivocado pueden provocar retiradas del mercado y graves riesgos para la salud. Nuestras soluciones de pruebas de alérgenos ayudan a los productores lácteos a verificar que los productos estén correctamente etiquetados y libres de alérgenos no deseados.

AllerSnap® detecta residuos de proteínas en 15 minutos para confirmar la eficacia de la limpieza entre ciclos de producción. **SpotCheck Plus** verifica las líneas sin lactosa en solo un minuto. **AlerTox® Sticks** detecta alérgenos de la leche como la caseína y la β-lactoglobulina, mientras que **GlutenTox®** garantiza que las declaraciones de ausencia de gluten cumplen estrictas normas de seguridad. Para las pruebas de ingredientes y productos terminados, **AlerTox® ELISA** cuantifica los niveles de alérgenos y PCR a prueba de alimentos garantiza el cumplimiento de las normativas de etiquetado globales.

Ejemplo de kits de diagnóstico – Escanee el código QR para ver la gama completa	N.º de producto
AlerTox® ELISA Milk (96 pocillos)	KIT2019
AlerTox® ELISA Beta-Lactoglobulin (96 pocillos)	KIT3042
AlerTox® ELISA Casein (96 pocillos)	KIT3043
AlerTox® Sticks Total Milk (10 pruebas)	KIT3015
AlerTox® Sticks Beta-Lactoglobulin (10 pruebas)	KIT3018
AlerTox® Sticks Casein (10 pruebas)	KIT3021
SpotCheck Plus	GL-100
AllerSnap®	ALS-100
Allerflow Gluten	ALF-GL
foodpoof® Gluten Detection Kit	KIT230061
foodpoof® Soya Detection Kit	KIT230058
foodpoof® Peanut Detection Kit	KIT230060
foodpoof® Hazelnut Detection Kit	KIT230059
foodpoof® Celery Detection Kit	KIT230057
GlutenTox® Rapid G12 ELISA*	KIT3075

* AOAC RI PTM #042301



AlerTox® ELISA Milk



AlerTox® Sticks Total Milk



GlutenTox® ELISA Rapid G12


foodpoof® Celery Detection Kit

¿Por qué elegir las soluciones de gestión de alérgenos de Hygiena?

- **Resultados rápidos:** compruebe la eficacia de la limpieza en cuestión de minutos, reduciendo el tiempo de inactividad de la producción.
- **Prevención de la contaminación cruzada:** cambie con confianza entre líneas de producción lácteas y libres de alérgenos.
- **Cumplimiento normativo:** cumpla con las normas internacionales de etiquetado de alérgenos con soluciones específicas para productos lácteos.
- **Validación completa:** respalde las declaraciones de ausencia de lácteos con pruebas fiables desde las materias primas hasta los productos acabados.

Seguridad y Calidad en Fórmulas Infantiles: Soluciones Integrales para Entornos de Alto Riesgo

Fórmula infantil

Garantizamo la Inocuidad y Cumplimiento Regulatorio para Fabricantes de Fórmulas Infantiles a Nivel Global

Garantizar la seguridad de los preparados para lactantes y los ingredientes relacionados es una prioridad máxima para los fabricantes de todo el mundo. Los organismos reguladores, entre ellos la EFSA, la FSANZ, la SAMR y la FDA, exigen pruebas rigurosas para prevenir la contaminación por *Salmonella* y *Cronobacter*, dos patógenos que suponen graves riesgos para la salud de los lactantes. Sin embargo, los métodos de prueba tradicionales requieren pruebas separadas para cada patógeno, lo que aumenta el tiempo, el coste y la complejidad.

foodproof *Salmonella* plus *Cronobacter* Detection LyoKit®: KIT230131: la primera y única solución validada por la ISO que permite a los fabricantes detectar ambos *Salmonella* y *Cronobacter* en una sola prueba.

- ✔ Combina la detección de *Salmonella* y *Cronobacter* en un único ensayo validado según la norma ISO 16140-2
- ✔ Validado para porciones de prueba de hasta 375 g, en consonancia con los estándares industriales en constante evolución
- ✔ Las opciones de LyoKit cumplen con la estricta normativa EC 2073 para la seguridad de las fórmulas en polvo (PIF)
- ✔ 100 % de inclusividad para 100 cepas de *Salmonella* y 50 cepas de *Cronobacter*
- ✔ Exclusividad del 100 % frente a 30 cepas no objetivo, lo que reduce los falsos positivos
- ✔ Cumple con las normativas regionales que exigen la ausenc a de *Salmonella*, *Cronobacter* y *Enterobacteriaceae* en PIF

Ensayos adicionales

- ✔ foodproof *Cronobacter* más *Enterobacteriaceae* y foodproof *Salmonella* más *Enterobacteriaceae*

Control ambiental y de alérgenos:

- ✔ Garantice la higiene de las superficies y el control de alérgenos con la validación en tiempo real validación de ATP y pruebas específicas de alérgenos



Resultados fiables para la seguridad de los preparados para lactantes:

- **Cumplimiento normativo:** soluciones que cumplen con normativas como la CE 2073.
- **Cobertura completa:** adecuado tanto para la producción de fórmulas a pequeña escala como a gran escala.
- **Tiempo de obtención de resultados:** acelere las decisiones con la detección de patógenos en menos de 24 horas.

BY AFNOR CERTIFICATION NF VALIDATION EN ISO 16140

QUA 18/12-12/24, QUA 18/13-12/24
Alternative Analytical Methods for Agribusiness
http://nf-validation.afnor.org/en



foodproof® *Salmonella* plus *Cronobacter* Detection LyoKit®

FIL IDF Dairy Innovation Awards 2025

the FOOD TECH Premio Innovación en seguridad alimentaria

Pruebas de esterilidad comercial: Garantizar la seguridad y la calidad del producto

Innovate

Optimice y acelere sus pruebas de esterilidad con la automatización inteligente para la industria láctea

Comprobaciones finales del producto para garantizar la ausencia de contaminación

El sistema de cribado microbiano rápido Innovate™, junto con el kit para productos lácteos RapiScreen™, supera a las pruebas microbianas tradicionales gracias a su tecnología de cribado rápido, lo que permite una comercialización más rápida de los productos y reduce los costes de almacenamiento.

Sistema Innovate

- ✔ Análisis simultáneo de 96 muestras
- ✔ Resultados en 30 minutos tras la incubación
- ✔ Certificado AOAC RI PTM para matrices lácteas
- ✔ Integración perfecta con LIMS
- ✔ Optimizado para una amplia gama de productos y niveles de pH



Kit RapiScreen Dairy: KIT4000

PERFORMANCE TESTED AOAC RESEARCH INSTITUTE LICENSE NUMBER 092301

- ✔ Diseñado específicamente para matrices lácteas
- ✔ Estabilidad del reactivo líder en el sector de 5 días
- ✔ Bajo riesgo de falsos positivos
- ✔ Validado para productos UHT y ESL
- ✔ Método de rendimiento probado AOAC RI
- ✔ Certificado (n.º 092301)



Prueba sobre matrices en toda la escala de pH

◁ Ácido fuerte

Kit de bebidas			Kit de lácteos			
2	3	4	5	6	7	8
Zumo de frutas	Kétchup	Café frío	Concentrado de té	Salsa de queso	Café frío con crema	Crema de almendras
Zumo de limón	Mostaza	Bebida deportiva	Sopa de brócoli	Caldo de pollo	Bebida sustitutiva de comidas	
Zumo de arándanos	Zumo de naranja	Té helado		Leche con chocolate	Leche UHT y ESL	
	Puré de fresa	Pasta de tomate		Nata y leche, nata espesa	Leche entera	
	Zumo de manzana y uva	Sopa de tomate		Leche entera y aromatizada	Leche descremada	
	Zumo de frutas exóticas	Puré de verduras		Leche nutritiva	Leche de almendras, nueces, avena y soja	
	Zumo de mango con azúcar	Agua de coco		Pudín	Crema no láctea	

▷ Base fuerte

¿Por qué elegir el sistema Innovate para las pruebas de esterilidad comerciales?

- **Lanzamiento acelerado del producto:** lance los productos días antes que con los métodos tradicionales.
- **Diseñado para la producción:** optimizado para matrices complejas de productos listos para comer y beber.
- **Mayor eficiencia y trazabilidad:** el flujo de trabajo automatizado reduce la posibilidad de errores humanos y la introducción manual de datos.
- **Amplio espectro:** detecta cualquier tipo de contaminación.

Muestreo automatizado de productos: el innovador Autosampler III

Autosampler III

El Innovate Autosampler III es una solución de muestreo automatizado de gran volumen para instalaciones de embotellado y envasado aséptico de alto rendimiento. Agiliza el muestreo de productos desde cualquier tipo de cartón hasta la placa de prueba, lo que aumenta la eficiencia y la consistencia. Diseñado para ofrecer flexibilidad, el Autosampler III se puede personalizar para adaptarse a su flujo de trabajo particular.

Autosampler III

- ✔ Procesa hasta 2000 muestras por hora. Admite envases de entre 2,5 y 5000 ml.
- ✔ Capacidad de muestreo continuo
- ✔ Trazabilidad mejorada con placas con códigos de barras
- ✔ Automatiza la carga, mezcla y pipeteo de muestras
- ✔ El flujo de trabajo continuo elimina las interrupciones del proceso de muestreo para maximizar la eficiencia
- ✔ Minimiza los errores humanos en la detección microbiana
- ✔ Compatible con la Industria 4.0, lo que le da acceso a software y componentes de última generación para la resolución de problemas a distancia y seguimiento de KPI en tiempo real



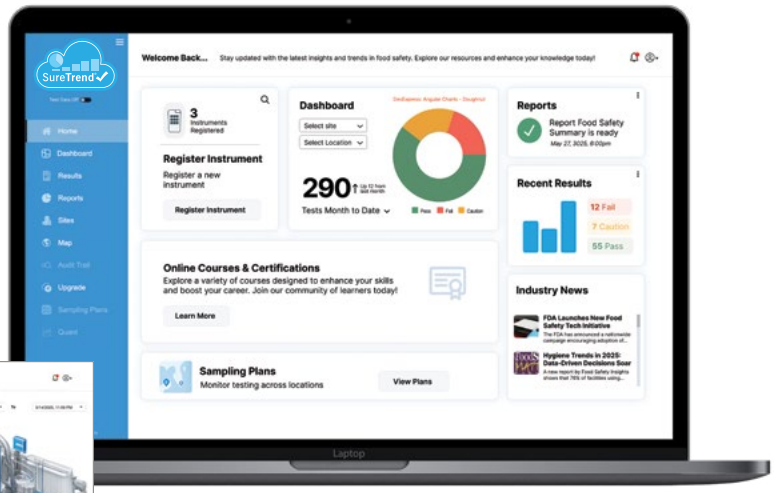
Ganador del **premio al Producto del Año** | Applied Microbiology International

¿Por qué elegir el Autosampler III para el muestreo de productos?

- Aumenta la productivida del laboratorio
- Diseño flexible
- Seguimient o de muestras
- Simplificado industria 4.0
- Integrado funciones de control
- Flujo de trabajo conforme

SureTrend®

Datos en tiempo real para una inocuidad alimentaria y un cumplimiento normativo más inteligentes

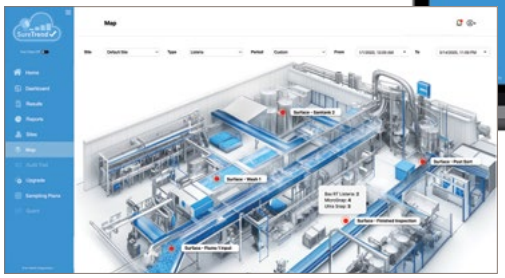


Convierta los resultados de las pruebas diarias en información clara que ayude a su equipo a mantener un alto nivel de higiene y estar siempre preparado para cualquier auditoría.

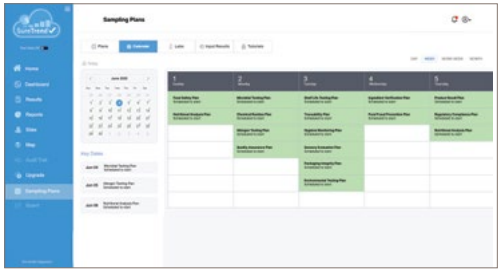
Utilice SureTrend para realizar un seguimiento de los datos de higiene de todas las instalaciones en un solo lugar, de modo que pueda detectar tendencias, responder más rápidamente y mantener el buen funcionamiento de las operaciones. Desde los resultados de ATP hasta los de alérgenos y organismos indicadores, pasando por las pruebas de patógenos por PCR, SureTrend reúne todos los datos de sus pruebas para ayudar a su equipo a detectar problemas de forma temprana y reducir el riesgo.

Ventajas de SureTrend

- **Supervisión y alertas instantáneas:** realice un seguimiento de las tendencias de higiene en tiempo real e identifique los riesgos antes de que afecten a la producción.
- **Optimización del rendimiento:** compare la eficacia de la limpieza en todas las líneas de producción e identifique las ineficiencias, de modo que pueda replicar lo que funciona mejor y corregir lo que no.
- **Cumplimiento normativo listo para auditorías:** genere informes automáticamente y simplifique el mantenimiento de registros normativos para estar siempre preparado para inspecciones o auditorías sorpresa.
- **Fácil de usar y móvil:** acceda a la información en cualquier momento y lugar con una interfaz intuitiva diseñada para tomar decisiones rápidas sobre la marcha.



Convierta su plano de planta en un mapa de calor de higiene en tiempo real: vea dónde debe actuar antes de que los pequeños problemas se agraven.



Desde la planificación hasta los resultados, optimice todo su flujo de trabajo de muestreo y manténgase preparado para las auditorías.

SureTrend



KLEANZ®

KLEANZ

Plataforma de gestión de la higiene

Saneamiento mejorado. Procesos reforzados. Equipos capacitados.

KLEANZ reúne a las personas, los procesos y los datos para mejorar su programa de higiene y proteger lo que más importa. Los equipos están capacitados para mitigar los riesgos, impulsar la mejora continua y cumplir con todos los requisitos de cumplimiento aplicables, al tiempo que optimizan los recursos. KLEANZ protege la calidad de sus productos y la reputación de su marca.







Ventajas de KLEANZ

- **Programación y asignación de tareas:** planifique el saneamiento y limpieza a su equipo con solo tocar un botón problema con la flexibilidad de cambiar las asignaciones en el forma flexible o crear tareas ad hoc.
- **Inspecciones y auditorías:** realice inspecciones sin papel, simulacros de auditorías, lanzamientos y mucho más a su antojo, configurados según sus iniciativas de cumplimiento y necesidades empresariales.
- **Información y informes:** realice un seguimiento y analice las tendencias de sus datos de seguridad alimentaria mediante paneles de control e informes personalizados; profundice en ellos para tomar decisiones proactivas y fundamentadas en toda su organización.
- **Acciones correctivas y solicitudes:** cree o asigne tareas de activar automáticamente acciones correctivas que aborden el incumplimiento de forma inmediata o programar y asignar tareas de el trabajo a su equipo para más tarde.
- **Sistema de registro de cumplimiento:** Cumpla con cualquier norma o certificación reglamentaria, documente una sola vez utilizando una única solución y consolide toda su información sobre seguridad alimentaria y saneamiento.
- **Habilitado para empresas:** se integra con otros sistemas empresariales, incluidos ERP, financieros, IIoT, CMMS, LIMS, Swab/ATP, Power BI, SAP, Data Lake y muchos más.

hygiena®

One Health Diagnostics®

Si tiene alguna pregunta, visite: **www.hygiena.com**

Oficinas globales
Australia | Brasil | Canadá | China | Alemania | México | Singapur | España | Reino Unido | EE. UU.