Carus
Instrumenter og testustyr
www.carus.no/timestrip

timestrip®
the smart way to measure time & temperature

Rask kvalitetssjekk - Enkel og billig temperaturovervåkning

Intuitivt klistremerke kan festes rett på emballasjen

Har ditt produkt vært over anbefalt temperatur for lenge?

Timestrip® Food

Starttemperatur:	5°C
Stopptemperatur:	3°C
Størrelse:	19x35mm
Nøyaktighet:	+/- 1°C
Visningsvindu:	2 til 4 timer
Også tilgjengelig:	8° og 10°

Timestrip® Seafood

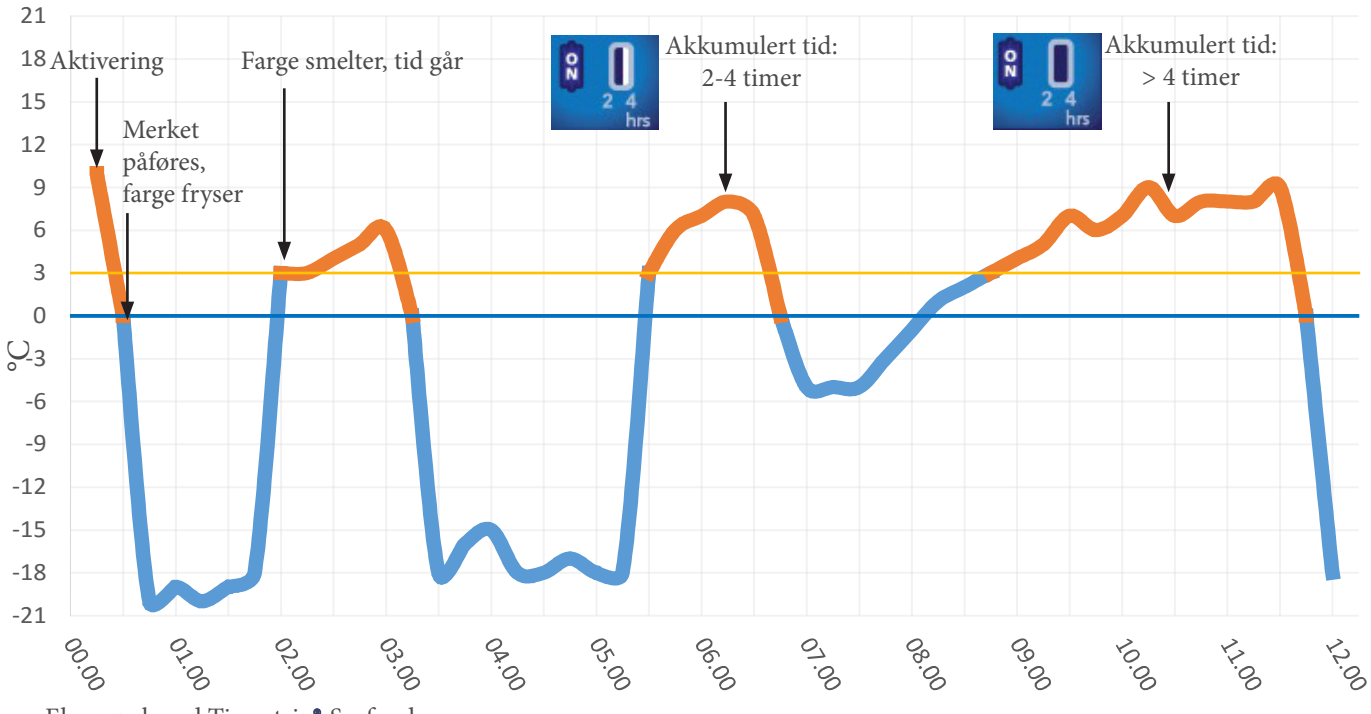
Starttemperatur:	3°C
Stopptemperatur:	0°C
Størrelse:	19x35mm
Nøyaktighet:	+/- 1°C
Visningsvindu:	2 til 4 timer

Hvordan det brukes

1. Trykk på knappen
2. Det første vinduet vil bli blått, og vise teksten "ON".
3. Fest klistremerket til produktets emballasje.
4. Les av klistremerket på ønskede kontrollpunkt under frakten.

Hvordan det virker

Ved å trykke på aktiveringsknappen kommer et flytende fargestoff i kontakt med en membran. Fargestoffet beveger seg med en fast hastighet gjennom membranen så lenge temperaturen er over starttemperaturen. Dersom temperaturen i produktet går under den angitte stopptemperaturen endres tilstanden til fast form, og det er ikke i stand til å bevege seg gjennom membranen. Fremdriften er irreversibel og avstanden det reiser gjennom visningsvinduet viser akkumulert tid merket har vært utsatt for starttemperaturen eller høyere.



Eksempel med Timestrip® Seafood

Irreversibel - Lav kostnad - Nøyaktig - Unikt serienummer

www.carus.no/timestrip

2 Hour - 4 Hour Rule
EXPLAINED

with Timestrip® Food Temp™

Food with the potential to grow hazardous pathogens are kept safe from developing harmful levels of bacteria using a HACCP Plan with a 2 Hour - 4 Hour Rule

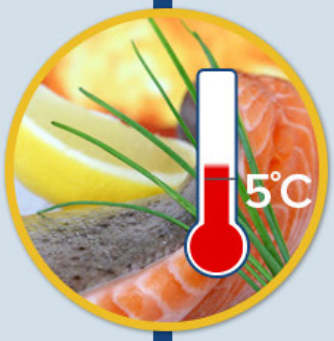
Food Temp™ indicators are Time - Temperature Integrators (TTIs) with a temperature breach window indicating breaches lasting between 2 to 4 hours.

breach window has remained white

Temperature Breach Less than 2 Hours

Bacteria have not been developing quickly and can be returned to the safe temperature

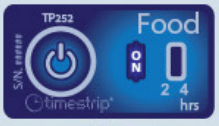
breach window has any blue, but not full



Temperature Breach 2 Hours - 4 Hours

Bacteria levels have begun to rapidly multiply but have not reached dangerously high levels.

Food can not be returned to storage and must be used immediately.



breach window is filled with blue

Temperature Breach 4 Hours+

Bacteria have had the time to multiply to unsafe levels and can not be consumed.

Food must be discarded immediately.

HOW DOES YOUR HACCP PLAN MEASURE UP ?

If you are interested in a low-cost, easy-to-use TTI, contact Timestrip® to try our Food Temp™ indicators today.