

CONTRÔLE & TRAÇABILITÉ



HACCP

CATALOGUE

VOTRE DISTRIBUTEUR SPÉCIALISÉ
PRODUITS - MATÉRIEL - HYGIÈNE - CONSOMMABLES - ESSUYAGE - COLLECTEURS - ÉQUIPEMENTS



QualityBox

hysequa

qb@hysequa.fr
05.57.78.34.87

VOTRE DISTRIBUTEUR SPÉCIALISÉ
PRODUITS - MATÉRIEL - HYGIÈNE - CONSOMMABLES - ESSUYAGE - COLLECTEURS - ÉQUIPEMENTS

SOMMAIRE

p.05

ENTRETIEN DES SOLS
ÉQUIPEMENTS



ENTRETIEN DES SOLS
ÉQUIPEMENTS PERSONNELS

Entretien des sols..... page 05
Lingettes désinfectantes page 05
Blouses page 05
Charlottes et filets page 05
Surchaussures..... page 05
Kits visiteurs..... page 05
Masques de protection page 05

p.06

PRÉLÈVEMENTS



PRÉLÈVEMENT DES SURFACES
PLATS TÉMOINS

Lames gélosées..... page 06
Etuve pour lames gélosées page 06
Ecouillons de détections page 06
Sachets de prélèvement page 07
Étiquettes et POST-IT..... page 07
Bac de stockage page 07
Balance..... page 07

p.08

MATÉRIELS DE MESURES



TESTEURS D'HUILES, MESURES
DES TEMPÉRATURES

Testeur d'huile..... page 08
PH mètre et AW mètre..... page 08
Thermomètre à sonde page 08
Thermomètre crochet..... page 08
Thermomètre laser page 08
Kit enregistreur..... page 09
Enregistreur de températures..... page 09

p.09

ÉTIQUETAGES
IMPRIMANTES



IMPRIMANTES ET PINCES
PROFESSIONNELLES
ÉTIQUETTES ALIMENTAIRE

Pincettes à étiqueter page 09
Étiquettes et encres..... page 09
Imprimante alimentaire page 10
Imprimante bureautique..... page 10
Étiquettes alimentaires page 10



Choisissez les
articles que vous
souhaitez



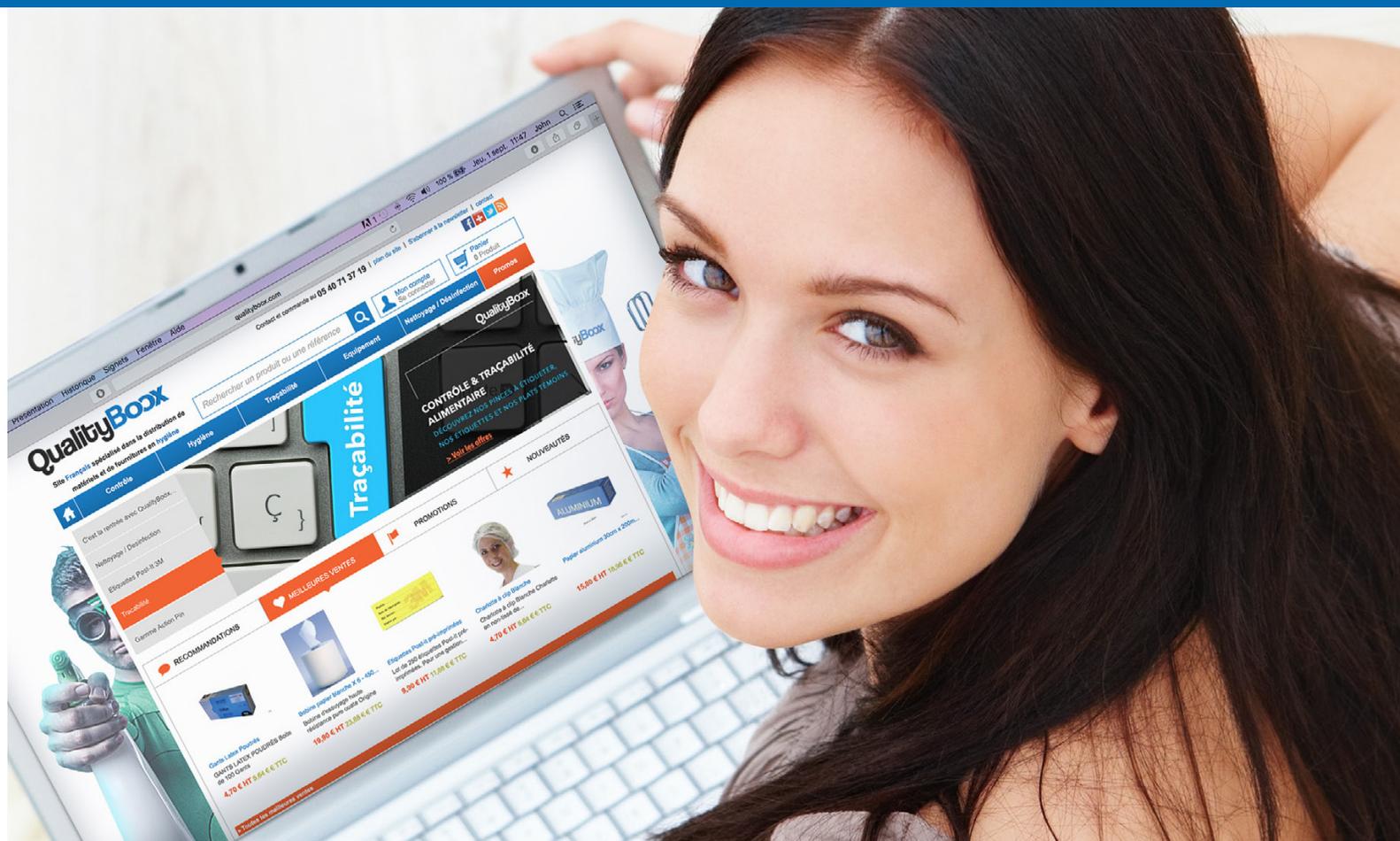
Faites votre demande
de devis par téléphone
ou par mail



Recevez votre devis par
mail en moins de 24h.



Recevez votre commande
dans les plus brefs délais en
fonction des stocks



DES PRODUITS SÉLECTIONNÉS

Tous nos produits sont choisis pour leur qualité, leur fiabilité et leur tarif compétitif !



DES PROMOTIONS TOUTE L'ANNÉE

Nous ajustons nos tarifs et réalisons des opérations promotionnelles toute l'année !



DES DÉLAIS RAPIDES

Expédition de vos commandes dans un délai rapide, à réception du paiement !
En fonction des stocks



DES TECHNICIENS DISPONIBLES

Nos conseillers sont à votre disposition mais aussi des experts en hygiène des aliments pour vous renseigner sur nos produits et répondre à vos questions sanitaires par téléphone !



LIVRAISON :
FRANCE MÉTROPOLITAINE
Frais de port : 11 € H.T

05 57 78 34 87



DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT



DETERQUAT DDM

Super dégraissant désinfectant sans chlore. P.O.A – P.O.V
 – Bactéricide
 – Levuricide
 – Fongicide
 92956 : Bidon 5L

DÉSINFECTANT



DETERQUAT AL

Désinfection de toutes les surfaces en agroalimentaire et des mains
 Label écocert - 98,35% d'origine végétale ou minérale
 - Bactéricide
 - Levuricide
 - Fongicide
 - Virucide. Efficacité sur le Coronavirus.
 - Mycobactéricide
 92955 : Bidon 5L
 92722 : Carton de 12 pulvérisateur 750 ml



Blouse visiteur à col à pression

Epaisseur : 30 microns
 Taille unique
 Matière : Polyéthylène
 92924 : Vendu par 10



Charlotte à clip

Couleur : blanche
 Taille unique
 30621 : Vendu par lot de 100



Charlotte Non tissés

Couleur : bleu
 Taille unique
 30186 : Vendu par lot de 100



Filet de protection pour les cheveux

Couleur marron
 91978 : Vendu par lot de 250

ENTRETIEN DES SOLS ET SURFACES



Lingettes désinfectantes aptes au contact alimentaire

Grand format.
 Désinfecte sans besoin de rincer les surfaces et le matériel.
 91715 : Boîte de 200 lingettes

SANS RINÇAGE

DÉSINFECTANT



Lingettes désinfectantes aptes au contact alimentaire

Petit format.
 Désinfecte sans besoin de rincer les surfaces et le matériel.
 92424 : Carton de 12 Boîtes de 70 lingettes

SANS RINÇAGE

DÉSINFECTANT

ÉQUIPEMENTS PERSONNELS



Kit de protection visiteur

Incluant :
 • 1 paire de surchaussures bleues en PVC
 • 1 charlotte blanche ronde
 • 1 masque papier 1 pli
 • 1 blouse de visiteur avec capuche
 301891: Vendu par carton de 100 kits



92961



92959

Surchaussures

Bleues en polyéthylène
 92961 : Vendu par lot de 100
 Blanches avec une semelle plastifiée
 92959 : Vendu par lot de 100



Masque en polypropylène avec barrette nasale

Masque bleu
 3 plis
 90528 : Vendu par carton de 500



Lames gélosées

Lot de 20 lames.
Maîtrise des points critiques (méthode HACCP). Recommandé pour établir le contrôle de propreté microbiologique des surfaces.

TYPE D'ANALYSES	Références
Flore Totale / Coliformes	20224
Flore Totale / Levures - Moisissures	20615
Flore Totale / Entérobactéries	20613

Exemple d'interprétation des résultats pour la face Flore Totale :

> Domaine d'application :

- Sécurité alimentaire
- HACCP
- Hygiène générale
- Etc.

0 à 1	2 à 5	6 à 15	16 à 45	> 45
Très bon	Bon	Satisfaisant	Douteux	Mauvais



Écouvillons CLEAN TRACE

Contrôle de la propreté des surfaces par bioluminescence.
Caractéristiques:
- Mesure de l'ATP Total
- Etiquette métallisée
- Ecouvillon à spirale
- Mesure en 1 clic

91559 : Vendu par lot de 10
91560 : Vendu par lot de 50



Étuves pour lames gélosées et boîtes de contact - écouvillons

Comporte un portoir de 23 lames
Avec thermomètre
Couvercle amovible avec poignée
Facile à nettoyer
réglage de température à vis
Dimension : 230 x 180 x 230 mm

20223 : Etuve pour lames gélosées

ÉCOUVILLONS POUR DÉTECTION DE CONTAMINATION



Écouvillons de détections pour surfaces

92944 : 30 kits / Flore totale
92945 : 30 kits / Listeria
92946 : 30 kits / Salmonelle
92947 : 30 kits / E.coli/Coliforme

Références	Résultats	bactéries détectées	Conditionnement
92944	18h à 24h	Flore totale	30 kits
92945	18h à 24h	Listeria	30 kits
92946	18h à 24h	Salmonelle	30 kits
92947	18h à 24h	E.coli/coliforme	30 kits

Pour conserver vos plats témoins et de vos échantillons



Sacs Zip Stériles

Fermeture aisée par ZIP
Facile à remplir
Plage réservée pour écrire
Lot de 1000 sacs pré-imprimés
Dimensions : 180 x 250 mm

40122 : Carton de 1000 sacs



Sacs Zip Propres

Sacs économiques jetables.
Large ouverture facilitant le remplissage
Zip simplifiant la fermeture du sac
Lot de 1000 sacs
Dimensions : 150 x 180 mm

40121 : Carton de 1000 sacs



Rouleau d'étiquettes pré-imprimées

Lot de 1000 étiquettes
- Jour
- Date
- Plat
- Lieu
- Responsable

40261: Vendu par lot de 1000 étiquettes



Étiquettes Post-it pré-imprimés

Comporte les inscriptions :
- Produit
- Date de fabrication
- DLC interne
- Réalisé par

40250 : Vendu par lot de 250

Rangements et mesures pour les plats témoins

92911



3 L

92912



5 L

Bac pour plat témoin PEHD

Dimensions : 350 x 235 x 73 mm
Matière : PEHD
Volume : 3 litres
92911 : Vendu à l'unité

Dimensions : 435 x 285 x 75 mm
Matière : PEHD
Volume : 5 litres
92912 : Vendu à l'unité



Balance OHAUS de poche

Capacité max. : 2Kg
L.140 x Prof.200 x H. 41 mm
Précision : 1 g
Temps de réponse : 2 sec.
3 piles AA : Fournies

92917 : Vendu à l'unité



RÉGLEMENTATION PLATS TÉMOINS

ARRÊTÉ DU 21 DÉCEMBRE 2009

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, les dispositions particulières suivantes sont applicables aux établissements de restauration collective : «5. Les exploitants conservent des plats témoins à la disposition exclusive des agents chargés du contrôle officiel. Ces plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs et clairement identifiés. L'exploitant d'une cuisine centrale réalise des plats témoins de toutes les denrées qu'il prépare, transforme ou manipule puis expédie vers un restaurant satellite. Ces plats témoins peuvent être confondus avec ceux prélevés parmi les mêmes denrées servies, le cas échéant, sur place le même jour. L'exploitant d'un restaurant satellite peut se limiter aux plats témoins des préparations culinaires qu'il a transformées ou manipulées (découpées, tranchées voire hachées, mixées ou moulées) sur place. Les plats témoins sont conservés pendant au moins cinq jours en froid positif (entre 0 et + 3° C) après leur présentation au consommateur.»

TESTEURS - Huile, pH Mètre, AW Mètre



Testeur d'huile T-270



Capteur blindé avec couche de protection pour un entretien facile
Arrêt automatique de la mesure
Etui de protection (lavable en machine)
Alarme acoustique et optique
3 couleurs LED (vert, jaune, rouge)

20123 : Avec : malette de transport, dragonne, huile de référence, piles et protocole d'étalonnage

92318 : Huile de référence



Testeur d'huile Oxifrit

Contrôle des huiles végétales
Méthode de test colorimétrique
Résultat rapide : 2 minutes environ
Coffret comprenant 60 recharges

20117 : Avec : malette de transport, dragonne, huile de référence, piles et protocole d'étalonnage
20116 : Recharge



pH Mètres avec sonde poignard + couteau

Conçu pour l'analyse du PH dans la viande
Electrode de pénétration type poignard
Capteur de température
Boîtier portatif compact et étanche
Lame tranchante acier inoxydable
Exactitude $\pm 0,02$ PH
Arrêt automatique

91590



PH Mètres étanche HANNA avec sonde pénétrante

Électrode pH de pénétration alimentaire
Capteur de température intégré
Embout conique avec gel viscolène
Compensation auto. de température
Plages : -5 à 105 °C / -2 à 16 pH
Autonomie des 3 piles : 200 heures
Exactitude $\pm 0,02$ PH

91855

Avec : électrode pH FC202D, solutions tampons pH 4 et pH 7, une solution de nettoyage (2x20ml), des piles, manuel d'utilisation & malette de transport



AW Mètre LabSwift Novasina - Avec batterie interne

Technologie de mesure de température de l'échantillon par infrarouge
Structure simple des menus avec un large afficheur
Carte SD pour stockage des informations
Fonction calibration avec les standards AW Novasina
Filtre de protectuïn pour cellule

91591 : AW mètre + malette de transport

91746 : Solution étalonnage pH 7



20123 : Solution étalonnage pH 4



91992 : Coupelles AW Mètre vendu par x100

MESURE ET CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES

Thermomètre TESTO 830-T1 INFRARGOUE



Fonction Auto Hold
Mode «Lock» pour les mesures en continu
Plage : -30 + 400 °C
Précision : $\pm 1,5$ °C ou 2% de la valeur
Rapport optique : 10:1
Résolution infrarouge : $0,1$ °C
Temps de réponse : $0,5$ s
Alim. : 1 pile 9V
Vendu à l'unité
Classe de protection : IP68

92898 : Vendu à l'unité



Thermomètre TESTO 106 à sonde

Sonde de pénétration : CTN
Rétro éclairage à LED
Plage : -50 + 275 °C
Précision : $\pm 0,5$ °C
Temps de réponse : 10s
Autonomie : 350 heures
Classe de protection : IP67 avec TopSafe
Alim. : Pile CR 2032 3V
Conforme aux méthodes HACCP

92897 : Vendu à l'unité

Thermomètre Stylo étanche



Auto Off
Plage : -40 + 230 °C
Précision : ± 1 °C
0°C Calibration
Rapport optique : 9:1
Émissivité fixe : $0,95$
Temps de réponse : < 1 s
Alim. : 2 piles LR44

92942 : Vendu à l'unité



Thermomètre crochet frigo / congélateur

Système crochet
Plage : -40 + 50 °C
Précision : 1/1
Vendu à l'unité ou par lot de 10

91013 : Vendu par lot de 10

KIT ENREGISTREUR

- Livré avec le logiciel + l'interface
- Un mini enregistreur

92943 : Vendu à l'unité



INTERFACE USB

- Obligatoire pour lire les données
- Nécessite un mini enregistreur

92207 : Vendu à l'unité



MINI ENREGISTREUR

- Plage : -30 +70°C
- Précision : +/- 0,5°C
- Capacité de mémoire : 16 000 valeurs
- Autonomie de 500 jours

92206 : Vendu à l'unité



PINCES ÉTIQUETEUSES



JUDO FOOD

- 1 ligne
 - 13 désignations possibles
 - 1 seule taille d'étiquettes
- 40262 : Vendu à l'unité



PINCE OPEN S16

- 2 lignes numériques
 - Étiquettes format 26x16 cm
- 40263 : Vendu à l'unité



PINCE OPEN T111

- 3 lignes :
 - > 2 lignes numériques inférieures
 - > 1 ligne à l'alphabétique supérieures
 - 11 caractères par ligne
- 40264 : Vendu à l'unité

Encreurs pour Open S16 et C8

Encreurs pour Open T111



ENCREURS

- 40264 : Vendu par 5 encreurs pour Open S16 et C8
- 40264 : Vendu par 2 encreurs pour Open T111

Pour toutes nos pinces, étiquettes pré-imprimées DISPONIBLES :

NOS ÉTIQUETTES PERMANENTES :

Type d'étiquettes	Références	Type de pince	Mentions	Conditionnement
	40215	Open C8	Étiquettes blanches	Lot de 27 000
	91198	Open S16	Lot N° / À consommer de préférence avant le	Lot de 12 000
	91199	Open S16	Étiquettes blanches	Lot de 12 000
	91199	Open S16	Fabriqué le / D.L.C.	Lot de 12 000
	91090	Open S16	Lot N°	Lot de 12 000
	40221	Open T111	Étiquettes blanches Différents coloris disponibles, sur demande	Lot de 21 000
	Nous contacter	Open T111	Personnalisées	Nous contacter

IMPRIMANTES ALIMENTAIRE



Imprimante SATO FX3-LX thermique d'étiquettes autonome

Résolution 12 dots / 305 dpi
 Vitesse d'impression de 100 mm/s
 Largeur d'impression max. 80mm
 Interface USB
 > Protège clavier anti-microbien
 > Distributeur étiquettes (pré-décollage)
 > Guide étiquettes
 > Carte SD
 > Lecteur de carte
 92934 : Vendu à l'unité

Imprimante SATO PRINTER WS408 TT STD bureau thermique



Résolution 12 dots / 300 dpi
 Vitesse d'impression de 102 mm/s
 Largeur d'impression max. 104mm
 Interface USB + LAN
 > Indicateurs utilisateur clairs
 > Large ouverture
 > Configuration simple d'étiquettes
 > Ruban jusque 300m
 > Contrôle à une touche
 92953 : Vendu à l'unité

Accessoires :



Support mural

90507 : vendu à l'unité



Batterie

92936 : vendu à l'unité



Kit de montage sur batterie

92935 : vendu à l'unité



Chargeur batterie

90506 : vendu à l'unité



05 40 71 37 19
 DEMANDEZ
 VOTRE DEVIS
 GRATUIT

Pour les différents accessoires qui ne sont pas présents ci-dessus et pour la réalisation d'étiquettes personnalisées pour vos imprimantes thermiques merci de nous contacter pour que nous puissions vous réaliser un devis.

ÉTIQUETTES



Étiquettes blanches

Étiquettes blanches à personnaliser
 Lot de 10 planches format A4
 24 étiquettes par planche / Lot de 10
 40250 : Permanent
 40251 : Repositionnable

05.57.78.34.87

qb@hysequa.fr

ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

InCo

Déclaration nutritionnelle (UE n°1169/2011 - INCO)

Le Règlement n°1169/2011 dit INCO, publié le 22 novembre 2011, concerne l'information du consommateur sur les denrées alimentaires. Celle-ci ne doit pas induire le consommateur en erreur. Le Règlement INCO actualise, simplifie et clarifie l'étiquetage des denrées alimentaires commercialisées dans l'Union Européenne. Il maintient les dispositions antérieures contenues dans la directive n°2000/13 (codifiées dans le code de la consommation aux articles R 112-1 à R 112-31) en les complétant. Il harmonise les informations devant figurer sur toutes les étiquettes de denrées alimentaires commercialisées dans l'Union Européenne. Les règles s'appliquent à toutes les denrées alimentaires vendues au consommateur final. Cependant, de nombreuses prescriptions ne concernent que les produits préemballés. Les règles s'appliquent également à tous les opérateurs du secteur alimentaire (producteurs, distributeurs, détaillants, restaurateurs, commerces de bouche spécialisés ou généralistes, cantines....), à l'exception des ventes de charité, foires ou réunions locales et des soupes populaires.

Enfin, l'HACCP *facile!*



Une application mobile qui vous simplifie vraiment la gestion de votre HACCP !

CONTACTEZ-NOUS :

 bonjour@haccp-facile.com

 **05.57.78.34.87**

WWW.HACCP-FACILE.COM

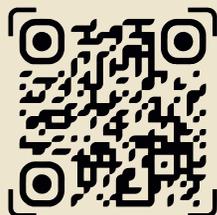
sans engagement



**OFFRE
PROFESSIONNELLE**

16,90€^{HT} / MOIS

Tous les modules activés
4 utilisateurs
11 Go de stockage
Support technique téléphonique



SCANNER POUR
VOUS INSCRIRE !

**OFFRE
DÉCOUVERTE**

0 € / MOIS

4 modules activés
1 utilisateur
480 Mo de stockage



SCANNER POUR
VOUS INSCRIRE !

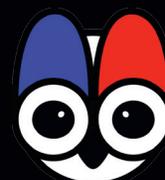


**Multi-plateforme (PC, Mac, Android et iOS)
fonctionne également sans connexion internet !**



**SCANNEZ LE
QR CODE**

et accédez au site internet
de l'application !





QualityBox

hysequa

qb@hysequa.fr

05.57.78.34.87