

[La gamme Xtemp de CCF Technologies, des mouchards température/temps](#)

11 12 2007

Le respect de la chaîne du froid est important, notamment dans la filière agroalimentaire afin de garantir la qualité des produits. Les mouchards que propose CCF Technologies ont la particularité d'indiquer le cumul du temps de dépassement de la rupture de la chaîne du froid. C'est-à-dire qu'ils signalent tous dépassements de température montante avec la prise en compte de l'accumulation du temps de dépassement.

Toute rupture de la chaîne du froid est signalée de façon immédiate, irréversible et infalsifiable. Chaque mouchard peut être identifié par numéro de série et conservé comme preuve en fin de cycle d'utilisation (démarche HACCP). Ces mouchards sont indérégables, précis ($\pm 0,25^{\circ}\text{C}$) et protégés contre l'humidité (IP68).

Ils existent en différentes versions, tant pour le contrôle de la température montante que descendante. Ils se présentent sous forme d'une plaquette accrochable sur le produit à l'aide d'un scellé (Giovatemp ou Dometemp), d'une étiquette adhésive souple (Annitemp ou Miltemp) ou d'une capsule adhésive (Auretemp). Notons aussi l'existence d'une plaquette disposant des deux indicateurs de contrôle de la température montante et descendante (Cartemp).

Côté écologie, ces mouchards ne contiennent pas de matériaux lourds et sont recyclables en fin de vie.

Source : [CCF Technologies](#)

Par liliAn dans [Hygiène & Sécurité Agroalimentaire](#) : actualité entreprise (s) [CCF Technologies](#)

