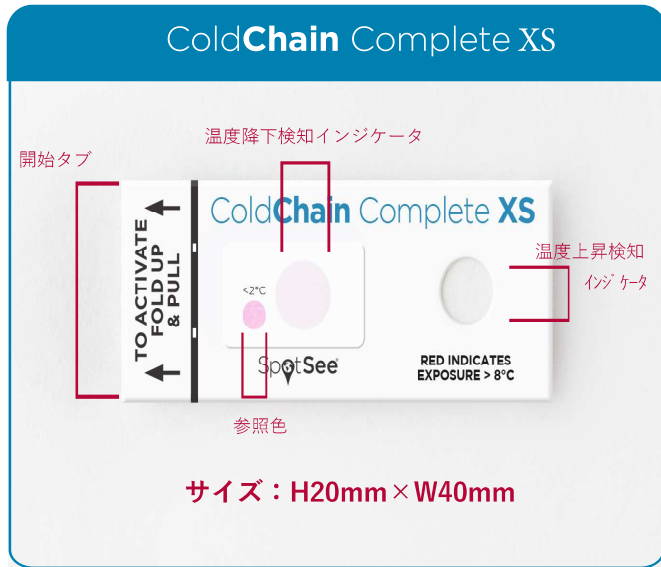


## ColdChain Complete XS 温度上昇と温度降下を同時に管理

SpotSee社のColdChain Complete XSは、厳密な温度管理が必要な製品の温度上昇逸脱と温度降下逸脱を同時に記録するラベルです。一度変色すると元には戻らない為、一目で製品が適切な温度条件下で保持されているか確認ができ、エビデンスも残します。



### 仕様

温度精度	±1°C
保管条件	冷暗所にて保管 15°C - 25°C (35-55% RH)
保管期間	1年

#### 【温度上昇インジケータ-WM】

反応温度より2°C以上の環境にさらされると表示窓が赤く染まり始め、\*累積時間最大8時間(もしくは48時間)で変色が完了します。

#### 【温度降下検知インジケータ-FS】

反応温度±1°C以下の環境にさらされると反応を開始し、\*60分(もしくは90分)以内に変色が進みます。表示窓が薄ピンク色から、参照色のマゼンタ色に変色します。

\*色時間は、商品によって異なりますので下記ラインナップをご参照ください。

### 【使用方法】

使用前に、表示窓が白いことを確認してください。使用開始前に↑の開始タブを前方に折り曲げ、タブと保護フィルムを引き抜いてください。

完全に引き抜かれると計測開始です。裏の剥離紙を剥がして、対象物に貼り付けてください。

すぐに反応温度以下の環境に入れないと色が変わり続けるためご注意ください。

※温度上昇検知インジケータの温度閾値よりも少なくとも5°C低い環境に最低30分間、予備調整として置くことを推奨します。(0-8°C: 4°C, 2-8°C: 5°Cで調整を行ってください。)

温度上昇検知インジケータ: 閾値よりも2°C高い温度を基準としています。高温にさらされると、終了時間がより短くなります。

温度降下検知インジケータ: 閾値よりも1°C低い温度を基準としています。より低温にさらされると、変色速度が速くなります。

### 【商品用途】

要冷蔵・冷蔵食品の輸送・保管温度確認

試薬・医薬品の流通・保管状態の確認

コールドチェーンの品質管理・冷蔵庫内の温度確認

食品の鮮度チェック

例: ワクチン、医薬品、冷蔵食品、生鮮食品、高級ワイン、化学薬品、温度敏感低温物流、精密機器や写真機材、美術品など。倉庫での保管、荷物の仕分けや積み込み、トラック運搬までの全工程を空調管理した物流など。

## アイピー技研株式会社

〒170-0003 東京都豊島区駒込2-3-1(六興ビル)

<https://ondolab.com/>

TEL: 03-3917-3121(代表)

E-mail: info@ondolab.com

型番	反応温度	温度上昇インジケータ *累積時間	温度降下インジケータ *反応時間
CCC XS 2-8°C-8H	2°C - 8°C	8 時間	90 分以内
CCC XS 0-8°C-8H	0°C - 8°C	8 時間	60 分以内
CCC XS 2-8°C-48H	2°C - 8°C	48 時間	90 分以内
CCC XS 0-8°C-48H	0°C - 8°C	48 時間	60 分以内
CCC XS 2-25°C-8H	2°C - 25°C	8 時間	90 分以内
CCC XS 0-25°C-8H	0°C - 25°C	8 時間	60 分以内