

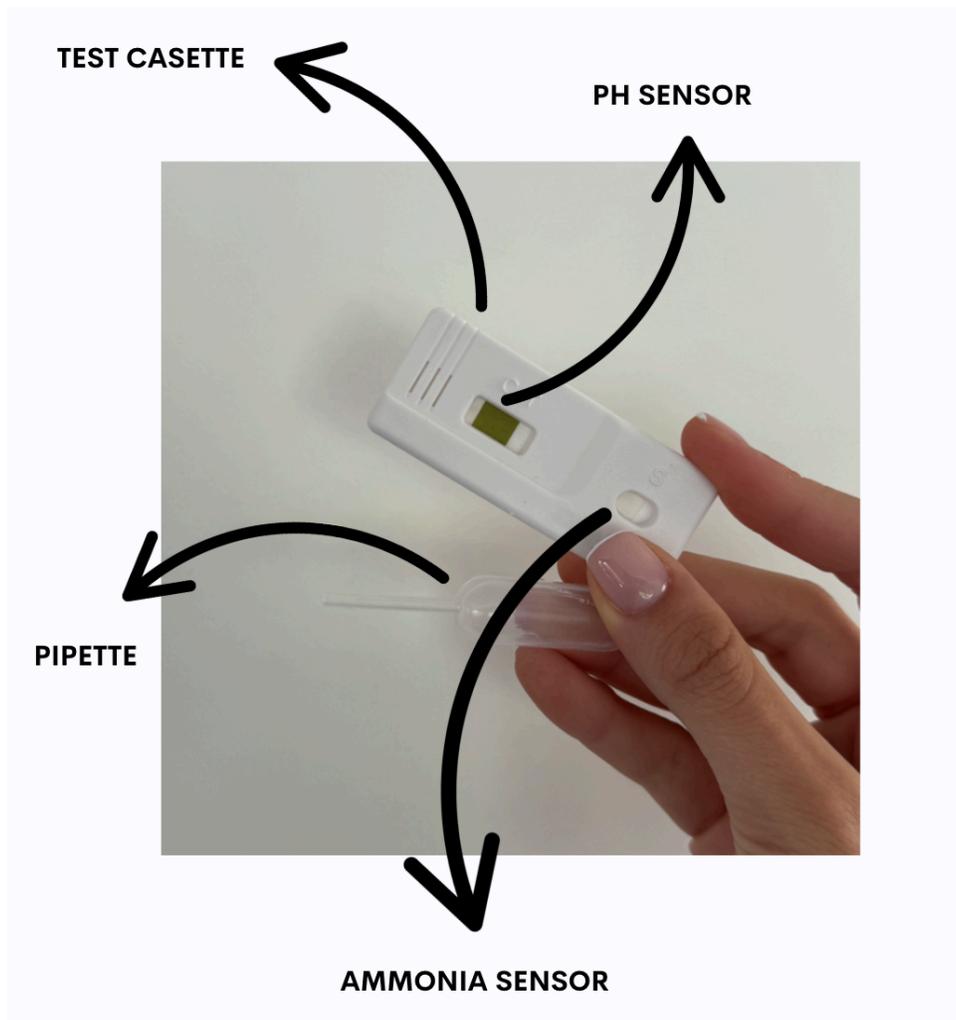
Verifresh Gen 2 - User Instructions

ENGLISH

Welcome to the Future of Testing!

Ensure the freshness of your meat in just a few simple steps using our advanced pH and ammonium detection technology.

Your Verifresh Gen 2 kit includes



What You Need to Know:

pH sensor	Ammonia sensor
<p>Reacts to your meat's liquid's pH level.</p> <p>Will turn dark green if your meat is expired.</p> <p>When meat's pH levels rise above 6,2 that means it is spoiled</p> <p>Compare it to the color reference below, the closer it is to its color, the less fresh it is.</p>	<p>Reacts to your meat's liquid's ammonia level.</p> <p>Will turn blue if your meat is expired.</p> <p>When meat's ammonia levels rise above 10mg/kg, that means it is spoiled</p> <p>Compare it to the reference, the closer it is to its color, the less fresh it is.</p>
 A circular color reference chart for pH levels. The chart is divided into 12 segments with various colors ranging from yellow to dark green. The pH values are: 4.0 (yellow), 4.3 (light yellow), 4.6 (yellow-green), 4.9 (light green), 5.2 (light green), 5.5 (medium green), 5.8 (medium green), 6.1 (medium green), 6.4 (medium green), 6.7 (medium green), 7.0 (dark green). The center of the chart is labeled "pH 4,0-7,0". There are also some numbers like "10820UD" and "A016379" on the right side of the chart.	 A linear color reference chart for ammonia levels. It consists of six colored squares corresponding to ammonia concentrations: 0 (yellow), 0.5 (light yellow), 1 (light green), 3 (medium green), 5 (medium green), and 10 (teal).

How to Use Verifresh Gen 2:

1. Prepare the Sample:

- o Take the piece of meat you want to test and collect 3 to 5 drops of its juice using the provided pipette.

2. Apply the Sample:

- o Gently release the collected meat juice into the little whole in the cassette (like a covid test).

3. Wait for the Reaction:

- o Allow up to 3 minutes for the test to process.

4. Check the Results:

- o Observe the color change in the sensor area:
- o refer to the color references above

Important Notes:

- Avoid touching the sensors or spilling water on them.
- Avoid direct sunlight or extreme temperatures during testing.
- Dispose of the sensor responsibly after use.

Legal Disclaimer

This device provides indicative results to assist in assessing meat freshness. Results may vary and should not be solely relied upon to determine food safety. VeriFresh makes no guarantees regarding accuracy or outcome. Use is at your own risk. Always follow proper food safety guidelines and when in doubt, consult a professional or discard the product.

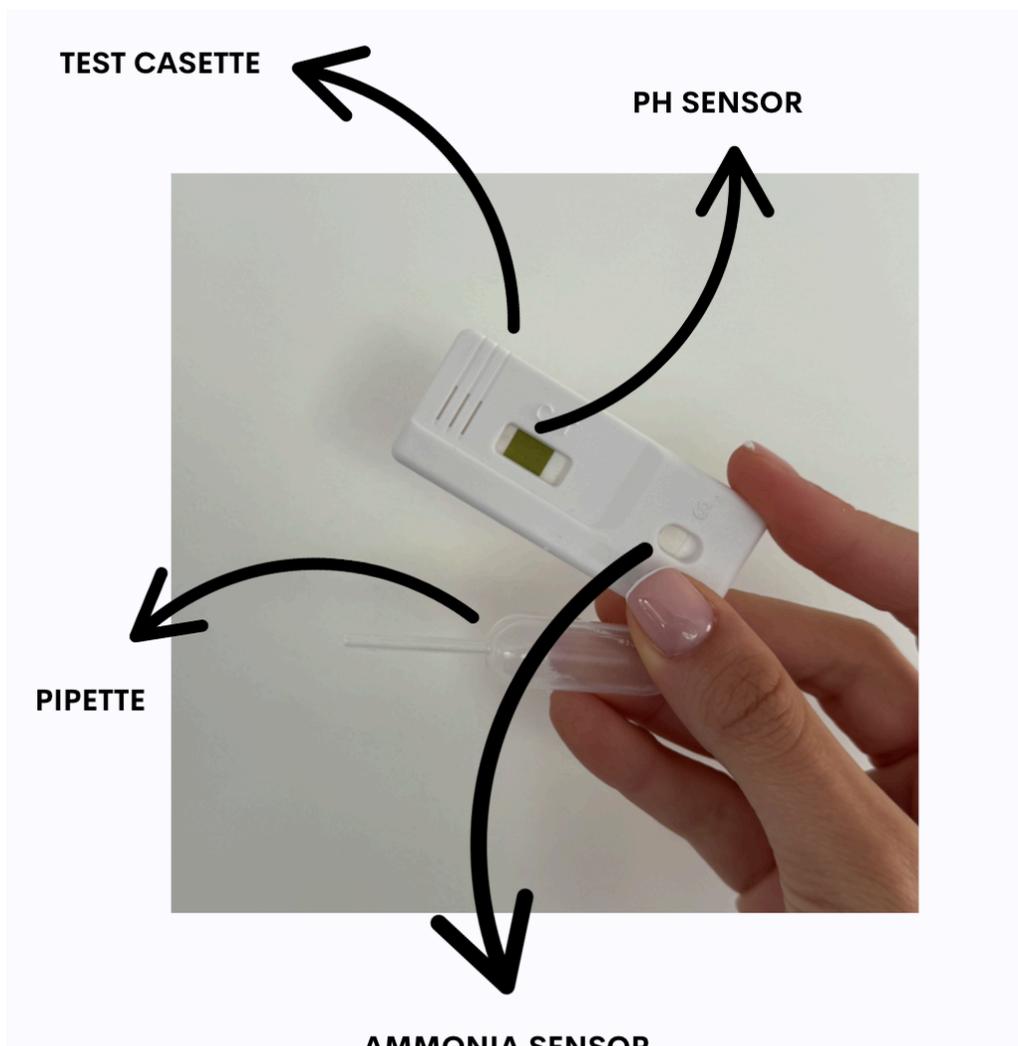
For further assistance, feel free to reach out to our team. Happy testing!

Verifresh Gen 2 - Instructions d'utilisation

Bienvenue dans l'avenir des tests !

Assurez-vous de la fraîcheur de votre viande en quelques étapes simples grâce à notre technologie avancée de détection du pH et de l'ammonium.

Ton VeriFresh Gen-2 inclus



Ce que tu dois savoir:

pH sensor	Ammonia sensor
<p>Réagit au pH du liquide de votre viande.</p> <p>Deviendra vert foncé si votre viande est périmée.</p> <p>Lorsque le pH de la viande dépasse 6,2, cela signifie qu'elle est avariée.</p> <p>Comparez avec la référence de couleur ci-dessous : plus la couleur s'en rapproche, moins la viande est fraîche.</p>	<p>Réagit au taux d'ammoniac dans le liquide de votre viande.</p> <p>Deviendra bleu si votre viande est périmée.</p> <p>Lorsque le taux d'ammoniac dépasse 10 mg/kg, cela signifie que la viande est avariée.</p> <p>Comparez avec la référence : plus la couleur s'en rapproche, moins la viande est fraîche.</p>

pH sensor	Ammonia sensor
	

Comment utiliser Verifresh Gen 2 :

1. Préparer l'échantillon :

- Prenez le morceau de viande que vous souhaitez tester et recueillez **3 à 5 gouttes** de son jus à l'aide de la pipette fournie.

2. Appliquer l'échantillon :

- Déposez délicatement le jus de viande recueilli dans le **puits d'échantillonnage** de la cassette (comme pour un test COVID).

3. Attendre la réaction :

- Attendez jusqu'à **3 minutes** pour que le test se développe.

4. Vérifier les résultats :

- Observez le changement de couleur dans la **zone des capteurs** :
 - voir les références au dessus.

Notes importantes :

- Évitez de toucher les capteurs ou de les mouiller.
- Évitez l'exposition directe au soleil ou à des températures extrêmes pendant le test.
- Jetez le capteur de manière responsable après utilisation.

Avertissement légal

Ce dispositif fournit des résultats indicatifs permettant d'évaluer la fraîcheur de la viande. Les résultats peuvent varier et ne doivent pas être utilisés comme seule base pour juger de la sécurité alimentaire. VeriFresh ne garantit ni l'exactitude ni le résultat. L'utilisation se fait à vos propres risques. Respectez toujours les règles d'hygiène alimentaire et, en cas de doute, consultez un professionnel ou jetez le produit.

Pour toute assistance supplémentaire, n'hésitez pas à contacter notre équipe. Bon test !