

AlerTox[®] Sticks Avellana

Ensayo inmunocromatográfico rápido para la detección cualitativa de antígeno de avellana en alimentos y superficies.

Distribuido por Emport LLC
¿Le interesan envíos automáticos
u otros productos? ¡Contáctenos!

orders@emportllc.com
412-447-1888 or 866-509-4482

AlerTox® Sticks Avellana

Contenido

1. Uso previsto	2
2. Introducción	2
3. Sensibilidad y especificidad	2
4. Contenido del kit.....	2
5. Otros materiales necesarios no suministrados.....	2
6. Precauciones	3
7. Manipulación de las muestras	3
8. Procedimiento para alimentos sólidos	3
9. Procedimiento para muestras líquidas.....	4
10. Procedimiento para el análisis de superficies	5
11. Interpretación de los resultados.....	6
12. Validación	6

1. Uso previsto

AlerTox Sticks Avellana es un ensayo inmunocromatográfico rápido para la detección cualitativa de antígeno de avellana en alimentos y superficies.

2. Introducción

La avellana es el fruto del avellano e incluye cualquier variedad de fruto derivado de las especies del género *Corylus*, especialmente de la especie *Corylus avellana*.

La alergia a la avellana puede presentar una variedad de síntomas que van desde una alergia oral leve o urticaria, hasta reacciones sistémicas graves que amenazan la vida, como shock anafiláctico o asma bronquial. La alergia a la avellana es una de las más raras entre las alergias a los frutos secos, dándose la mayoría de los casos en niños.

En la normativa estadounidense “Acta de Etiquetado de Alérgenos Alimentarios y Protección al Consumidor (FALCPA)”, se identificó la alergia a los frutos secos como una de las principales alergias alimentarias. La presencia de frutos secos debe estar correctamente etiquetada en el envase. En la UE, los frutos secos se incluyen en la lista de alérgenos establecidos por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, cuya presencia se deberá indicar en el etiquetado de los alimentos de acuerdo con el Reglamento (UE) nº 1169/2011 Anexo II.

3. Sensibilidad y especificidad

AlerTox Sticks Avellana utiliza una combinación de anticuerpos monoclonales para detectar uno de los antígenos principales de la avellana, una proteína de reserva de tipo legumina 11S, conocida como alérgeno Cor a 9.

AlerTox Sticks Avellana NO detecta otros antígenos de coco, cereales, legumbres y otros frutos secos, incluyendo nuez, nuez pecana, cacahuete, almendra, nuez de macadamia, nuez de Brasil y coco. El LD (límite de detección) de AlerTox Sticks Avellana es de 20 ppm de proteína de avellana. El rango de detección (RD) es de 20-10.000 ppm. Por encima de este rango, el test puede presentar un efecto hook, siendo el resultado negativo o mostrando una línea de menor intensidad. Si existe la sospecha de un falso negativo debido a efecto hook, repita el test con una muestra diluida.

NOTA IMPORTANTE: AlerTox Sticks Avellana no detecta fragmentos hidrolizados de bajo peso molecular del antígeno, por lo que podría mostrar resultados negativos en bebidas fermentadas de avellana, por ejemplo leche fermentada de avellana. La sensibilidad de la prueba disminuye en un entorno rico en grasas (por ejemplo, en presencia de aceite o cremas).

En caso de estar interesado en realizar un análisis cuantitativo del alérgeno, adquiera AlerTox ELISA Avellana (KIT3050/KT-5907).

4. Contenido del kit

- 10 tiras inmunocromatográficas empaquetadas individualmente
- 10 tubos de recolección de muestra (tubo con tapón amarillo)
- 10 tubos de buffer de extracción de muestra, 10 mL (tubo con tapón azul)
- 10 cucharillas
- 10 pipetas de 3 mL (solo para procedimiento con muestras líquidas)
- 10 pipetas pequeñas
- 10 hisopos (para análisis de superficies)
- Instrucciones de uso

5. Otros materiales necesarios no suministrados

- Molinillo, mortero o cualquier otro homogeneizador manual o automático para triturar la muestra
- Tijeras
- Opcional: balanza de precisión (precisión de 0,1 g)

6. Precauciones

- Las tiras deben ser almacenadas entre 10 °C y 30 °C.
- La tira debe ser utilizada en los 10 minutos siguientes tras la apertura del sobre.
- NO tocar el extremo blanco de la tira.
- No utilizar la tira si el sobre que la contiene está roto o dañado.
- Todos los componentes del kit son desechables; no los reutilice.
- No utilizar las tiras pasada la fecha de caducidad.




7. Manipulación de las muestras

Las muestras deben atemperarse a una temperatura entre 18 °C y 35 °C antes de comenzar el ensayo. El test está diseñado para detectar el antígeno en:

- Alimentos sólidos.
- Muestras líquidas: bebidas, agua de lavado de utensilios y/o superficies utilizados en la producción y almacenamiento de alimentos, etc.
- Superficies.

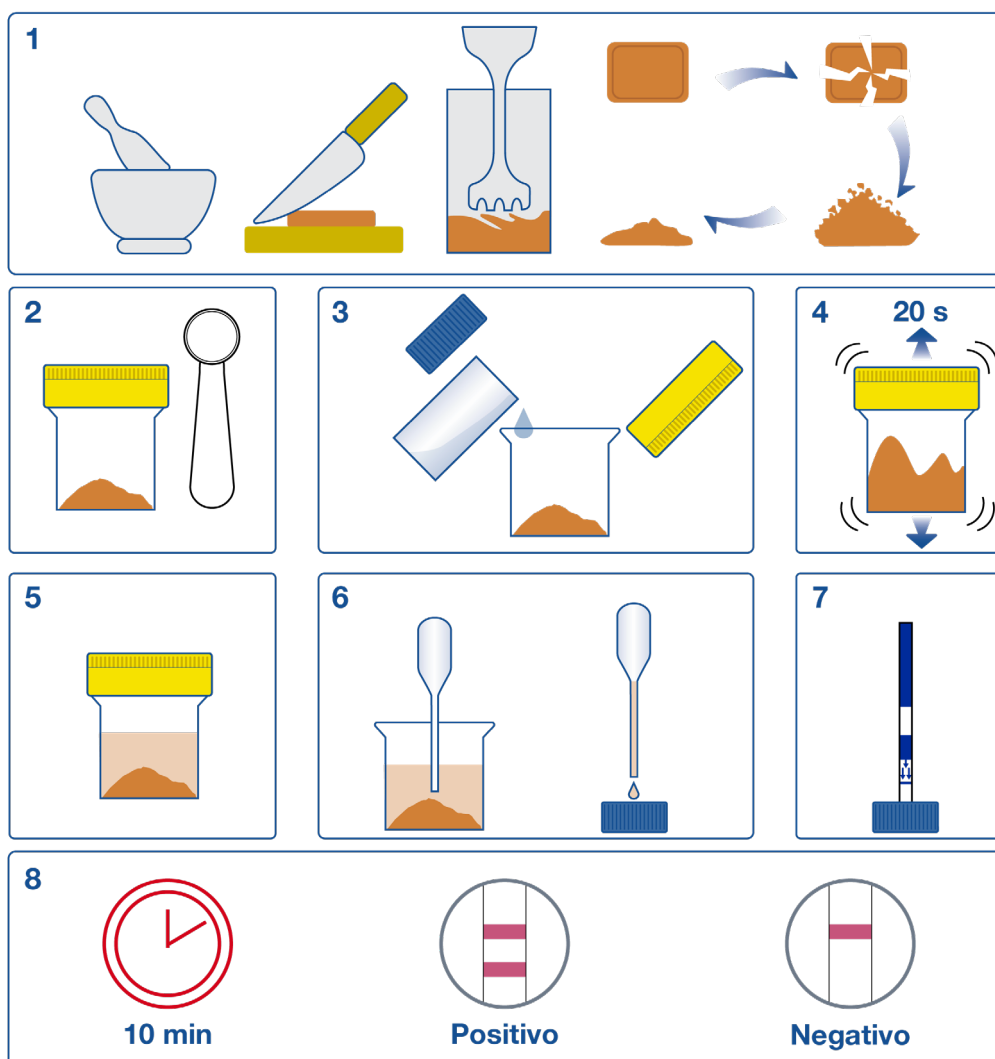
8. Procedimiento para alimentos sólidos

- 8.1.** Antes de abrir el sobre que contiene la tira, mantenerlo a temperatura ambiente durante el tiempo de preparación de las muestras.
- 8.2.** Triturar o moler la muestra lo más finamente posible, utilizando un molinillo, mortero o similar.
- 8.3.** Poner 1 gramo de muestra en un tubo de tapón amarillo utilizando una de las cucharillas suministradas, tal y como se indica en la siguiente tabla, o utilizando una balanza:

Tipos de Alimento	Ejemplos	Cucharadas
Harinas y alimentos en polvo	Harina de maíz, harina de arroz, leche en polvo, especias, etc.	
Alimentos porosos	Pan, galletas, bizcochos, snacks, etc.	
Carnes, pescados y embutidos	Carnes, pescados, morcilla, paté, conservas de carne y pescado, etc.	

- 8.4.** Verter todo el contenido de un tubo de tapón azul (10 mL) en el tubo de tapón amarillo. **Conservar el tapón azul, ya que será utilizado más tarde.**
- 8.5.** Enroscar el tapón amarillo del tubo de manera segura y agitar vigorosamente durante al menos 20 segundos. Dejar reposar para que sedimente el sólido durante 2 minutos.
- 8.6.** Con una pipeta pequeña, tomar sobrenadante y verterlo en el tapón azul hasta llenarlo.
- 8.7.** Abrir el sobre y extraer la tira sujetándola por su extremo AZUL. NO TOCAR el extremo blanco de la tira.
- 8.8.** Colocar el extremo blanco de la tira en el tapón azul y esperar 10 minutos antes de leer el resultado. No deje la tira más tiempo del indicado sin leer, ya que el resultado podría variar. No toque la tira durante el tiempo de espera.

Procedimiento para muestras sólidas



9. Procedimiento para muestras líquidas

Las muestras líquidas – bebidas, agua de lavado de platos, utensilios de cocina, superficies de trabajo o de maquinaria (por ejemplo, máquinas cortadoras) – pueden ser analizadas directamente. Las muestras turbias se deben filtrar (filtro de papel o tela) o dejar que sedimenten totalmente.

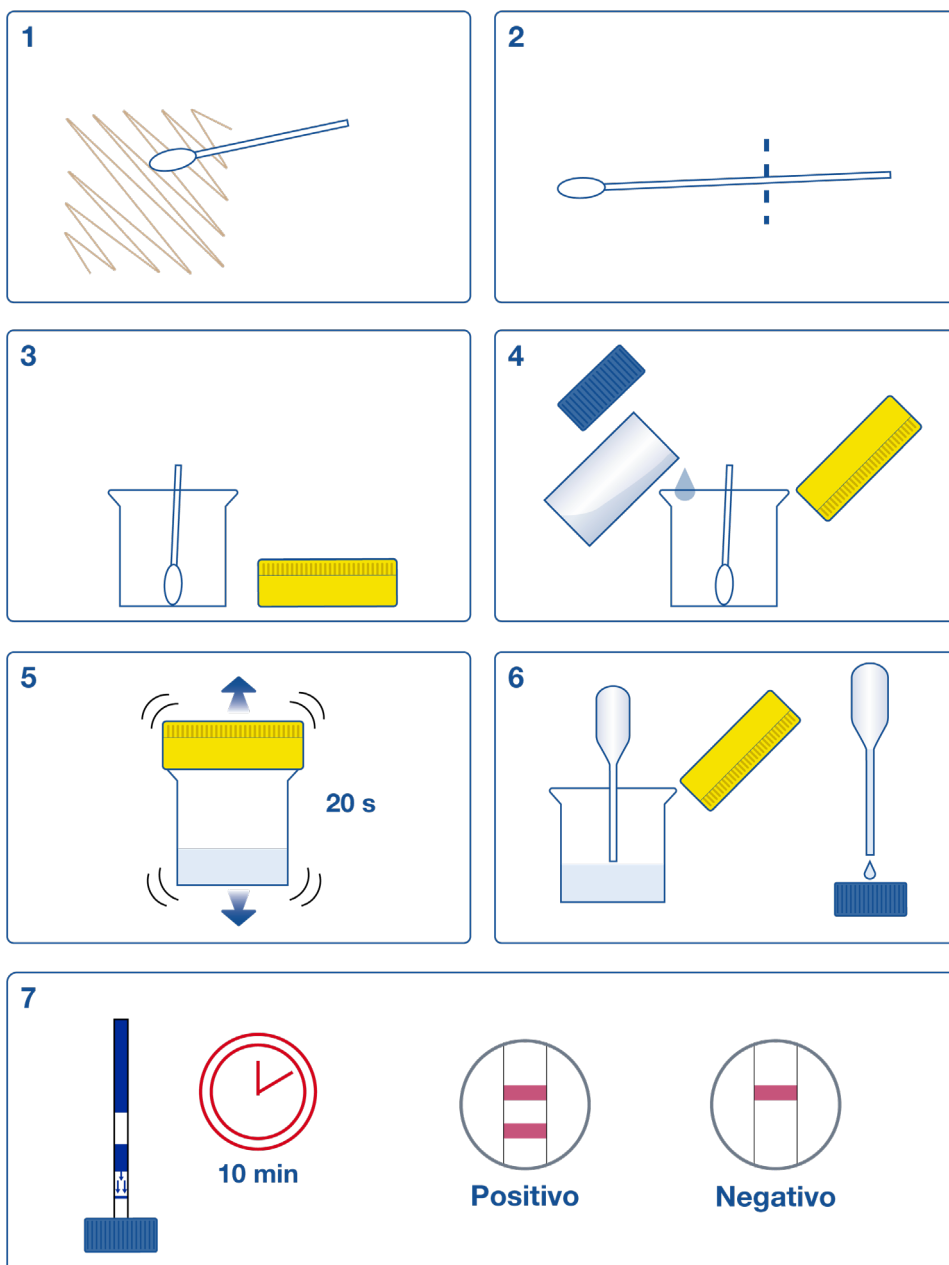
- 9.1. Antes de abrir el sobre que contiene la tira, mantenerlo a temperatura ambiente durante el tiempo de preparación de las muestras.
- 9.2. Tomar 3 mL de la muestra líquida que se quiera analizar con la pipeta de 3mL suministrada y depositarla en un tubo de recolección de muestra (tubo con tapón amarillo). Si se trata de una muestra densa o cremosa (p.ej., yogur, salsa, etc.), siga la tabla de abajo para poner la cantidad necesaria de muestra en el tubo de tapón amarillo, utilizando una de las cucharillas incluidas en el kit.
- 9.3. Añadir 3 mL de buffer de extracción utilizando la misma pipeta, enroscar el tapón amarillo y agitar vigorosamente durante al menos 20 segundos. Si el líquido está turbio, dejar que sedimente 2 minutos. **Conservar el tapón azul, ya que será utilizado más tarde.**
- 9.4. Con una pipeta pequeña, tomar sobrenadante y verterlo en el tapón azul hasta llenarlo.
- 9.5. Abrir el sobre y extraer la tira sujetándola por su extremo AZUL. NO TOCAR el extremo blanco de la tira.
- 9.6. Colocar el extremo blanco de la tira en el tapón azul y esperar 10 minutos antes de leer el resultado. No deje la tira más tiempo del indicado sin leer, ya que el resultado podría variar. No toque la tira durante el tiempo de espera.

Tipo de Alimentos	Ejemplos	Cucharadas
Líquidos y salsas	Leche, zumo, leche condensada, horchata, yogur, salsas, cremas, etc.	

10. Procedimiento para el análisis de superficies

- 10.1. Frotar el hisopo con firmeza por la superficie a analizar, cubriendo al menos un área de 16 cm², o trazando una línea de 40 cm. La superficie analizada debería ser representativa de la superficie de interés completa.
- 10.2. Añadir el hisopo al tubo de recogida de muestra y cortarlo utilizando unas tijeras de manera que se pueda cerrar el tubo con el tapón amarillo.
- 10.3. Verter todo el contenido de un tubo de tapón azul (10 mL) en el tubo de tapón amarillo.
Conservar el tapón azul, ya que será utilizado más tarde.
- 10.4. Enroscar el tapón amarillo del tubo de manera segura y agitar vigorosamente durante al menos 20 segundos.
- 10.5. Con una pipeta pequeña, tomar sobrenadante y verterlo en el tapón azul hasta llenarlo
- 10.6. Abrir el sobre y extraer la tira sujetándola por su extremo AZUL. NO TOCAR el extremo blanco de la tira.
- 10.7. Colocar el extremo blanco de la tira en el tapón azul y esperar 10 minutos antes de leer el resultado. No deje la tira más tiempo del indicado sin leer, ya que el resultado podría variar. No toque la tira durante el tiempo de espera.

Procedimiento para el análisis de superficies



10. Interpretación de los resultados

El resultado del test es POSITIVO si aparecen DOS líneas coloreadas en la zona de ensayo, una en la zona control (C) y otra en la zona test (T).



El resultado del test es NEGATIVO si solo aparece la línea de control, en la zona de control (C).



Si NO aparece la línea de control (C), el ensayo es INVÁLIDO.



En caso de que el test resulte inválido, repita el ensayo con otra tira distinta, compruebe la correcta manipulación de las muestras y del procedimiento del test, la fecha de caducidad y las condiciones de almacenamiento. Para más información contacte con su proveedor.

¡NOTA IMPORTANTE!

- **AlerTox Sticks son tests cualitativos cuyo uso previsto es la detección sistemática de muestras para el control de calidad interno. En ningún caso podrán sustituir a los análisis cuantitativos realizados en laboratorio.**

12. Validación

AlerTox Sticks Avellana ha sido validado para las siguientes matrices:

- Snacks
- Productos lácteos
- Harinas
- Nueces
- Pasta
- Huevos
- Repostería
- Salsas