

# AlerTox<sup>®</sup>•Sticks

## Semillas de mostaza

Ensayo inmunocromatográfico rápido para la detección cualitativa de antígeno de semillas de mostaza 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

## Semillas de mostaza

### 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 Semillas de Mostaza es un ensayo inmunocromatográfico rápido para la detección cualitativa de antígeno de semillas de mostaza en alimentos y superficies.

## 2. Introducción

La mostaza es un condimento hecho a partir de las semillas de la planta de mostaza (mostaza blanca o amarilla, *Sinapis alba*; mostaza marrón o india, *Brassica juncea*, o mostaza negra, *Brassica nigra*). La mostaza Oriental, también llamada mostaza china o Jie Cai/ Gai Choy (o *Sisymbrium orientale*) es otro miembro de la familia de la mostaza, así como la planta de wasabi (*Eutrema japonicum*).

La alergia a la mostaza se puede manifestar con una variedad de síntomas, 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 mostaza es una de las principales alergias alimentarias en algunas áreas geográficas, aunque no hay una estimación del porcentaje de prevalencia a nivel mundial. La mostaza y sus productos derivados se enumeran en el Anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre el etiquetado de los alimentos.

## 3. Sensibilidad y especificidad

AlerTox Sticks Semillas de Mostaza utiliza una combinación única de anticuerpos monoclonales para detectar uno de los antígenos principales de la semilla de mostaza, una proteína de reserva de tipo legumina 11S (cruciferina, CRU4), conocida como alérgeno Sin a 2, presente en todas las variedades de mostaza, incluyendo el wasabi. **AlerTox Sticks Semillas de Mostaza presenta reacción cruzada con semillas de la familia de las brassicáceas (brócoli, las coles de Bruselas, repollo, coliflor, rábano picante, rábano, algunas variedades del nabo).** El test no reacciona con las partes comestibles (hojas y raíces) de otras especies de la familia de las brassicáceas, así como con el aceite de colza/canola.

El LD (límite de detección) de AlerTox Sticks Semillas Mostaza es de 2 ppm de proteína de semilla de mostaza cruda y no procesada.

**Nota importante: La sensibilidad del test disminuye con el calentamiento de la comida (cocción) a temperaturas superiores a 150 °C, en un entorno rico en grasas (p. ej.: en presencia de aceite o crema), en matrices con un pH bajo (p. ej.: vinagre, ácido cítrico) o cuando el test se realiza a temperaturas inferiores a 18 °C.**

El rango de detección (RD) es de 2-1.000 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.

## 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.

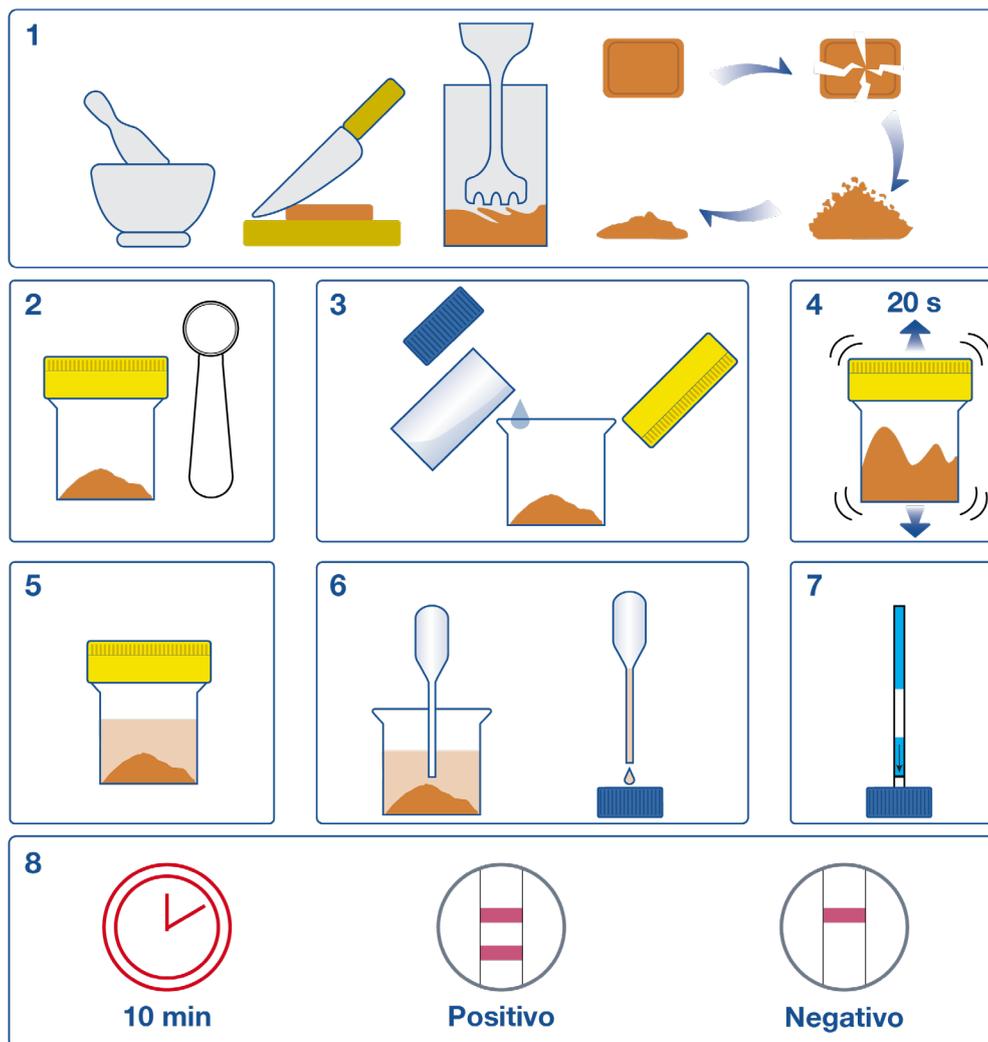
## 8. Procedimiento para alimentos sólidos

- 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 g 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 cm<sup>2</sup>, 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

