

AlerTox® Sticks

Hazelnut

Imunochromatografický rychlý test pro kvalitativní detekci lískoořechového antigenu v potravinách, kuchyních a na výrobních zařízeních

REF KIT3035 (KT-6129)

Obsah

1. Určení	3
2. Úvod	3
3. Citlivost a specificita testu	3
4. Obsah sady (pro 10 testů)	3
5. Další materiál (nedodávaný).....	4
6. Preventivní opatření.....	4
7. Manipulace se vzorky	4
8. Postup testu pro pevné vzorky.....	4
9. Postup testu pro kapalně vzorky	6
10. Testování povrchů	6
11. Interpretace výsledků.....	8
12. Validace	8

1. Určení

AlerTox Sticks Almond je imunochromatografický rychlý test pro kvalitativní detekci lískoořechového antigenu v potravinách, kuchyních a na výrobních zařízeních.

2. Úvod

Lískové ořechy jsou plody pocházející z druhů rodu *Corylus* (líška), zejména ořechy druhu *Corylus avellana* (líška obecná).

Alergie na lískové ořechy může vykazovat řadu příznaků, od mírné reakce v ústní dutině nebo kopřivky až po závažné systémové život ohrožující systémové reakce (anafylaktický šok nebo bronchiální astma). Alergie na lískové ořechy je běžná alergie, většina případů byla hlášena u dětí. Přítomnost lískových ořechů v potravinách musí být uvedena na obalu dle zákona o označování potravinářských alergenů a zákon o ochraně spotřebitele (FALCPA). V EU jsou ořechy zařazeny do seznamu alergenů, který zřídil Evropský úřad pro bezpečnost potravin a jejichž přítomnost musí být v potravinách uvedena podle nařízení (EU) č. 1169/2011 příloha II.

3. Citlivost a specifita testu

AlerTox Sticks Hazelnut používá kombinaci monoklonálních protilátek proti hlavnímu lískoořechovému antigenu, zásobnímu proteinu legumin-like 11S, známému jako alergen Cor a 9. Test AlerTox Sticks Hazelnut NEDETEKUJE antigeny obilovin, luštěnin a jiných ořechů, včetně vlašských ořechů, pekanových ořechů, arašídů, mandlí, kešu, makadamových a para ořechů a kokosu.

LOD (limit detekce) AlerTox Sticks Hazelnut je 20 ppm lískoořechového proteinu. Rozsah detekce (ROD) je 20-10 000 ppm. Při překročení tohoto rozsahu se může projevit tzv. hook efekt. V takovém případě se může objevit negativní výsledek nebo výsledková čára se sníženou intenzitou. Pokud existuje podezření na falešně negativní výsledek z takového důvodu, opakujte test se zředěným vzorkem.

POZNÁMKA: AlerTox Sticks Hazelnut nedetekuje hydrolyzované fragmenty cílového proteinu s nízkou molekulovou hmotností, a proto může vykazovat falešně negativní výsledek s fermentovaným lískoořechovým mlékem.

Citlivost testu klesá v prostředí bohatém na tuky (například v přítomnosti oleje nebo smetany).

Pokud potřebujete kvantifikovat množství antigenu, použijte test AlerTox ELISA Hazelnut (KIT3050).

4. Obsah sady (pro 10 testů)

- Imunochromatografické detekční proužky, individuálně balené v ochranné folii (10x)
- Nádobky na vzorek se žlutým víčkem (10x)
- Nádobky s extrakčním pufrem, 10 ml, modré víčko (10x)
- Jednorázové plastové lžičky (10x)
- Plastové pipety, 3 ml, pouze na kapalně vzorky (10x)
- Malé pipety (10x)
- Stěrové tampony (10x)
- Návod k použití

5. Další materiál (nedodávaný)

- Třecí miska, mlýnek nebo jiné nástroje na rozmělnění a homogenizaci vzorku
- Nůžky
- Volitelně: váhy (přesnost 0,1 g)

6. Preventivní opatření

- Detekční proužky musí být skladovány při teplotě mezi 10°C a 30°C.
- Proužek použijte do 10 minut po otevření fóliového sáčku.
- Nedotýkejte se bílého konce proužku.
- Nepoužívejte detekční proužek, pokud je jeho obal potrháný nebo je-li proužek poškozený.
- Všechny komponenty testovací soupravy jsou jednorázové; nepoužívejte je znovu.
- Nepoužívejte detekční proužky po uplynutí doby expirace.

7. Manipulace se vzorky




Vzorky musí být před použitím zahřáté na teplotu mezi 18°C a 35°C.

Test je určen k detekci cílového antigenu v těchto matricích:

- Tuhé jídlo
- Kapalně vzorky: nápoje, oplachová voda ze zařízení a povrchů používaných při zpracování a skladování potravin
- Povrchy

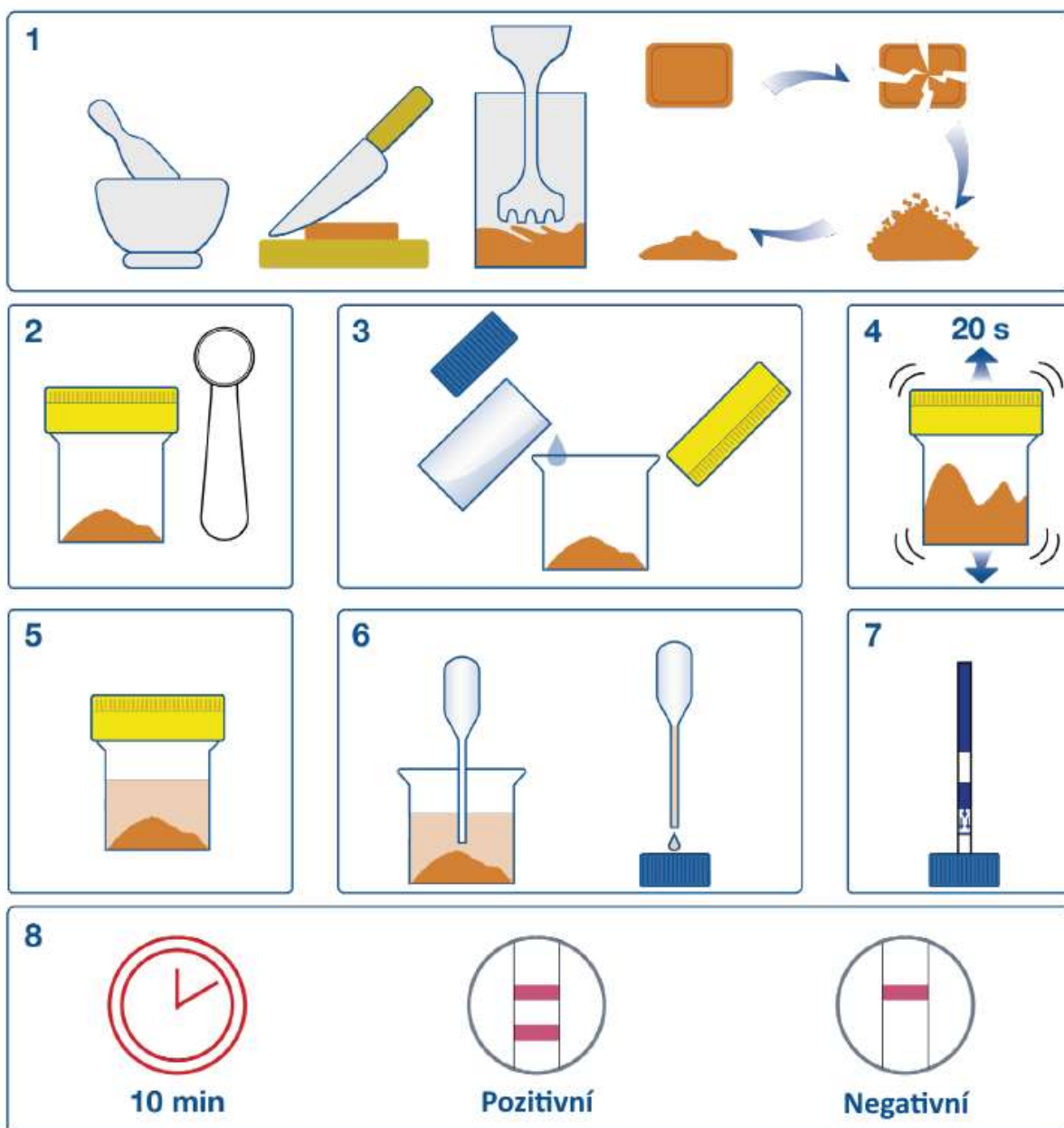
8. Postup testu pro pevné vzorky

- 8.1.** Před otevřením fóliového sáčku obsahujícího detekční proužek jej ponechte při pokojové teplotě, zatímco zpracováváte vzorky.
- 8.2.** Rozmačkejte nebo rozdrťte vzorek, abyste získali co nejjemnější částice. Pokud je to možné, použijte třecí misku nebo mlýnek.
- 8.3.** Použijte váhy k odvážení 1 g vzorku nebo podle níže uvedené tabulky odměřte množství pomocí jedné z dodaných lžiček a nasypťte ho do nádobky se žlutým uzávěrem.

Typ matrice	Příklady	Zarovnané lžičky
Mouky, jemné prášky	Kukuřičná mouka, rýžová mouka, sušené mléko, koření atd.	
Jemná drobtovitá struktura	Chléb, sušenky, dorty, snacky atd.	
Maso, ryby a uzené maso	Maso, ryby, klobásy, jelita, paštika, konzervované maso a ryby atd.	

- 8.4. Celý obsah zkumavky s modrým uzávěrem (10 ml) přelijte do nádoby se žlutým uzávěrem. **Modré víčko si ponechejte, budete ho potřebovat později.**
- 8.5. Nádobku se žlutým uzávěrem uzavřete a intenzivně ji protřepejte po dobu nejméně 20 sekund. Poté ji nechejte stát po dobu 2 minut, aby veškerá pevná látka sedla na dno.
- 8.6. Pomocí malé pipety přeneste kapalinu (supernatant) do modrého uzávěru, tak aby byl plný.
- 8.7. Otevřete folii a opatrně vytáhněte detekční proužek za MODRÝ konec. **NEDOTÝKEJTE** se bílého konce proužku.
- 8.8. Bílý konec proužku vložte do kapaliny v modrém víčku a vyčkejte 10 minut, než odečtete výsledek. Nenechávejte test probíhat déle, než je uvedeno, protože výsledky se mohou lišit. Během čekání se proužku nedotýkejte.


Obrázek 1: Postup testu pro pevné vzorky



9. Postup testu pro kapaln  vzorky

Kapaln  vzorky - nápoje, oplachov  voda z kuchyňského n dob , technologických povrchů nebo řezacích strojů - mohou být testovány p mo. Zakalen  vzorky by měly být přefiltrovány (pap rov  nebo textilní filtr) nebo ponechány usadit.

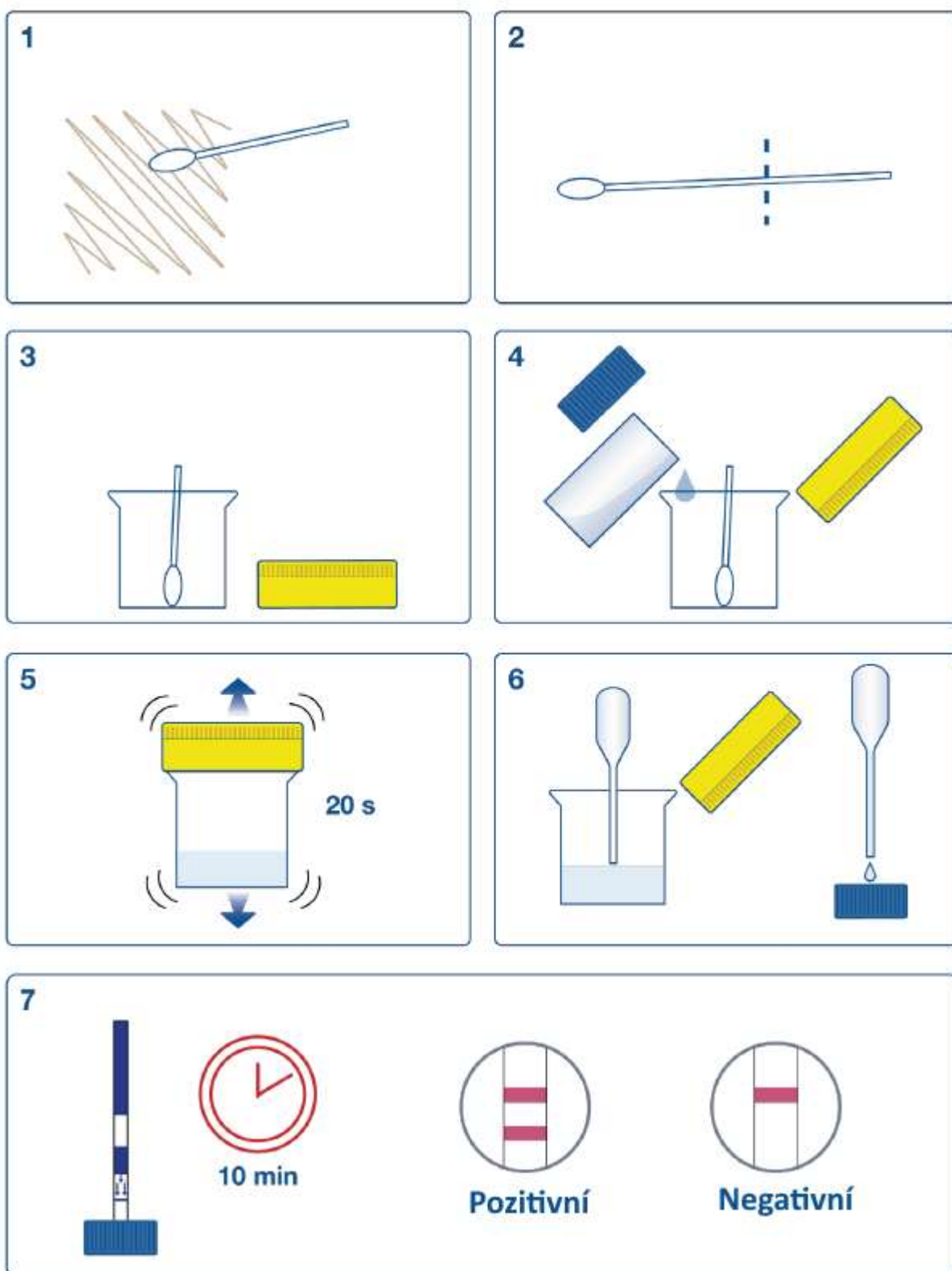
- 9.1. Před otevřen m fóliového sáčku obsahujícího detekcn  proužek jej ponechte při pokojové teplotě, zatímco zpracováváte vzorky.
- 9.2. Pomocí dodan  3 ml pipety nadávkujte 3 ml vzorku tekutiny do nádobky se  lut m uzávěrem. Pokud je vzorek hust  (např. jogurt, omáčka apod.), podle n i e uveden  tabulky nadávkujte do nádobky se  lut m víčkem ekvivalentn  množství vzorku pomocí jedné z dodaných lžiček.
- 9.3. Pomocí stejn  pipety přidejte stejn  objem extrakcn ho pufru (3 ml), zašroubujte  lut  víčko a promíchejte jemn m protřepáním nádobky po dobu nejméně 20 sekund. Pokud je kapalina zakalen , nechte ji usadit.
Modr  víčko si ponechejte, budete ho pot rebovat později.
- 9.4. Pomocí mal  pipety přeneste kapalinu do modrého uzávěru, tak aby byl pln .
- 9.5. Otevřete folii a opatrn  vytáhněte detekcn  proužek za MODR  konec. **NEDOT YKEJTE** se bílého konce proužku.
- 9.6. B l  konec proužku vložte do kapaliny v modr m v čku a v  kejte 10 minut, než odečtete výsledek. Nenechávejte test probíhat d le, než je uvedeno, protože výsledky se mohou lišit. Během čekání se proužku nedotýkejte.

Typ matrice	P�iklady	Zarovnan� lžičky
Tekutiny a omáčky	Mléko, džus, kondenzovan� mléko, jogurt*, pol�vka, ��ava, omáčka, kr�m atd.	

10. Testování povrchů

- 10.1. Pomocí st rov ho tamponu proveděte st r povrchu o ploše nejméně 16 cm² nebo v linii dlouh  nejméně 40 cm. Oblast vybran  pro st r musí být reprezentativn  pro cel  kontrolovan  povrch.
- 10.2. Vložte tampon do nádobky se  lut m víčkem a pomocí n  ek tampon odstřihněte.
- 10.3. Do nádobky se  lut m uzávěrem přelijte cel  obsah nádobky s modr m uzávěrem (10 ml).
Modr  víčko si ponechejte, budete ho pot rebovat později.
- 10.4. Nádobku d kladn  prot pejte po dobu nejméně 20 sekund.
- 10.5. Pomocí mal  pipety přeneste kapalinu do modrého uzávěru, tak aby byl pln .
- 10.6. Otevřete folii a opatrn  vytáhněte detekcn  proužek za MODR  konec. **NEDOT YKEJTE** se bílého konce proužku.
- 10.7. B l  konec proužku vložte do kapaliny v modr m v čku a v  kejte 10 minut, než odečtete výsledek. Nenechávejte test probíhat d le, než je uvedeno, protože výsledky se mohou lišit. Během čekání se proužku nedotýkejte.

Obrázek 2: Postup testu pro stěry



11. Interpretace výsledků

Výsledek testu je **POZITIVNÍ**, pokud se objeví **DVĚ** barevné čáry: Jedna v kontrolní zóně (C) a druhá ve zkušební zóně (T).



Výsledek zkoušky je **NEGATIVNÍ**, pokud je v kontrolní zóně (C) jasně viditelná pouze jedna barevná čára.



Pokud se v kontrolní zóně (C) neobjeví **ŽÁDNÁ** barevná čára, je zkouška neplatná.



V případě neplatného testu zopakujte test s dalším proužkem, zkontrolujte správnou manipulaci se vzorkem a postup testu, datum expirace a podmínky skladování. Další podrobnosti získáte od svého dodavatele.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA!

AlerTox Sticks je kvalitativní test určený na screening vzorků pro interní kontrolu kvality. Za žádných okolností nemůže nahradit kvantifikační laboratorní analýzu.

12. Validace

Test AlerTox Sticks Hazelnut byl validován pro následující matrice:

- Snacky
- Mléčné produkty
- Mouky
- Ořechy
- Těstoviny
- Vejce
- Pekařské výrobky
- Omáčky



Americas:

Hygiena Headquarters
941 Avenida Acaso
Camarillo, CA 93012
1-805-388-8007

International:

Hygiena International
8, Woodshots Meadow
Watford, Hertfordshire
WD18 8YU, UK
+44 (0)1923-818821

www.hygiena.com
enquiries@hygiena.com

Česká republika, Slovensko:

SKA-TEC spol. s r.o.
Vánková 888/5
181 00 Praha 8 - Čimice
(+420) 284 682 044

www.skatec.cz
skatec@skatec.cz