

**3M** Science.  
Applied to Life.™

Seguridad alimentaria de 3M

# Sencillemente, más fácil.

Algo más que meros resultados.



# Las ventajas son claras.

## Pruebas rápidas de alérgenos 3M™

### Dispositivos Lateral Flow para la detección de alérgenos concretos

Racionalice su proceso y simplifique sus pruebas de alérgenos con las pruebas rápidas de alérgenos 3M™, unas pruebas inmunocromatográficas cualitativas para la supervisión rápida en planta de alérgenos alimentarios específicos. Diseñadas para la detección precisa de proteínas de alérgenos procesados y sin procesar, estas sencillas y rápidas pruebas se pueden usar para agua de enjuague final en procedimientos de limpieza in situ, muestras medioambientales con bastoncillo, ingredientes sin procesar y productos alimentarios acabados. Hemos eliminado todas las molestias relacionadas con las pruebas de alérgenos. Vea los resultados.

### Kits rápidos Lateral Flow

Proteína de alérgeno	Catálogo	Tiempo de la prueba	Límite de detección
Almendras	L25ALM	11 min ±1 min	2,0 ppm
Caseína y suero en leche de vaca	L25MLK	11 min ±1 min	3,0 ppm
Anacardos	L25CHW	11 min ±1 min	2,0 ppm
Coco	L25COC	11 min ±1 min	2,0 ppm
Clara de huevo	L25EGG	11 min ±1 min	0,5 ppm
Pescado	L25FSH	11 min ±1 min	1,0 ppm
Gluten	L25GLU	11 min ±1 min	5,0 ppm
Avellanas	L25HZL	11 min ±1 min	2,0 ppm
Cacahuetes	L25PNT	11 min ±1 min	1,0 ppm
Nueces pecanas	L25PEC	11 min ±1 min	3,0 ppm
Pistachos	L25PST	11 min ±1 min	2,0 ppm
Soja	L25SOY	11 min ±1 min	2,0 ppm
Nueces	L25WAL	11 min ±1 min	2,0 ppm

Todos los kits incluyen 25 dispositivos Lateral Flow.



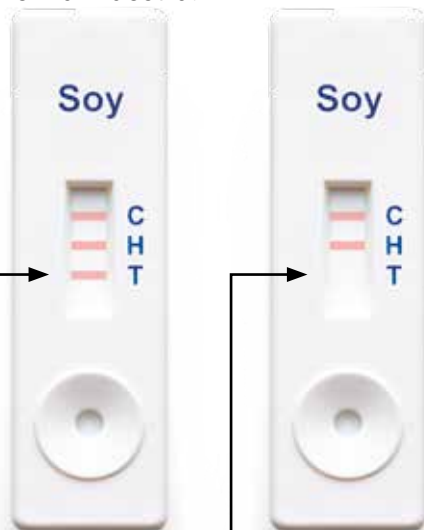


### Control mediante la línea de sobrecarga.

Nuestra emblemática línea de sobrecarga puede avisarle de un posible falso negativo debido a elevadas cantidades de proteína objetivo en una muestra. Esta característica puede aumentar la confianza en los resultados de su prueba de alérgenos.

### Resultado positivo.

Se ha detectado un alérgeno en la muestra.



### Resultado sobrecargado.

Si no aparecen ni la línea de sobrecarga ni la línea de prueba, puede ser que la muestra esté sobrecargada de proteína de alérgeno, por lo que convendrá diluirla y volver a realizar la prueba.



### Resultado negativo.

No se han detectado alérgenos en la muestra.

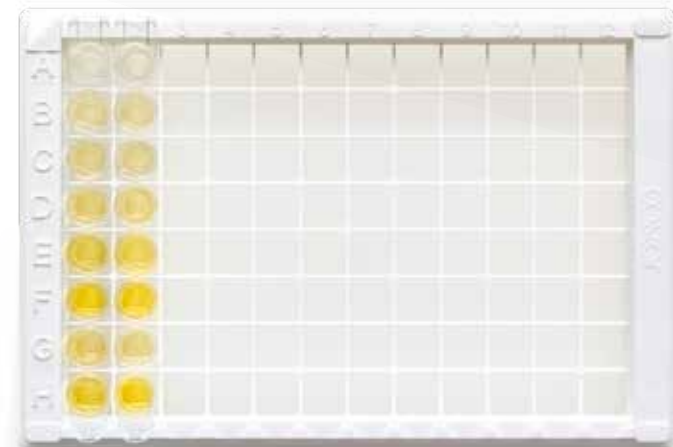




# Simplifique su laboratorio.

## Pruebas de ensayo por inmunoabsorción ligado a enzimas (ELISA) para proteínas de alérgenos 3M™

Obtenga resultados confirmados y cuantificables con pruebas ELISA tipo sándwich en fase sólida para la supervisión de alérgenos alimentarios concretos en una amplia variedad de alimentos. Diseñadas para la detección precisa de proteínas procesadas y sin procesar de alérgenos objetivo, esta amplia cartera de ensayos ELISA es una de las más completas disponible y puede usarse para agua de enjuague final en procedimientos de limpieza in situ, muestras medioambientales con bastoncillo, ingredientes alimentarios y productos alimentarios procesados. Un protocolo universal de extracción racionaliza las pruebas para varios analitos, lo que ahorra reactivos y valioso tiempo. Es la forma sencilla de dominar las pruebas de alérgenos.





## Kits ELISA

Proteína de alérgeno	Catálogo	Tiempo de la prueba	Límite de detección	Límite de cuantificación
Almendras	E96ALM	50 minutos	1,9 ng/mL (ppb)	1,0 ppm
Caseína bovina	E96CAS	50 minutos	1,7 ng/mL (ppb)	0,5 ppm
Caseína y suero en leche de vaca	E96MLK	50 minutos	5,8 ng/mL (ppb)	1,0 ppm
Nueces de Brasil	E96BZL	50 minutos	1,3 ng/mL (ppb)	1,0 ppm
Anacardos	E96CHW	50 minutos	2,6 ng/mL (ppb)	0,9 ppm
Coco	E96COC	50 minutos	9,7 ng/mL (ppb)	2,0 ppm
Crustáceos	E96CRU	50 minutos	10,2 ng/mL (ppb)	2,0 ppm
Clara de huevo	E96EGG	50 minutos	2,1 ng/mL (ppb)	0,5 ppm
Pescado	E96FSH	50 minutos	2,7 ng/mL (ppb)	1,0 ppm
Avellanas	E96HZL	50 minutos	1,9 ng/mL (ppb)	1,0 ppm
Nueces de macadamia	E96MAC	50 minutos	1,1 ng/mL (ppb)	0,3 ppm
Moluscos	E96MOL	50 minutos	7,2 ng/mL (ppb)	1,0 ppm
Mostaza	E96MUS	50 minutos	3,1 ng/mL (ppb)	1,5 ppm
Cacahuetes	E96PNT	50 minutos	6,7 ng/mL (ppb)	2,0 ppm
Nueces pecanas	E96PEC	65 minutos	3,7 ng/mL (ppb)	0,7 ppm
Piñones	E96PNE	50 minutos	1,3 ng/mL (ppb)	0,5 ppm
Pistachos	E96PST	50 minutos	3,5 ng/mL (ppb)	1,0 ppm
Sésamo	E96SES	50 minutos	3,7 ng/mL (ppb)	2,0 ppm
Soja	E96SOY	50 minutos	11,0 ng/mL (ppb)	2,0 ppm
Nueces	E96WAL	50 minutos	6,9 ng/mL (ppb)	2,0 ppm

Todos los kits incluyen una placa de 96 pocillos separables.



# Sin complicaciones.

Simplifique su flujo de trabajo y confíe en su proceso de pruebas de alérgenos. Un equipo de expertos que utiliza estas pruebas cada día diseñó los productos de pruebas de alérgenos 3M™ con las necesidades de usted como usuario en mente. Basándose en su amplia experiencia con la tecnología de ensayos inmunológicos y tras someter a pruebas miles de muestras alimentarias exclusivas, se propusieron diseñar unos ensayos con los que detectar proteínas tanto procesadas como sin procesar con un flujo de trabajo simplificado. Obtener la simplicidad y el rendimiento que proporcionan estos kits les llevó años de cuidadosa selección de anticuerpos y desarrollo de la formulación. Con el respaldo de científicos e ingenieros de 3M, estos kits de prueba le brindan la fiabilidad y la eficiencia que cabe esperar de 3M.



## Diseñados para detectar proteínas procesadas y sin procesar.

Con más variedad que nunca, los productos alimentarios de hoy en día suelen requerir un procesamiento complejo, que puede alterar la naturaleza de las proteínas alérgicas contenidas en los alimentos, dificultando su detección. Los productos de pruebas de alérgenos 3M™ están diseñados para afrontar este reto y consiguen detectar tanto proteínas procesadas como sin procesar con idea de obtener resultados más precisos y predecibles en su laboratorio.

## Versatilidad en los distintos tipos de muestras.

Los productos de pruebas de alérgenos 3M™ se pueden usar con bastoncillos medioambientales, agua de enjuague final en procedimientos de limpieza in situ, ingredientes y muestras alimentarias.



## Limpieza en la que se puede confiar.

Controle la contaminación cruzada por alérgenos en sus instalaciones de procesamiento con los bastoncillos de análisis de proteínas en superficies (alérgenos) 3M™ Clean-Trace™ (ALLTEC60): una solución rápida y sencilla que permite controlar la presencia de proteínas totales en superficies para comprobar la eficacia de la limpieza.



## Con el respaldo de expertos.

Cuando la salud pública está en juego, necesita pruebas en las que poder confiar. Los productos de pruebas de alérgenos 3M™ cuentan con la validación de organizaciones internacionales como el Instituto de Investigación AOAC®.

### Certificaciones y validaciones\*:

- ▶ AOAC® Performance Tested Methods<sup>SM</sup>



\*Las validaciones pueden variar por región.

# Pruebas complejas simplificadas.

Ahora puede dominar el complejo mundo de las pruebas de alérgenos. Racionalice su proceso y obtenga resultados precisos con las pruebas de alérgenos de 3M™. Cuando vea lo sencillo que es, sabrá que merece la pena.

Mejore su laboratorio; visite [3M.com/foodsafety/allergens](https://www.3m.com/foodsafety/allergens)



**3M**

3M España S.L.  
Juan Ignacio Luca de Tena, 19-25  
28027 Madrid

Tel: 900 210 584  
[www.3m.com.es](http://www.3m.com.es)