



Ciencia.
Aplicada a la vida.™

3M Food Safety

Master what's next.

Obtenga más que resultados con
3M™ Pruebas para Alérgenos



Los beneficios son evidentes.

3M™ Pruebas Rápidas para Proteínas Alérgenas

Dispositivos de flujo lateral para la detección específica de alérgenos

Agilice su proceso y simplifique sus análisis de alérgenos con las pruebas rápidas para proteínas alérgenas de 3M, ensayos cualitativos inmunocromatográficos para el monitoreo rápido en planta de alérgenos específicos en alimentos.

Diseñadas para la detección precisa de proteínas alergénicas procesadas y sin procesar, estas pruebas rápidas pueden realizarse directamente en la línea de producción agua de enjuague final (CIP), hisopados de muestras ambientales, materias primas y productos terminados.

Contamos con una amplia oferta que ha simplificado la forma de hacer pruebas de alérgenos.

Kits de dispositivos de flujo lateral:

Proteína alérgena	Número de catálogo	Tiempo de resultados	Límite de detección
Almendra	L25ALM	11 min ± 1 min	2.0 ppm
Anacardo	L25CHW	11 min ± 1 min	2.0 ppm
Avellana	L25HZL	11 min ± 1 min	2.0 ppm
Cacahuete/maní	L25PNT	11 min ± 1 min	1.0 ppm
Clara de huevo	L25EGG	11 min ± 1 min	0.5 ppm
Coco	L25COC	11 min ± 1 min	2.0 ppm
Gluten	L25GLU	11 min ± 1 min	5.0 ppm
Leche bovina entera	L25MLK	11 min ± 1 min	3.0 ppm
Nuez de Castilla	L25WAL	11 min ± 1 min	2.0 ppm
Nuez pecana	L25PEC	11 min ± 1 min	3.0 ppm
Pescado	L25FSH	11 min ± 1 min	1.0 ppm
Pistache	L25PST	11 min ± 1 min	2.0 ppm
Soya	L25SOY	11 min ± 1 min	2.0 ppm

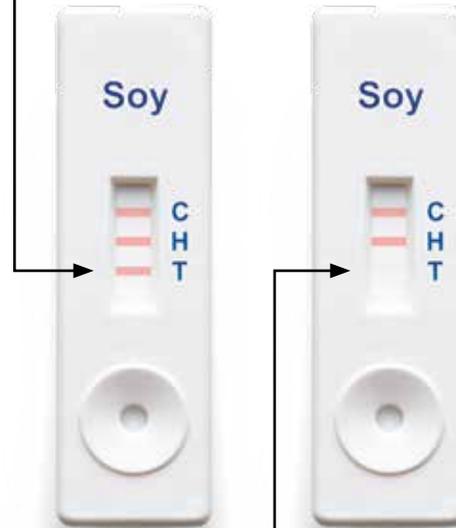
Todos los kits incluyen 25 dispositivos de flujo lateral.

Aseguramiento de línea de gancho

Nuestra característica exclusiva de línea de gancho puede alertarlo de un posible falso negativo debido a las altas cantidades de proteína en una muestra. Esta característica aumenta la confianza en los resultados de las pruebas de alérgenos.

Resultado positivo

Alérgeno detectado en muestra

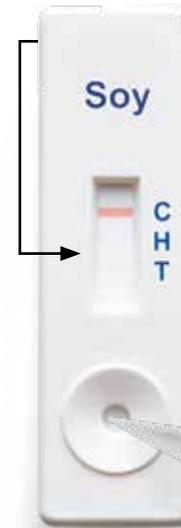


Resultado negativo

Alérgeno no detectado en muestra

Resultado sobrecargado

Si no aparece la línea de gancho ni la línea de prueba, la muestra puede estar sobrecargada con demasiada proteína alérgica, por lo que deberá diluirse para volver a analizar.



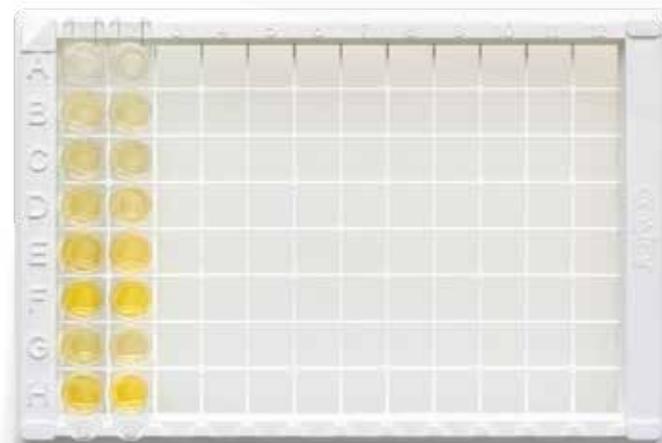


Simplifique su laboratorio

3M™ Pruebas para Proteínas Alérgenas ELISA (Enzyme-Linked Immunosorbent Assay)

Obtenga resultados cuantificables y confirmados con pruebas ELISA para monitorear alérgenos específicos a través de una amplia variedad de alimentos. Diseñado para la detección precisa de proteínas alergénicas procesadas y no procesadas, este amplio portafolio de ensayos ELISA es uno de los más completos en el mercado, y puede utilizarse directamente en la línea de producción agua de enjuague final (CIP), hisopados de muestras ambientales, ingredientes y productos terminados.

Un protocolo de extracción universal agiliza las pruebas de múltiples analitos, lo que le permite ahorrar reactivos y tiempo valioso. Es la manera simple de dominar las pruebas de alérgenos.



ELISA Kits:

Proteína Alérgena	Número de catálogo	Tiempo de resultados	Límite de detección	Límite de cuantificación
Ajonjolí/sésamo	E96SES	50 min	3.7 ng/mL (ppb)	2.0 ppm
Almendra	E96ALM	50 min	1.9 ng/mL (ppb)	1.0 ppm
Anacardo	E96CHW	50 min	2.6 ng/mL (ppb)	0.9 ppm
Avellana	E96HZL	50 min	1.9 ng/mL (ppb)	1.0 ppm
Cacahuete/maní	E96PNT	50 min	6.7 ng/mL (ppb)	2.0 ppm
Caseína bovina	E96CAS	50 min	1.7 ng/mL (ppb)	0.5 ppm
Clara de huevo	E96EGG	50 min	2.1 ng/mL (ppb)	0.5 ppm
Coco	E96COC	50 min	9.7 ng/mL (ppb)	2.0 ppm
Crustáceos	E96CRU	50 min	10.2 ng/mL (ppb)	2.0 ppm
Leche bovina entera	E96MLK	50 min	5.8 ng/mL (ppb)	1.0 ppm
Macadamia	E96MAC	50 min	1.1 ng/mL (ppb)	0.3 ppm
Moluscos	E96MOL	50 min	7.2 ng/mL (ppb)	1.0 ppm
Mostaza	E96MUS	50 min	3.1 ng/mL (ppb)	1.5 ppm
Nuez de Brasil	E96BZL	65 min	1.3 ng/mL (ppb)	1.0 ppm
Nuez de Castilla	E96WAL	50 min	6.9 ng/mL (ppb)	2.0 ppm
Nuez Pecana	E96PEC	50 min	3.7 ng/mL (ppb)	0.7 ppm
Pescado	E96FSH	50 min	2.7 ng/mL (ppb)	1.0 ppm
Piñón	E96PNE	50 min	1.3 ng/mL (ppb)	0.5 ppm
Pistache	E96PST	50 min	3.5 ng/mL (ppb)	1.0 ppm
Soya	E96SOY	50 min	11.0 ng/mL (ppb)	2.0 ppm

Todos los kits incluyen una placa con 96 microtubos independientes.

Diseñadas para su laboratorio

Simplifique el flujo de trabajo y tenga confianza en su proceso de análisis de alérgenos.

Los productos 3M™ Pruebas para Alérgenos fueron diseñados por un equipo de expertos que utilizan estas pruebas todos los días. Basados en una amplia experiencia con la tecnología de inmunoensayos y pruebas de miles de muestras únicas de alimentos, se propusieron diseñar pruebas para detectar proteínas procesadas y no procesadas con un flujo de trabajo simplificado. Tomó años de cuidadosa selección de anticuerpos y desarrollo de formulación para crear la simplicidad y el rendimiento proporcionados por estos kits. Con el respaldo de los científicos e ingenieros de 3M, y tomando en cuenta las necesidades de nuestros clientes de Food Safety, estos kits de prueba le brindan la fiabilidad y la eficiencia que usted espera de 3M.



Diseñadas para detectar proteínas alérgenas procesadas y sin procesar

Con más variedad que nunca, los productos alimenticios de hoy en día a menudo requieren un procesamiento complejo, que puede alterar la naturaleza de las proteínas alérgicas en los alimentos, lo que los hace más difíciles de detectar. Los productos 3M™ Pruebas para Alérgenos están diseñados para superar este desafío mediante la detección de proteínas procesadas y no procesadas, para que usted pueda obtener resultados más predecibles y precisos en su laboratorio.

Versatilidad en distintos tipos de muestras

Los productos 3M™ Pruebas para Alérgenos se pueden utilizar en hisopos ambientales, agua de enjuague final, línea de producción, verificación de limpieza - CIP, ingredientes y muestras de alimentos.



Limpieza en la que puede confiar

Controle la contaminación cruzada de alérgenos en sus instalaciones con hisopos de prueba de proteína para superficie 3M™ Clean-Trace™ ALLTEC60: una solución rápida y sencilla para controlar la presencia de proteínas totales en las superficies y verificar la efectividad de la limpieza.



Respaldadas por expertos

Cuando la salud de los consumidores está en juego, usted necesita pruebas en las que pueda confiar.

Todos los productos del portafolio 3M de pruebas de alérgenos y proteínas (generales y específicos) están validados por organizaciones internacionales como AOAC® INTERNATIONAL.

Certificaciones y validaciones*:

- ▶ AOAC® Performance Tested MethodsSM



*Las validaciones pueden variar por región.

Master what's next.

Ahora puede dominar el complejo mundo de las pruebas de alérgenos. Optimice su proceso y obtenga resultados precisos con el portafolio 3M™ de pruebas de alérgenos y proteínas (generales y específicos). Cuando vea cuán simple es, sabrá que lo vale.

Para más información visite [3M.com/foodsafety/allergens](https://www.3m.com/foodsafety/allergens)



3M Food Safety
3M Center, Building 275- 5W-05
St. Paul, MN 55144-1000 U.S.A.
1-800-328-6553
[3M.com/foodsafety](https://www.3m.com/foodsafety)

© 3M, 2018. Todos los derechos reservados. 3M, “Ciencia. Aplicada a la vida.” y Clean-Trace son marcas registradas de 3M. AOAC es una marca registrada de AOAC INTERNATIONAL. *Performance Tested Method* es una marca de servicio de AOAC INTERNATIONAL. Por favor recicle. Impreso en [País].

70-2011-5136-5