

AL
E
r
q
E
n
o
s

NUEVO KIT Rapid 3D SOJA

La Soja es considerada uno de los alérgenos alimentarios más importantes. Es por eso que se la enumera junto con sus productos en el [Anexo IIIa de la Directiva de la UE sobre el etiquetado de los alimentos](#).

También figura como uno de los principales alérgenos de alimentos según las [regulaciones de etiquetado de la FDA \(EE.UU.\)](#)

La soja es uno de los alimentos más difíciles de evitar para el consumidor alérgico, porque [se utiliza en muchos productos procesados y, por lo tanto, es el clásico "alérgeno oculto"](#).

Recientemente Tepnel (UK), compañía especializada en la detección de alérgenos, ha lanzado un nuevo kit en formato [Rapid 3D](#), para controlar su ausencia en alimentos, tanto en proceso como en producto final.

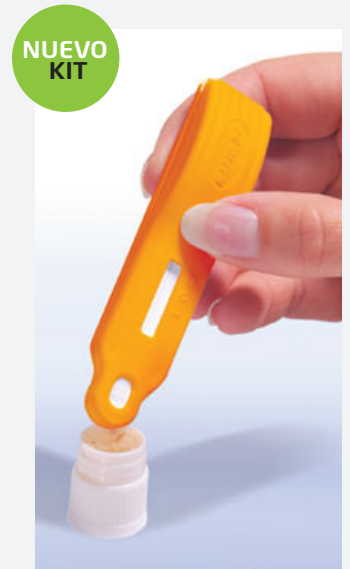
Características del RAPID 3D de Soja:

- Completa la línea de RAPID 3D para el control de "los grandes 8" alérgenos alimentarios.
- Es adecuado tanto para alimentos crudos y cocidos y control del medio ambiente.
- Detecta 2.5ppm de soja procesada en embutidos cocidos enriquecidos y 10ug/25cm² de extracto de proteínas de soja en superficies de áreas de producción de alimentos.

Kits actualmente disponibles:

	ELISA	Rapid 3D *	PCR **
Gluten	x 96	x 10	MS DNA
Maní	x 96	x 10	MS DNA
Leche			
Caseína	x 96	x 10	
BLG	x 48		
Huevo	x 48	x 10	
Soja	x 48	x 10	MS DNA (Lecitina)
Sésamo	x 48		
Mariscos / Pescado	x 48	x 10	
Frutos secos			
Almendra	x 48	x 10	
Avellana	x 48	x 10	
Nuez	x 48		

* Rapid 3D en formato Dip & Test (para hisopar y hacer trazas) - ** Módulo de Selección de DNA



NUEVO
KIT

