

アレルギー検査キット

アレルギー検出キット アレルゲンアイ®イムノクロマトシリーズを用いて
特定原材料表示義務7品目(7大アレルギー)の混入を目視で容易に判定できます。

アレルギー物質の「表示義務品目」に対応

食物アレルギー物質簡易検査キット

アレルゲンアイ® イムノクロマト シリーズ-卵・乳(カゼイン,ホエー)・小麦・そば・落花生・甲殻類-



品番		2-8970	2-9027
	入数	20回分	5回分
	仕様	価格(税抜)	価格(税抜)
-01	卵(未加熱用)	¥26,000	¥10,000
-02	カゼイン(未加熱用)	¥26,000	¥10,000
-03	ホエー(未加熱用)	¥26,000	¥10,000
-04	小麦(未加熱用)	¥26,000	¥10,000
-05	そば(未加熱用)	¥26,000	¥10,000
-06	落花生(未加熱用)	¥26,000	¥10,000
-07	卵(加熱用)	¥32,000	¥12,000
-08	カゼイン(加熱用)	¥32,000	¥12,000
-09	ホエー(加熱用)	¥32,000	¥12,000
-10	小麦(加熱用)	¥32,000	¥12,000
-11	そば(加熱用)	¥32,000	¥12,000
-12	落花生(加熱用)	¥32,000	¥12,000
-13	甲殻類(加熱用)	¥32,000	¥12,000

Point

- ・ 簡単・迅速なので自主検査に最適
- ・ 原材料や加工食品など様々な食品検査に
- ・ 洗浄殺菌後の製造設備のふき取り検査に
- ・ 通知法ELISAと高い相関

検出感度 **2ppm**

検査時間 **約30分** ※未加熱用の場合

保管温度 **室温(1~30℃)**

アレルギー検査DDSキット

～検査に必要な機器・備品のキット～

加熱食品用



品番 2-3688-11
セット価格 ¥138,000

未加熱食品用



品番 2-3687-11
セット価格 ¥48,800

未加熱食品用/小麦・卵用



品番 2-3687-12
セット価格 ¥108,000

検査手順



①抽出液・検体希釈液の調整

加熱用抽出液2種と蒸留水を1:1:8に調整します。
未加熱用検体希釈液は蒸留水で10倍に希釈します。



②サンプル粉碎

1食分程度のサンプルが均一になるようにミキサーで粉碎します。



加熱食品向け

③秤量

サンプルを1g秤量します。



④サンプル抽出

サンプルに抽出液19mℓを注入し試験管ミキサーで撹拌します。



沸騰水中で10分間抽出を行います。
10分後、冷水中に入れ室温程度まで冷やします。



⑤サンプル抽出

サンプル液100μℓを抽出液に加え抽出液が溶けるまで試験管ミキサーで混合します。



⑥テストストリップで検査

抽出液にテストストリップを差込み20分間置きます。



未加熱食品向け

③秤量

サンプルを1g秤量します。



④サンプル抽出

サンプル検体1gと希釈液39mℓをミキサーで30秒×3回撹拌後に定量濾紙で濾過します。



⑤テストストリップで検査

サンプル液にテストストリップを3秒間差込み取り出して15分間置きます。



判定

赤紫色の判定ラインとピンク色の確認サインが出ていれば陽性です。



アズワン株式会社

サニーフーズグループ

<http://www.sanifoods.jp>

大阪 〒550-8527 大阪市西区江戸堀2-1-27

東京 〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町2-12-4

- | | | | |
|--------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| ☐ 大阪本社 | ☐ 東京支店 | ☐ 横浜支店 | ☐ 名古屋支店 |
| ☐ 札幌営業所 | ☐ 仙台営業所 | ☐ つくば営業所 | ☐ 大宮営業所 |
| ☐ 静岡営業所 | ☐ 京都営業所 | ☐ 神戸営業所 | ☐ 広島営業所 |
| ☐ 高松営業所 | ☐ 福岡営業所 | ☐ 金沢セールスブランド | |

■ご用命は信用のある代理店へ



新日本産業株式会社

栃木県小山市犬塚3-33-6

TEL (0285)25-7511 FAX (0285)25-7510

info@sns-kk.co.jp