

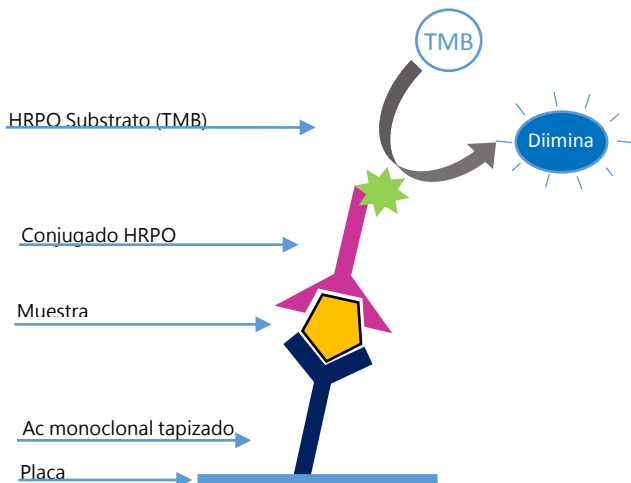
INGEZIM GLUTEN SEMIQ

R.30.GSQ.K2



Ingezim gluten SemiQ es un ensayo inmunoenzimático semicuantitativo basado en el uso del Anticuerpo Monoclonal R5, específico de las Prolaminas. **Límite de detección: 10 ppm.**

BASE TÉCNICA DEL KIT



1. Placas de 4 tiras tapizadas con un anticuerpo monoclonal (**AcM**) específico de **Gliadina, Secalina y Hordeina**. Las muestras y el punto SemiQ se añaden en los pocillos y se incuban durante 15 minutos.
2. Si la muestra contiene gluten, este antígeno se fijará al anticuerpo específico frente a la Gliadina inmovilizado en la placa.
3. Añadiendo un AcM específico frente a la Gliadina, éste se fijará al antígeno de la muestra. Para poder detectar esta unión, el AcM se encuentra conjugado a Peroxidasa (PO). La incubación con el Conjugado es también de 15 minutos.
4. Al añadir el sustrato específico para la PO y dejar incubar durante 5 minutos, se desarrolla una reacción colorimétrica en presencia del conjugado

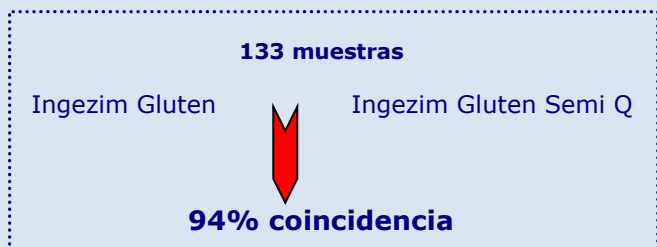
INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Comparación entre la DO de la muestra y la DO del Punto SemiQ

Ensayo aprobado por el CODEX ALIMENTARIUS como Método de Análisis Tipo I para la determinación de gluten en alimentos.

VALIDACIÓN

En comparación con el kit de referencia INGEZIM GLUTEN



SENSIBILIDAD

La sensibilidad del ensayo es de 10ppm de Gluten (5ppm de gliadina)

ESPECIFICIDAD

Determinada mediante la técnica de Inmunoblotting. El AcM R5 es capaz de detectar específicamente las prolaminas del gluten presente en el TRIGO, CENTENO y CEBADA (gliadina, secalina y hordeina, respectivamente).

COMPOSICIÓN DEL KIT

- Placa de microtitulación de 32 pocillos.
- Vial con Punto SemiQ
- Vial con Conjugado-PO
- Frasco con Solución de Lavado
- Frasco con Diluyente.
- Frasco con Substrato (TMB)
- Frasco con Solución de Frenado
- Solución de Extracción

PRODUCTO FABRICADO POR INGENASA



CADUCIDAD: **10 meses**
Conservado a 4°C

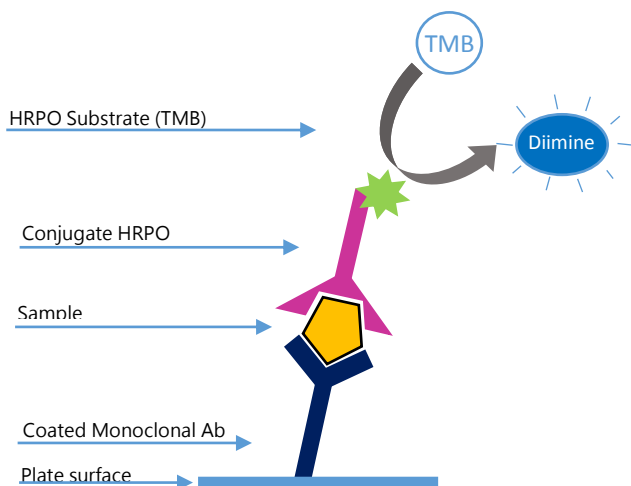
02/02/2018

INGEZIM GLUTEN SEMIQ

R.30.GSQ.K2



Ingezim gluten is a semi quantitative immunoenzymatic assay which uses the R5 monoclonal antibody specific of Prolamins. **Limit of Detection: 10 ppm.**



TECHNICAL BASIS OF THE KIT

1. 4 strips plates are supplied coated with a **monoclonal antibody (MAB) specific for Gliadin, Secalin and Hordein**. Samples are added to the wells and incubated for 15 minutes.
2. If the sample contains the antigen, it will bind to the antibody specific for Gliadin coating the plates.
3. When MAb-PO specific of Gliadin is added, after 15 minutes incubation, it will bind to the antigen of the sample.
4. Binding is detected by a colorimetric reaction after the addition of the substrate during 5 minutes

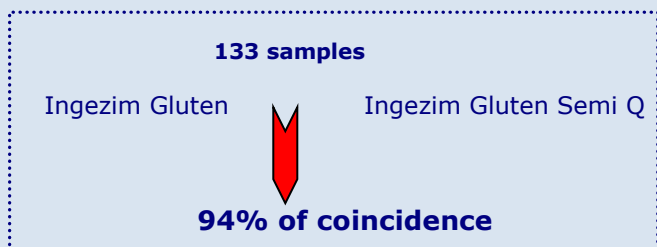
INTERPRETATION OF THE RESULTS

Comparison between the OD value of the sample and the OD value of the SemiQ point

Assay endorsed by the CODEX Alimentarius as Type I Method for the determination of gluten in food samples

VALIDATION

Comparing with the reference kit INGEZIM GLUTEN



SENSITIVITY

The sensitivity of the assay is 10ppm of gluten (5ppm of gliadin)

SPECIFICITY

The specificity of the MAB used in the assay was determined by the immunoblotting technique. The MAB is able to detect specifically the prolamins of gluten present in WHEAT, RYE and BARLEY (gliadin, secalin and hordein respectively).

COMPOSITION OF THE KIT

- Microtitration plate of 32 well
- Vial with SemiQ Point
- Vial with PO-Conjugate
- Bottle with Washing Solution
- Bottle with diluent
- Bottle with substrate (TMB) ready to use
- Bottle with stop solution
- Bottle with Extraction Solution

PRODUCT MANUFACTURED BY INGENASA



SHELF LIFE: 10 months
Stored at 4°C

02/02/2018