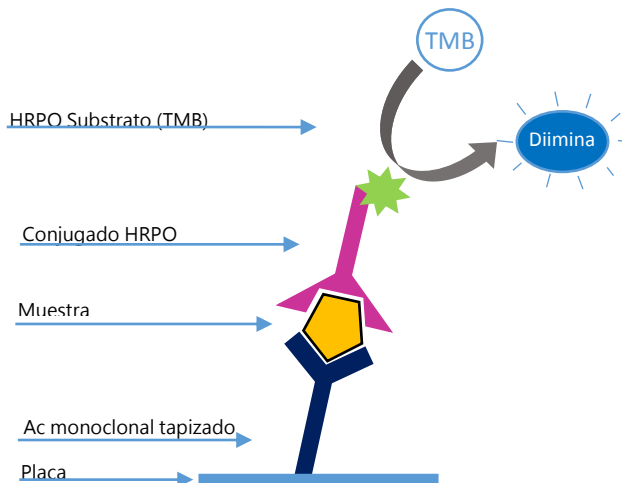


INGEZIM GLUTEN Quick

R.30.GL2.K2



Ingezim Gluten Quick es un inmunoensayo enzimático RÁPIDO, basado en el uso del Anticuerpo Monoclonal R5, específico de las Prolaminas. **Límite de detección: 3 ppm.**



BASE TÉCNICA DEL KIT

1. Placas tapizadas con un anticuerpo monoclonal **R5 (AcM) específico de Gliadina, Secalina y Hordeina**. Las muestras se añaden en los pocillos y se incuban.
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).
4. Al añadir el sustrato específico para la PO, se desarrolla una reacción colorimétrica en presencia del conjugado

APLICACIÓN

El Test esta indicado, especialmente, para muestras con un contenido de Gluten entre 0 - 300ppm. El ensayo permite la realización de incubaciones cortas (20 minutos), tanto en la extracción como en el análisis.

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

VALIDACIÓN

MUESTRAS DE REFERENCIA

Se analizaron en paralelo distintas muestras de referencia (FAPAS) y muestras control (con un contenido conocido de gluten); utilizando los kits INGEZIM GLUTEN e INGEZIM GLUTEN QUICK. Todas las muestras se analizaron 3 veces por diferentes analistas. La media de resultados se resume en la siguiente tabla:

	ppm teóricos	Gluten Quick	Gluten
Spike 0 ppm	0	<1,56	<1,56
Spike 20 ppm	20	19	24
Spike 50 ppm	50	50	58
Spike 100 ppm	100	104	114
Spike 200 ppm	200	216	196
Fapas Cake Mix	20.5	22	22
Fapas 20 ppm	20	22	22
M 104 65 ppm	65	66	54
10 ppm A+	10	13	13
100 ppm A+	100	106	105
M 83 21 ppm	21	22	29
M 93 25 ppm	25	26	28
Fapa 2795A	70	71	81

SENSIBILIDAD ANALÍTICA

La sensibilidad del ensayo es de 3ppm de Gluten (1.5 ppm 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 96 pocillos.
- Vial con Control Negativo
- Estándares Europeos de Gliadina (5)
- 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

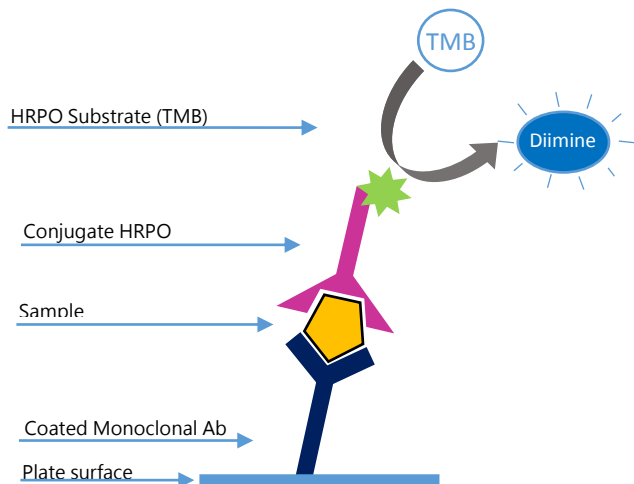
02/02/2018

INGEZIM GLUTEN Quick

R.30.GL2.K2



Ingezim gluten Quick is a RAPID immunoenzymatic assay which uses the R5 monoclonal antibody specific of Prolamins.
Limit of Detection: 3 ppm.



TECHNICAL BASIS OF THE KIT

1. Plates are supplied coated with **R5 monoclonal antibody (MAb) specific for Gliadin, Secalin and Hordein**. Samples are added to the wells and incubated.
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, it will bind to the antigen of the sample.
4. Binding is detected by a colorimetric reaction after the addition of the substrate

APPLICATION

The test has been designed for samples with a content of Gluten between 0 – 300 ppm

The assay is designed for performing short incubations (20 minutes), for the extraction and analysis.

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

VALIDATION

REFERENCE SAMPLES

Different samples (Spike samples, FAPAS samples and samples with a known content of Gluten) were analysed by both kits: INGEZIM GLUTEN and INGEZIM GLUTEN QUICK.

All the samples were analysed three times by different people. The average results are showed in the table below

	Theoretical ppm	Gluten Quick	Gluten
Spike 0 ppm	0	<1,56	<1,56
Spike 20 ppm	20	19	24
Spike 50 ppm	50	50	58
Spike 100 ppm	100	104	114
Spike 200 ppm	200	216	196
Fapas Cake Mix	20.5	22	22
Fapas 20 ppm	20	22	22
M 104 65 ppm	65	66	54
10 ppm A+	10	13	13
100 ppm A+	100	106	105
M 83 21 ppm	21	22	29
M 93 25 ppm	25	26	28
Fapa 2795A	70	71	81

ANALYTICAL SENSITIVITY

The sensitivity of the assay is 3ppm of Gluten (1.5 ppm 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).

KIT COMPOSITION

- Microtitration plate of 96 well
- Vial with Negative Control
- European Gliadin Standards (5)
- Vial with PO-Conjugate
- Bottle with Washing Solution
- Bottle with diluent
- Bottle with substrate (TMB)
- Bottle with stop solution
- Bottle with Extraction Solution

PRODUCT MANUFACTURED BY INGENASA



IT-73840 ISO 14001:2015 ISO 9001:2015
IT-73780 9191.INGE 9175.ING2

SELF LIFE: **10 months**
Stored at 4°C

02/02/2018