

GlutenTox® Pro

Rapide et **Fiable**

Spécialement conçu pour les fabricants d'aliments et les cuisines industrielles, GlutenTox® Pro est un kit facile à utiliser permettant de détecter le gluten dans les aliments et sur les surfaces. GlutenTox Pro contient l'anticorps G12 qui reconnaît le peptide 33-mer, la fraction du gluten qui déclenche la réaction chez les patients cœliaques.



ABSENCE
DE GLUTEN

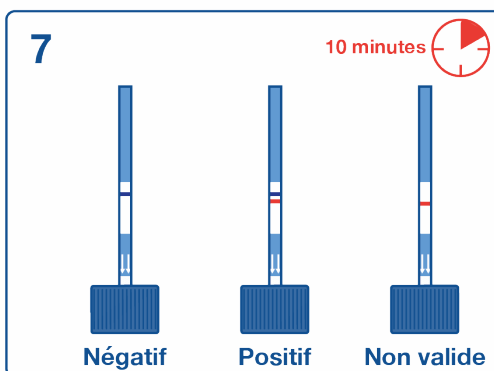
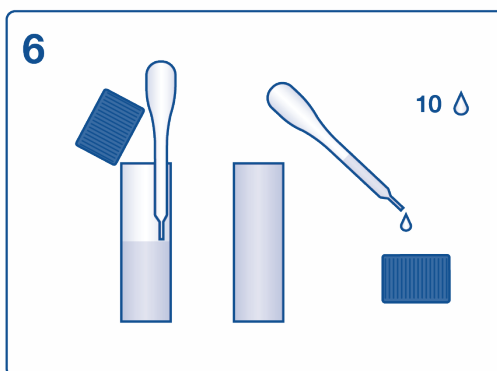
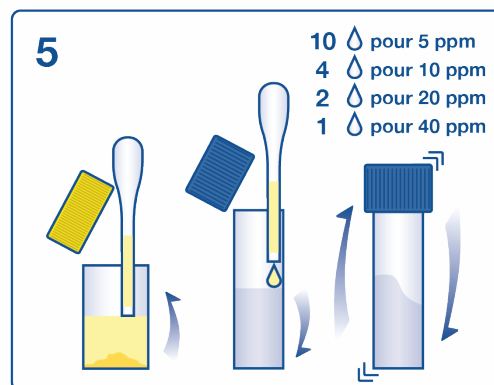
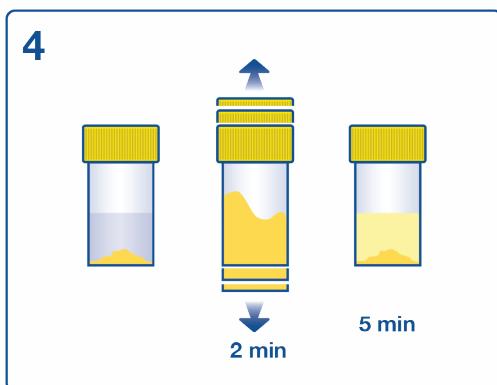
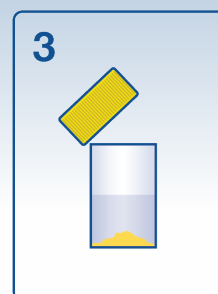
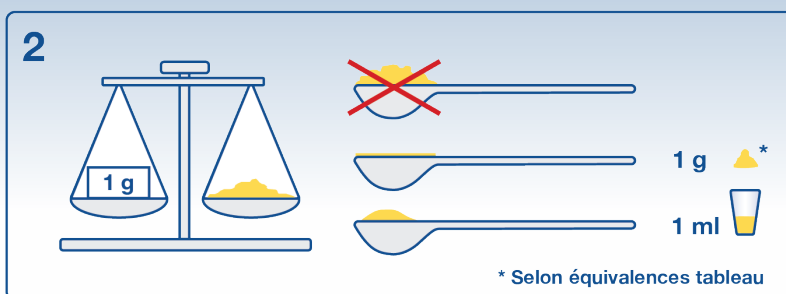
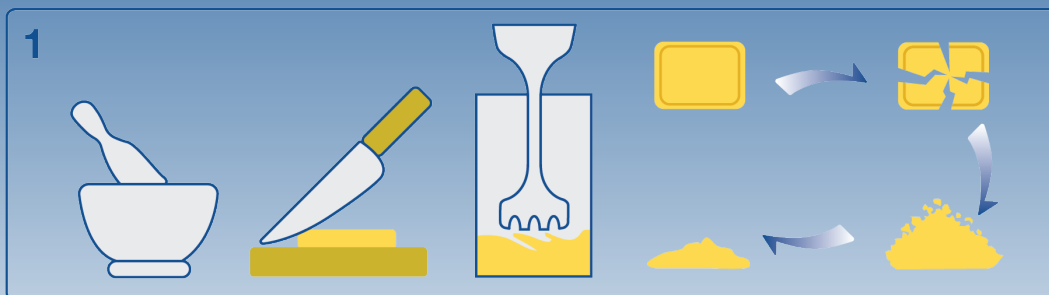
PRÉSENCE
DE GLUTEN

Avantages de GlutenTox Pro:

- » Il détecte le gluten du blé, de l'orge, du seigle et des variétés rares d'avoine
- » Sensibilité réglable: 5 ppm, 10 ppm, 20 ppm, 40 ppm de gluten
- » Résultats en moins de 20 minutes
- » Aucun équipement spécial n'est nécessaire
- » Sûr et facile à utiliser
- » Méthode certifiée par l'AOAC PTM pour diverses matrices alimentaires et surfaces*

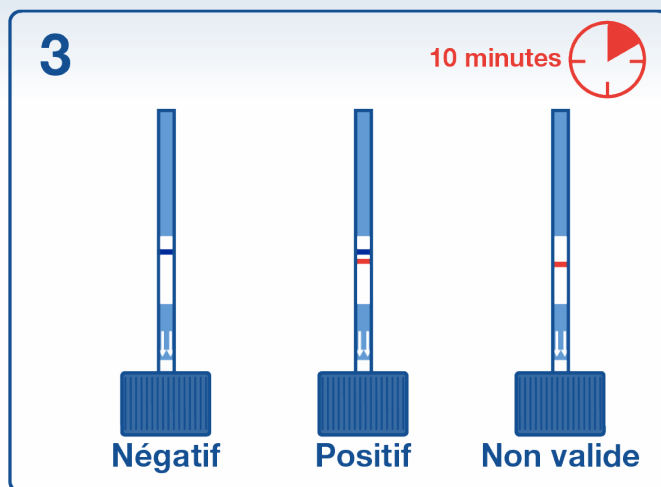
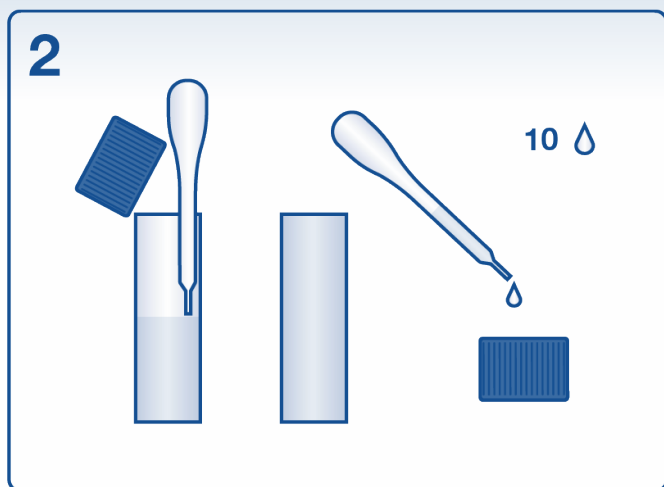
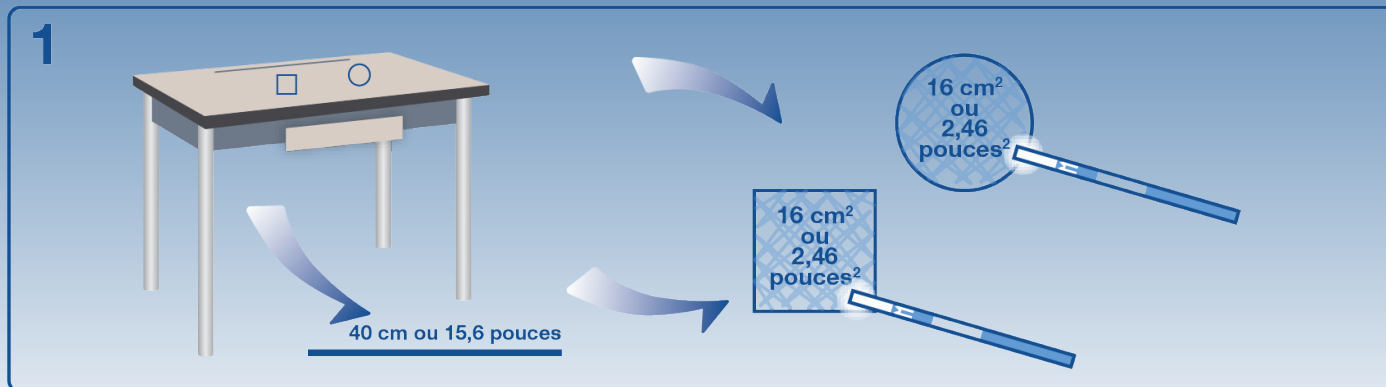
GlutenTox® Pro

Préparation et analyse des échantillons



GlutenTox[®] Pro

Procédure d'analyse des surfaces



Détectez le gluten facilement

GlutenTox® Pro est un kit semi-quantitatif destiné à éviter l'ingestion de gluten par contamination accidentelle des aliments et des surfaces. Chaque kit contient 25 tests à usage unique pour la détection du gluten.

Évitez les ingestion accidentelles de gluten

- » d'ingrédients provenant d'usines de production
- » de surfaces de cuisine et plans de travail de cuisines industrielles, cafétérias ou traiteurs
- » de chaînes de production partagées
- » dans les produits finis



Nom du produit	N° de commande	N° de référence	Quantité
GlutenTox® Pro Kit	KIT3000	KT-5660	25

* Matrices validées selon les protocoles AOAC Performance Tested Methods (PTM):
- Matrices alimentaires: farine de riz, pain, biscuits, copeaux d'avoine, pâté et yaourt.
- Surfaces de travail: acier inoxydable, caoutchouc, plastique, bois peint de qualité alimentaire et céramique.

REMARQUE: Comme pour tout test qualitatif ou semi-quantitatif, les résultats doivent être validés régulièrement au moyen d'un test quantitatif effectué dans un laboratoire externe.

Licence exclusive du CSIC.



www.hygiene.com