





















-  (EN) Egg White Protein Rapid Kit
-  (FR) Kit Rapide Protéine Blanc d'œuf
-  (DE) Eiklar Protein Rapid Kit
-  (IT) Kit rapido per la rilevazione delle proteine di albume
-  (ES) Kit Rápido para Proteína de Clara de Huevo
-  (NL) Eiwit Proteïne Sneltest
-  (SV) Egg White Protein Rapid Kit
-  (DA) Æggehvide Protein Rapid Kit
-  (NO) Eggehvitprotein hurtigkit
-  (PT) Kit Rápido para Proteína de Clara de Ovo
-  (EL) Κιτ Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού
-  (PL) Szybki test na wykrywanie białek obecnych w białku jaj
-  (RU) Rapid набор (протеин яичного белка)
-  (TR) Yumurta Akı Proteini Hızlı Test Kiti
-  (JA) 卵白プロテイン迅速測定キット
-  (ZH) 蛋类蛋白快速检测试剂盒
-  (TH) ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวแบบรวดเร็ว
-  (KO) 계란 흰자 단백질 신속 키트
-  (ID) Rapid Kit Protein Putih Telur
-  (AR) طقم سريع بروتين بياض البيض



Product Instructions

Egg White Protein Rapid Kit

Lateral Flow Devices (LFD) for qualitative analysis of egg white proteins.

Product Description and Intended Use

The 3M™ Egg White Protein Rapid Kit is intended for screening for the presence of egg white proteins in clean-in-place (CIP) final rinse water, environmental swab samples, food ingredients and processed food products.

The 3M Egg White Protein Rapid Kit utilizes a lateral flow device (LFD) that is an immunochromatographic test method utilizing antibodies which are specific for the detection of egg white proteins. Positive results are visualized by the presence of three lines: a control line, a hook line and a test line, when the egg white protein is present at or above 0.6 ppm. These limits may vary depending on the matrix tested. Samples containing more than 10,000 ppm of egg protein may result in an invalid test which will result in the absence of the hook line and/or test line.

The 3M Egg White Protein Rapid Kit is intended for use in the food and beverage industry by trained personnel. 3M has not documented the use of this product in industries other than food or beverage. For example, 3M has not documented this product for testing pharmaceutical, cosmetic, clinical or veterinary samples. The 3M Egg White Protein Rapid Kit has not been evaluated with all possible food products, food processes and testing protocols.

3M Egg White Protein Rapid Kit contains 25 tests, described in Table 1.

Table 1. Kit components

Item	Identification	Quantity	Storage
3M™ Egg White Protein Lateral Flow Device (LFD)	Lateral flow device in a plastic cassette	25 devices individually packed.	Store at 2-8°C. Do not freeze.
3M™ Extraction Buffer	Bottle with Extraction Buffer	1 bottle with 50 mL	Store at 2-8°C. Do not freeze.
Dilution Tubes	Microcentrifuge tube (2.2 mL volume capacity)	26 tubes	Store in a clean dry place.

Materials not provided in the kit:

- a. Swabs and pipettes.
- b. The use of vortex, timer and balance are recommended but not required for all samples.
- c. The use of a centrifuge is required for all chocolate and gum samples and it is recommended, but not required for all solid samples.

Safety

The user should read, understand, and follow all safety information in the instructions for the 3M Egg White Protein Rapid Kit. Retain the safety instructions for future reference.

⚠ WARNING: Indicates a hazardous situation, which, if not avoided, could result in death or serious injury and/or property damage.

NOTICE: Indicates a potentially hazardous situation, which, if not avoided, could result in property damage.

⚠ WARNING

To reduce the risks associated with inaccurate results:

- 3M has not documented the use of 3M Egg White Protein Rapid Kit in industries other than food or beverage. For example, 3M has not documented this product for testing pharmaceutical, cosmetic, clinical or veterinary samples.
- 3M Egg White Protein LFD should be read 11 ± 1 minutes after sample has been loaded on the lateral flow device.
- The 3M Extraction Buffer is designated for use with a specific lot of 3M Egg White Protein LFD. Do NOT interchange 3M Egg White Protein Rapid Kit components with other lots or kits.
- The 3M Extraction Buffer is designated for use with a specific lot of 3M Egg White Protein LFD. Dispose of any remaining 3M Extraction Buffer once all 3M Egg White Protein Lateral Flow Devices have been used.
- Store the 3M Egg White Protein Rapid Kit as indicated on the package and in the product instructions.



- Always use the 3M Egg White Protein Rapid Kit by the expiration date.
- Always use the 3M Egg White Protein Rapid Kit at 20-25°C temperature.
- 3M™ Allergen Protein Testing Kits are not intended for the detection of hydrolyzed proteins.
- The 3M Allergen Protein Testing Kits are designed to detect proteins from processed food once they are solubilized into 3M Extraction Buffer. Some food processing methods may limit detection of these target proteins.
- Some food processing may affect the detection of food proteins with 3M Allergen Protein Testing Kits. Users should verify that the method is fit for purpose to meet user's requirements.

To reduce the risks associated to false negative results:

- Use the 3M Egg White Protein Rapid Kit for food and environmental samples that have been validated internally or by a third party.

To reduce the risks associated with exposure to chemicals:

- 3M Egg White Protein Rapid Kit is intended for use in the food and beverage industries by trained personnel.

NOTICE**To reduce the risks of inaccurate results:**

- Refer to the Interpretation of Results section of the product instructions, to ensure accurate interpretation of the 3M Egg White Protein LFD.

Consult the Safety Data Sheet for additional information.

For information on documentation of product performance, visit our website at www.3M.com/foodsafety or contact your local 3M representative or distributor.

User Responsibility

Users are responsible for familiarizing themselves with product instructions and information. Visit our website at www.3M.com/foodsafety, or contact your local 3M representative or distributor for more information.

As with all test methods used for food analysis the test matrix can influence the results. When selecting a test method, it is important to recognize that external factors such as sampling methods, testing protocols, sample preparation, handling, and laboratory technique may influence results. The food sample itself may influence results.

It is the user's responsibility in selecting any test method or product to evaluate a sufficient number of samples to satisfy the user that the chosen test method meets the user's criteria.

It is also the user's responsibility to determine that any test methods and results meet its customers' and suppliers' requirements.

As with any test method, results obtained from use of any 3M Food Safety product do not constitute a guarantee of the quality of the matrices or processes tested.

Limitation of Warranties/Limited Remedy

EXCEPT AS EXPRESSLY STATED IN A LIMITED WARRANTY SECTION OF INDIVIDUAL PRODUCT PACKAGING, 3M DISCLAIMS ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, ANY WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR USE. If any 3M Food Safety Product is defective, 3M or its authorized distributor will, at its option, replace or refund the purchase price of the product. These are your exclusive remedies. You must promptly notify 3M within sixty days of discovery of any suspected defects in a product and return it to 3M. Please call Customer Service (1-800-328-1671 in the U.S.) or your official 3M Food Safety representative for a Returned Goods Authorization.

Limitation of 3M Liability

3M WILL NOT BE LIABLE FOR ANY LOSS OR DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LOST PROFITS. In no event shall 3M's liability under any legal theory exceed the purchase price of the product alleged to be defective.

Storage and Disposal

Store all 3M Egg White Protein Rapid Kit components at 2-8°C.

3M Egg White Protein Rapid Kit components should not be frozen, exposed to UV light or exposed to prolonged heat (>30°C).

3M Egg White Protein Rapid Kit components should not be used past the expiration date. Expiration date and lot number are noted on the outside label of the box.

Please note that each 3M Extraction Buffer lot is validated specifically for each LFD lot and is not interchangeable with any other lots or kits.

Dispose according to current local/regional/industry standards and regulations.

Instructions for Validated Methods

AOAC® INTERNATIONAL Performance Tested MethodSM #052001



In AOAC Research Institute PTMSM studies, the 3M Egg White Protein Rapid Kit was found to be a reliable robust method suitable for detecting total egg protein down to 1 ppm in food ingredients, finished products and environmental samples, CIP final rinse water and surfaces.

This method has been validated to detect total egg protein in: vanilla ice cream, liquid chocolate syrup, fluid whole milk, orange juice, salad dressing, incurred cookies, CIP final rinse water and stainless steel surfaces.

The validation study was performed utilizing NIST Reference Material 8445 spray-dried whole egg. Considering a concentration of 50-66% of egg white protein from total egg protein^{2,3}, the limit of detection of the 3M Egg White Protein Rapid Kit corresponded to 1 ppm of total egg protein, which is equivalent to approximately 0.6 ppm of egg white protein.

Instructions for Use

Follow all instructions carefully. Failure to do so may lead to inaccurate results. Ensure that all 3M Egg White Protein Rapid Kit components are at ambient temperature (20-25°C) prior to use.

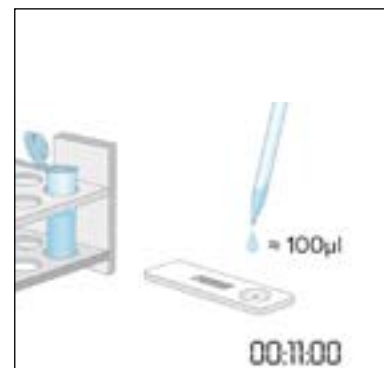
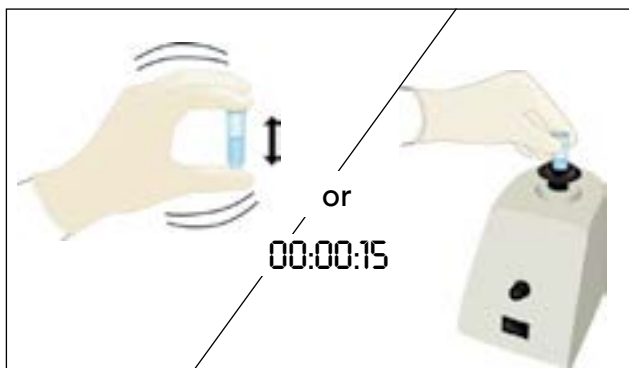
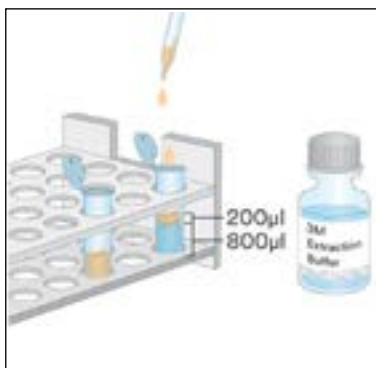
Sample Analysis

1. CIP Final Rinse Water Samples

- 1.1. Label one microcentrifuge tube for each CIP sample.
- 1.2. Add 800 µL of 3M Extraction Buffer to a labeled microcentrifuge tube.
- 1.3. Add 200 µL of CIP final rinse water sample. Shake vigorously or vortex for 15 seconds to mix thoroughly to obtain an extracted sample.

Note: The pH of extracted sample should be between 5 and 10. Proceed to Troubleshooting section for additional information.

- 1.4. Remove one 3M Egg White Protein LFD from package and place on a clean, dry, flat surface.
- 1.5. Transfer 100 µL of the extracted sample prepared in 1.3 using a clean pipette or pipette tip and apply it to the sample well on the 3M Egg White Protein LFD. Start the timer for 11 ± 1 minutes. Proceed to Interpretation of Results section.

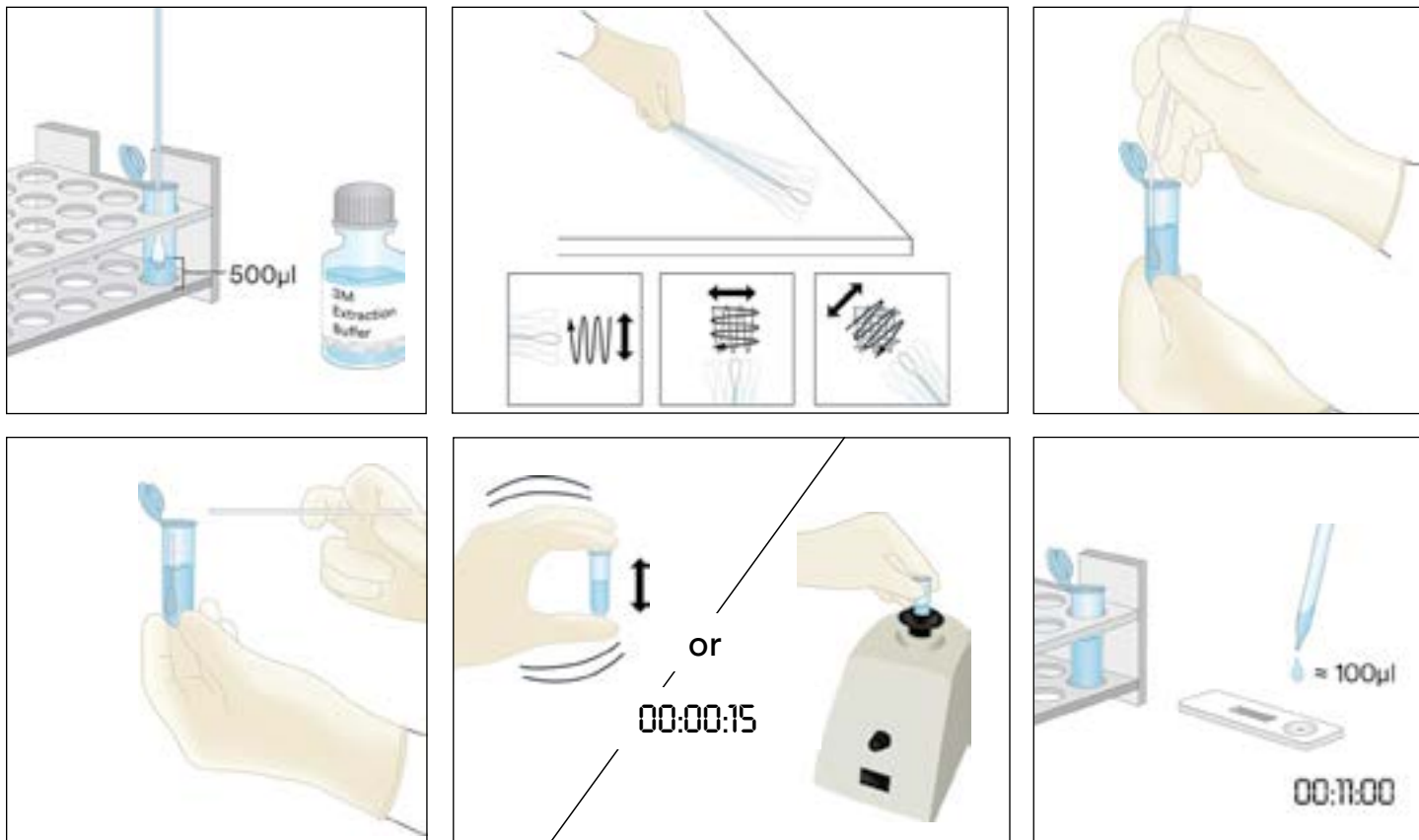


2. Environmental Swab Samples

- 2.1. Label one microcentrifuge tube for each Environmental Swab Sample.
- 2.2. Add 500 µL of 3M Extraction Buffer into a labeled microcentrifuge tube.
- 2.3. Take a clean swab and dip the entire tip into the microcentrifuge tube wetting the tip with 3M Extraction Buffer. Gently express excess liquid from tip by pressing swab tip lightly on the inside of the tube.



- 2.4 Take wetted swab and survey a 10 X 10 cm surface area maintaining the swab at a 30° angle with the surface. Rub the swab slowly and thoroughly over the surface area. Rub the swab three times over this surface, reversing direction between alternating strokes.
- 2.5 Take swab and insert it back into the pre-labeled tube and swirl swab several times to release any residues that might be on the surface of swab into the 3M Extraction Buffer. Break off swab tip in tube, cap tightly and mix well to obtain an extracted sample.
- 2.6 Remove one 3M Egg White Protein LFD from the package and place on a clean, dry, flat surface.
- 2.7 Transfer 100 µL of the extracted sample prepared in 2.5 using a clean pipette or pipette tip and apply it to the sample well on the 3M Egg White Protein LFD. Start the timer for 11 ± 1 minutes. Proceed to Interpretation of Results section.

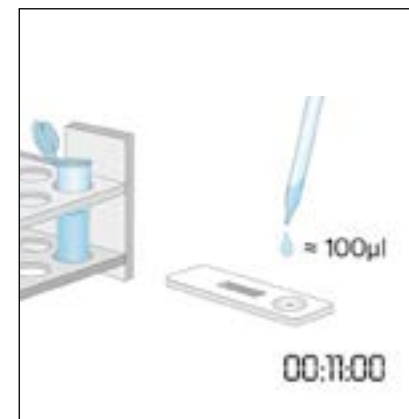
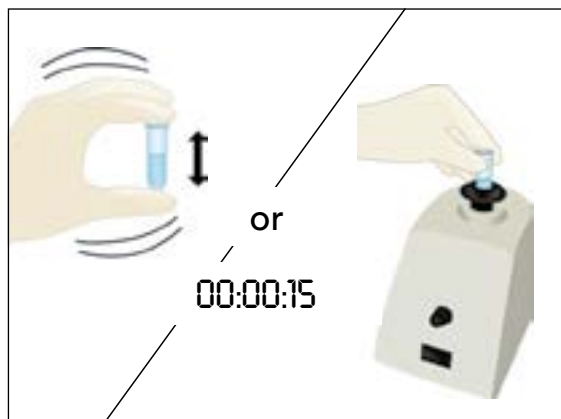
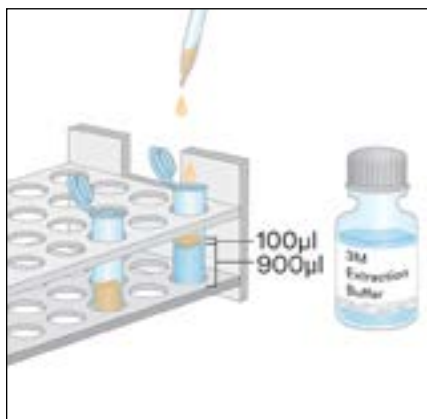


3. Liquid Samples Except Liquid Chocolate Samples

- 3.1 Label one microcentrifuge tube for each Liquid sample.
- 3.2 Measure 900 µL of 3M Extraction Buffer into a labeled microcentrifuge tube.
- 3.3 Add 100 µL of a well-mixed sample. Shake vigorously or vortex for 15 seconds to mix thoroughly to obtain an extracted sample.

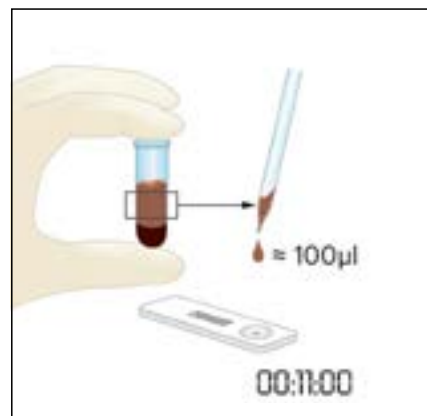
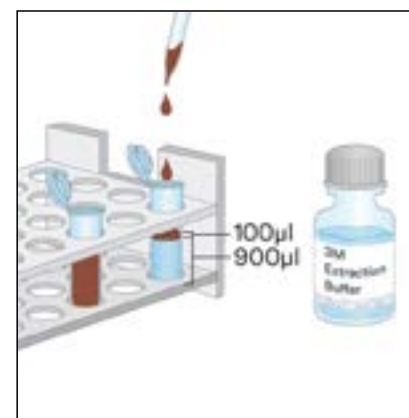
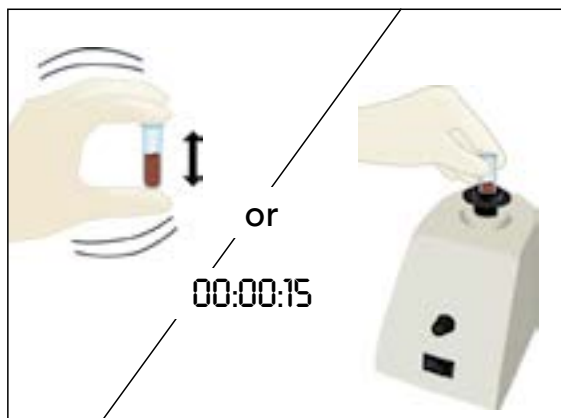
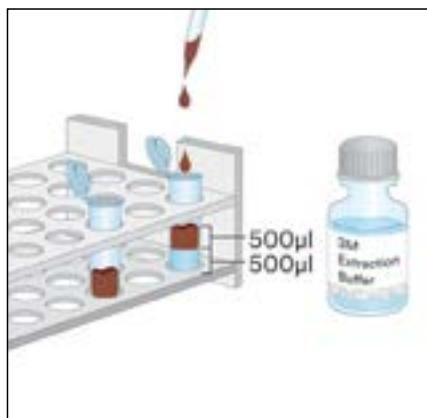
Note: The pH of extracted sample should be between 5 and 10. Proceed to Troubleshooting section for additional information.

- 3.4 Remove one 3M Egg White Protein LFD from package and place on a clean, dry, flat surface.
- 3.5 Transfer 100 µL of the extracted sample prepared in 3.3 from the middle (aqueous) layer using a clean pipette or pipette tip and apply it to the sample well on the 3M Egg White Protein LFD. Start the timer for 11 ± 1 minutes. Proceed to Interpretation of Results section.



4. Liquid Chocolate Samples

- 4.1 Label two microcentrifuge tubes for each Liquid Chocolate Sample.
- 4.2 To make a prepared sample, add 500 µL of a well-mixed Liquid Chocolate Sample and add 500 µL of 3M Extraction Buffer into one labeled microcentrifuge tube and shake vigorously to mix thoroughly or vortex for approximately 15 seconds.
- 4.3 Add 900 µL of 3M Extraction Buffer into the second labeled microcentrifuge tube and add 100 µL of the Prepared Sample from step 4.2. Shake vigorously to mix thoroughly or vortex for approximately 15 seconds.
- 4.4 Centrifuge for 20-30 seconds at 5000-7000 rpm (3000 x g). The supernatant is the extracted sample.
- 4.5 Remove one 3M Egg White Protein LFD from package and place on a clean, dry, flat surface.
- 4.6 Transfer 100 µL of the extracted sample prepared in 4.4 from the middle (aqueous) layer using a clean pipette or pipette tip and apply it to the sample well on the 3M Egg White Protein LFD. Start the timer for 11 ± 1 minutes. Proceed to Interpretation of Results section.



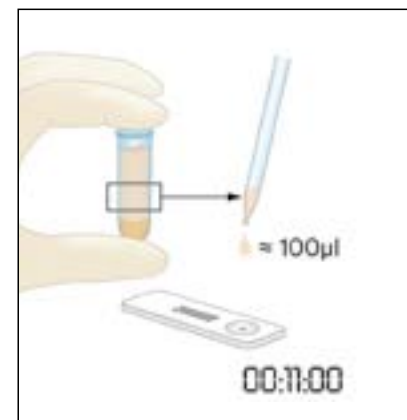
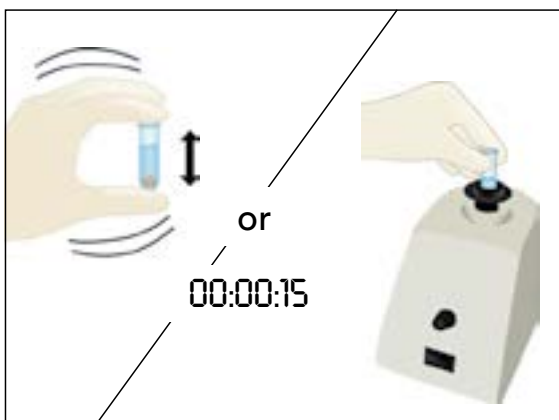
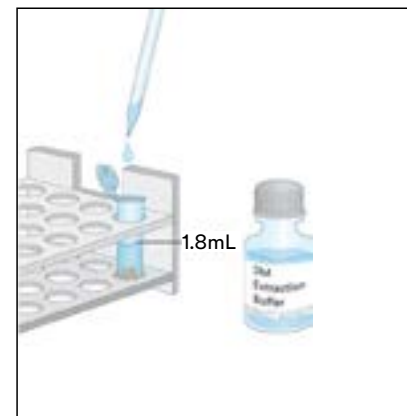
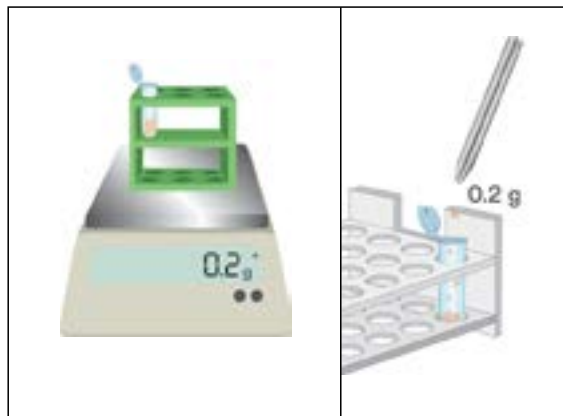


5. Solid Samples

- 5.1 Label one microcentrifuge tube for each non-liquid sample.
- 5.2 Grind sample into a fine homogeneous powder.
- 5.3 Measure 0.2 g of sample into a labeled microcentrifuge tube.
- 5.4 Add 1.8 mL of the 3M Extraction Buffer to the sample in the microcentrifuge tube. Shake vigorously or vortex for 15 seconds to mix thoroughly to obtain an extracted sample.

Note: Melt chocolate samples.

- 5.5 Centrifuge for 20-30 seconds at 5000-7000 rpm (3000 x g). The supernatant is the extracted sample.
- 5.6 Remove one 3M Egg White Protein LFD from package and place on a clean, dry, flat surface.
- 5.7 Transfer 100 μ L of the extracted sample prepared in 5.5 from the middle (aqueous) layer using a clean pipette or pipette tip and apply it to the sample well on the 3M Egg White Protein LFD. Start the timer for 11 ± 1 minutes. Proceed to Interpretation of Results section.

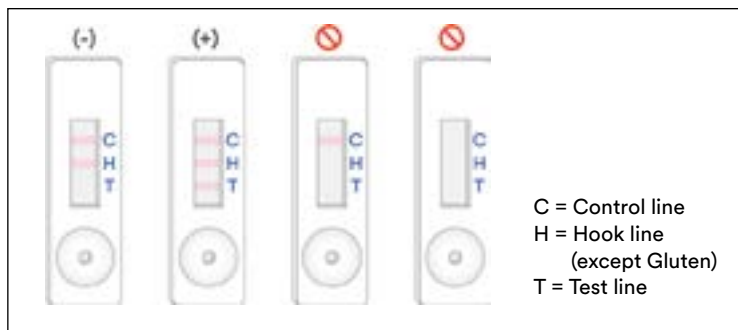


Interpretation of Results

The control line is next to the letter C on the 3M Egg White Protein LFD. The test line is next to the letter T on the 3M Egg White Protein LFD. The hook line is next to the letter H and/or in between the T and C lines. Note: Some LFD cassettes might not have an H marking on the side of the plastic cassette.

Read LFD at 11 ± 1 minutes after application of the sample. A sample is considered to be:

- a. Negative for egg white protein when only the two lines furthest from the well, the control and the hook line, are visible on the 3M Egg White Protein LFD.
- b. Positive for egg white protein when all three lines (test, hook and control line) are visible on 3M Egg White Protein LFD.
- c. Invalid, if the 3M Egg White Protein LFD does not develop the middle hook line. The sample may be overloaded with egg white protein and needs to be diluted.
- d. Invalid, if the 3M Egg White Protein LFD does not develop the control line.



Any reading after 12 minutes from the initial application of the sample into the 3M Egg White Protein LFD should be considered invalid. A reading at this time cannot be interpreted and can lead to erroneous results.

Troubleshooting

1. Sample fails to migrate across the strip within the first 5 minutes after application of the sample in the 3M Egg White Protein LFD.

The sample may be too viscous and needs to be centrifuged if this was not already done during the preparation of the sample. If sample was already centrifuged, then preparing a 1:1 dilution with the 3M Extraction Buffer may be necessary. (Note: This may reduce the sensitivity to ~1 ppm for some matrices.)

2. A red dot appears on the test line but remainder of test line does not change color.
Sample particulate may have passed around the filter in the cassette, simply re-run the sample by taking a new 3M Egg White Protein LFD from the kit and repeat the test.
3. The pH of extracted sample should be between 5 and 10. If pH is outside this range, further dilution may be required (i.e., prepare a 1:1 dilution with 100 µL of the extracted sample and 100 µL of 3M Extraction Buffer. This may reduce the sensitivity to ~1 ppm for some matrices.)

If you have questions about specific applications or procedures, please contact your 3M Food Safety representative or distributor.

Minimum Performance Characteristics

Lowest Limit of Detection ^(a)	0.6 ppm
Upper Limit of Detection	~10,000 ppm

- ^(a) The lowest limit of detection is defined as the lowest concentration of the allergen in a test sample that can be distinguished from a true blank sample at a specified probability level¹.

References

1. Abbott, M., Hayward, S., Ross, W., Godefroy, S.B., Ulberth, F., Van Hengel, A. J., Roberts, J., Akiyama, H., Popping, B., Yeung, J.M., Wehling, P., Taylor, S., Poms, R.E., and Delahaut, P. (2010). Appendix M: Validation Procedures for Quantitative Food Allergen ELISA Methods: Community Guidance and Best Practices. *J. AOAC Int.* 93, 442-450.
2. Faeste, C.K and Lovberg, K.E. (2007) Extractability, Stability and Allergenicity of Egg White Proteins in Differently Heat-Processed Foods. *J of AOAC International.* 90(2):427-436.
3. Sugino, H., Nitoda, T., Juneja, L.F. General Chemical Composition of Eggs. (1997) In: Yamamoto, T., Juneja, L.R., Hatta, H. and Kim, M. *Hen Eggs: Basic and Applied Science.* CRC Press.

Explanation of Symbols

www.3M.com/foodsafety/symbols

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz-Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Company

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
© 2020, 3M. Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
3M est une marque de commerce de la Compagnie 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M. Toute utilisation
non autorisée est interdite. Tous droits réservés.
34-8726-7128-3

Instructions relatives au produit

Kit Rapide Protéine Blanc d'œuf

Dispositifs à flux latéral (LFD) pour l'analyse qualitative des protéines de blanc d'œuf.

Description et utilisation du produit

Le Kit 3M™ Rapide Protéine Blanc d'œuf est destiné à détecter la présence de protéines de blanc d'œuf dans l'eau de rinçage finale d'un processus de nettoyage (PN), des échantillons d'écouvillons environnementaux, des ingrédients alimentaires et des produits alimentaires transformés.

Le Kit 3M Rapide Protéines Blanc d'œuf utilise un dispositif à flux latéral. Il s'agit d'une méthode de test immunochromatographique utilisant des anticorps qui servent à la détection des protéines de blanc d'œuf spécifiquement. Les résultats positifs sont indiqués par la présence de trois lignes : une ligne de contrôle, une ligne d'accroche et une ligne de test, lorsque la protéine de blanc d'œuf est présente à une concentration égale ou supérieure 0,6 ppm. Ces limites peuvent varier selon la matrice testée. Les échantillons contenant plus de 10 000 ppm de protéine d'œuf peuvent produire un test invalide qui entraînerait l'absence de la ligne d'accroche ou de la ligne de test.

Le Kit 3M Rapide Protéine Blanc d'œuf est destiné à être utilisé dans le secteur de l'alimentation et des boissons par un personnel formé. 3M n'a pas étudié l'utilisation de ce produit dans des secteurs autres que ceux de l'alimentaire et des boissons. Par exemple, 3M n'a pas étudié ce produit dans le cadre de tests sur des échantillons de produits pharmaceutiques, cosmétiques, cliniques ou vétérinaires. Le Kit 3M Rapide Protéine Blanc d'œuf n'a pas été évalué avec tous les produits alimentaires, les processus alimentaires et les protocoles d'essai possibles.

Le Kit 3M Rapide Protéine Blanc d'œuf contient 25 tests décrits dans le tableau 1.

Tableau 1. Contenu du kit

Élément	Identification	Quantité	Stockage
Dispositif à flux latéral (LFD) 3M™ Protéine Blanc d'œuf	Dispositif à flux latéral dans une cassette en plastique	25 dispositifs emballés séparément.	Conserver à 2-8 °C. Ne pas congeler.
Tampon d'extraction 3M™	Bouteille munie d'un tampon d'extraction	1 bouteille avec 50 mL	Conserver à 2-8 °C. Ne pas congeler.
Tubes de dilution	Tube de microcentrifuge (2,2 mL de volume)	26 tubes	Conserver dans un endroit propre et sec.

Accessoires non inclus dans le kit :

- Écouvillons et pipettes.
- L'utilisation d'un vortex, d'une minuterie et d'une balance est recommandée mais non obligatoire pour tous les échantillons.
- L'utilisation d'une centrifugeuse est obligatoire pour tous les échantillons de chocolat et de gomme et elle est recommandée, mais non obligatoire, pour tous les échantillons solides.

Consignes de sécurité

L'utilisateur doit lire attentivement, comprendre et respecter toutes les consignes de sécurité fournies dans le mode d'emploi du Kit 3M Rapide Protéine Blanc d'œuf. Conserver ces consignes de sécurité pour s'y référer ultérieurement.

⚠ AVERTISSEMENT : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner un décès, des blessures graves ou des dommages matériels.

REMARQUE : Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des dommages matériels.



⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques découlant de faux résultats :

- 3M n'a pas étudié l'utilisation du Kit 3M Rapide Protéine Blanc d'œuf dans des secteurs autres que ceux de l'alimentaire et des boissons. Par exemple, 3M n'a pas étudié ce produit dans le cadre de tests sur des échantillons de produits pharmaceutiques, cosmétiques, cliniques ou vétérinaires.
- Le LFD 3M Protéine Blanc d'œuf doit être lu dans les 11 ± 1 minutes après le chargement de l'échantillon dans le dispositif à flux latéral.
- Le Tampon d'extraction 3M est destiné à être utilisé avec un lot spécifique du LFD 3M Protéine Blanc d'œuf. NE PAS interchanger les composants du Kit 3M Rapide Protéine Blanc d'œuf avec d'autres lots ou kits.
- Le Tampon d'extraction 3M est destiné à être utilisé avec un lot spécifique du LFD 3M Protéine Blanc d'œuf. Éliminer les restes du Tampon d'extraction 3M une fois tous les dispositifs à flux latéral 3M Protéine Blanc d'œuf utilisés.
- Conserver le Kit 3M Rapide Protéine Blanc d'œuf conformément aux indications sur l'emballage et aux instructions relatives au produit.
- Toujours utiliser le Kit 3M Rapide Protéine Blanc d'œuf avant sa date de péremption.
- Toujours utiliser le Kit 3M Rapide Protéine Blanc d'œuf à une température de 20 à 25 °C.
- Les kits 3M™ Allergènes Protéines ne sont pas adaptés pour la détection d'hydrolysats de protéines.
- Les kits 3M Protéines Allergènes sont conçus pour détecter les protéines lorsqu'elles sont solubilisées dans le tampon d'extraction 3M. Certains processus de fabrication peuvent limiter la détection de ces protéines cibles.
- Certains processus alimentaires peuvent affecter la détection des protéines par les kits 3M Protéines Allergènes. Les utilisateurs doivent vérifier que la méthode est adaptée pour répondre aux besoins de l'utilisateur.

Pour réduire les risques liés à des résultats faussement négatifs :

- Utiliser le Kit 3M Rapide Protéine Blanc d'œuf avec des aliments et des échantillons environnementaux qui ont été validés en interne ou par une tierce partie.

Pour réduire les risques associés à l'exposition à des produits chimiques :

- Le Kit 3M Rapide Protéine Blanc d'œuf est destiné à être utilisé dans les secteurs de l'alimentation et des boissons par un personnel formé.

REMARQUE

Afin de réduire le risque d'obtenir de faux résultats :

- Consulter la section Interprétation des résultats de la notice d'instructions relatives au produit pour garantir une interprétation exacte du LFD 3M Protéine Blanc d'œuf.

Consulter la fiche de données de sécurité du produit pour plus de renseignements.

Pour obtenir une documentation sur la performance de ce produit, veuillez consulter notre site Internet www.3M.com/foodsafety ou contacter un représentant ou distributeur 3M local.

Responsabilité de l'utilisateur

Il incombe aux utilisateurs de connaître les instructions et les informations relatives au produit. Rendez-vous sur notre site www.3M.com/foodsafety, ou contactez votre représentant ou distributeur 3M local pour obtenir de plus amples informations.

Comme pour toutes les autres méthodes de test utilisées à des fins d'analyses alimentaires, la matrice analysée peut influencer sur les résultats. Lors du choix d'une méthode de test, il est important d'admettre que des facteurs externes comme les méthodes d'échantillonnage, les protocoles de test, la préparation des échantillons, la manipulation et les techniques de laboratoires peuvent influencer les résultats. L'échantillon alimentaire en tant que tel peut influencer sur les résultats.

Il est de la responsabilité de l'utilisateur de choisir une méthode de test ou un produit pour évaluer un nombre suffisant d'échantillons afin de s'assurer que la méthode de test choisie répond à ses critères.

Il incombe également à l'utilisateur de déterminer si une méthode d'analyse et ses résultats répondent aux exigences de ses clients ou fournisseurs.

Comme pour toute méthode d'analyse, les résultats obtenus avec un produit 3M Sécurité Alimentaire ne constituent pas une garantie de la qualité des matrices ou des processus testés.



Limitation de garantie/limites de recours

SAUF SI EXPRESSÉMENT ÉTABLI DANS LA SECTION DE GARANTIE LIMITÉE D'UN EMBALLAGE DE PRODUIT INDIVIDUEL, 3M RENONCE À TOUTE GARANTIE EXPLICITE ET IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE DE COMMERCIALISATION OU D'ADAPTATION POUR UN USAGE SPÉCIFIQUE. En cas de défaut de tout produit 3M Sécurité Alimentaire, 3M ou son distributeur agréé s'engage, à son entière discrétion, au remplacement ou au remboursement du prix d'achat du produit. Il s'agit de vos recours exclusifs. Tout défaut supposé du produit devra être notifié à 3M dans un délai de soixante jours et le produit renvoyé au fournisseur. Veuillez appeler le Service clientèle (1-800-328-1671 aux États-Unis) ou votre représentant officiel 3M Sécurité Alimentaire pour obtenir une autorisation de renvoi.

Limitation de responsabilité de 3M

3M NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES PERTES OU DES DOMMAGES ÉVENTUELS, QU'ILS SOIENT DIRECTS, INDIRECTS, SPÉCIFIQUES, ACCIDENTELS OU CONSÉCUTIFS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES PERTES DE PROFITS. En aucun cas et en aucune manière, la responsabilité de 3M ne sera engagée au-delà du prix d'achat du produit prétendu défectueux.

Conservation et élimination

Conserver tous les composants du Kit 3M Rapide Protéine Blanc d'œuf à une température de 2 à 8 °C.

Les composants du Kit 3M Rapide Protéine Blanc d'œuf ne doivent pas être congelés, exposés aux rayons UV ou exposés à une chaleur prolongée (>30 °C).

Les composants du Kit 3M Rapide Protéine Blanc d'œuf ne doivent pas être utilisés après leur date de péremption. La date de péremption et le numéro de lot sont inscrits sur l'étiquette à l'extérieur de la boîte.

Veillez noter que chaque lot de Tampons d'extraction 3M est validé spécifiquement pour chaque lot de LFD et n'est pas interchangeable avec d'autres lots ou kits.

Éliminer conformément aux normes et règlements en vigueur du secteur, de la localité et de la région.

Instructions relatives aux méthodes validées

AOAC® INTERNATIONAL Performance Tested MethodSM #052001



Lors des études PTMSM de l'AOAC Research Institute, le Kit 3M Rapide Protéines Blanc d'œuf s'est révélé une méthode fiable et robuste pour détecter les protéines totales de l'œuf à une concentration de 1 ppm dans les ingrédients alimentaires, les produits finis et les échantillons environnementaux, les surfaces et l'eau de rinçage final d'un processus de nettoyage.

Cette méthode a été validée pour détecter les protéines totales de l'œuf dans la glace à la vanille, le sirop de chocolat liquide, le lait entier liquide, le jus d'orange, la sauce pour salade, les biscuits artificiellement contaminés, l'eau de rinçage final d'un processus de nettoyage et les surfaces en acier inoxydable.

L'étude de validation a été réalisée en utilisant le matériau de référence NIST 8445, l'œuf entier séché par pulvérisation. Compte tenu d'une concentration de 50 à 66 % de protéines de blanc d'œuf par rapport aux protéines totales de l'œuf^{2,3}, la limite de détection du Kit 3M Rapide Protéine Blanc d'œuf correspondait à 1 ppm de protéines totales de l'œuf, ce qui équivaut à environ 0,6 ppm de protéines de blanc d'œuf.

Instructions d'utilisation

Suivre attentivement toutes les instructions. Dans le cas contraire, les résultats obtenus risquent d'être inexacts. Vérifier que tous les composants du Kit 3M Rapide Protéine Blanc d'œuf sont à température ambiante (20 à 25 °C) avant l'utilisation.

Analyse d'échantillon

1. Échantillons d'eau de rinçage finale

- 1.1 Étiqueter un tube de microcentrifugeuse pour chaque échantillon CIP.
- 1.2 Ajouter 800 µl du Tampon d'extraction 3M dans un tube microcentrifuge étiqueté.

- 1.3 Ajouter 200 µl d'échantillon d'eau de rinçage finale. Secouer vigoureusement ou créer un tourbillon pendant 15 secondes pour mélanger complètement et obtenir un extrait d'échantillon.

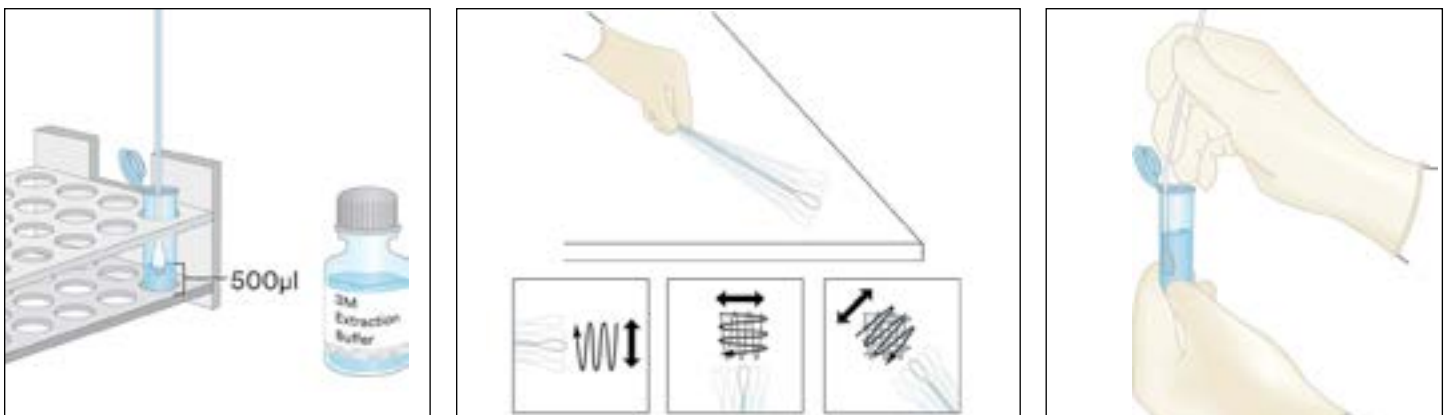
Remarque : le pH de l'extrait d'échantillon doit se situer entre 5 et 10. Consulter la section Résolution de problèmes pour obtenir plus d'informations.

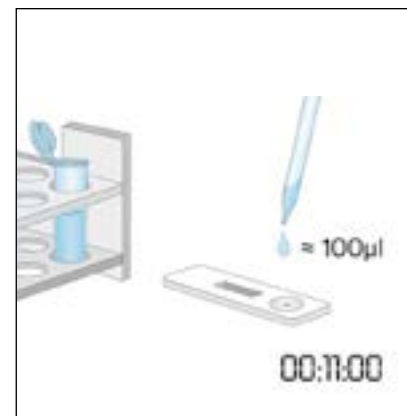
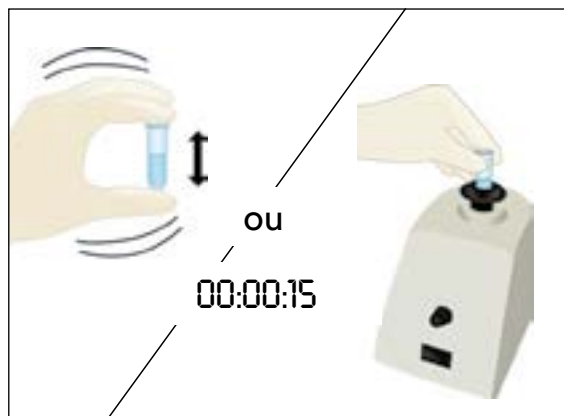
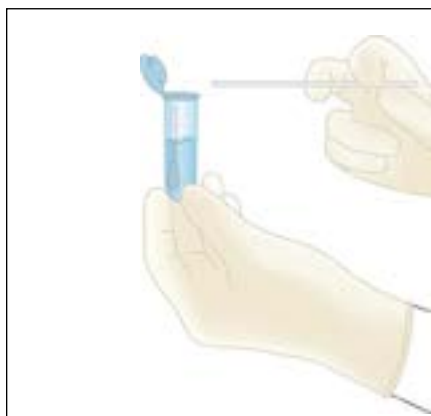
- 1.4 Retirer le LFD 3M Protéine Blanc d'œuf de son emballage et le placer sur une surface plane, sèche et propre.
- 1.5 Transférer 100 µl de l'extrait d'échantillon préparé à l'étape 1.3 à l'aide d'une pipette propre ou d'un embout de pipette et l'appliquer sur le puits à échantillon sur le LFD 3M Protéine Blanc d'œuf. Démarrer la minuterie pour 11 ± 1 minutes. Aller à la section Interprétation des résultats.



2. Échantillons d'écouvillon environnementaux

- 2.1 Étiqueter un tube à microcentrifugeuse pour chaque échantillon d'écouvillon environnemental.
- 2.2 Ajouter 500 µl du Tampon d'extraction 3M dans un tube microcentrifuge étiqueté.
- 2.3 Prendre un écouvillon propre et tremper tout l'embout dans le tube de microcentrifugation en l'humidifiant avec le Tampon d'extraction 3M. Exprimer délicatement l'excès de liquide de l'embout de l'écouvillon en le pressant légèrement contre l'intérieur du tube.
- 2.4 Prendre un écouvillon humide et déterminer une surface de 10×10 cm en maintenant l'écouvillon à un angle de 30° par rapport à la surface. Frotter l'écouvillon doucement et minutieusement sur la surface. Frotter l'écouvillon trois fois sur cette surface, en inversant le sens entre les mouvements.
- 2.5 Prendre l'écouvillon, l'insérer de nouveau dans le tube préétiqueté et le faire tourbillonner plusieurs fois pour transférer tous les résidus qui pourraient rester sur sa surface vers le Tampon d'extraction 3M. Casser l'embout de l'écouvillon dans le tube, bien le boucher et bien mélanger pour obtenir un extrait d'échantillon.
- 2.6 Retirer le LFD 3M Protéine Blanc d'œuf de son emballage et le placer sur une surface plane, sèche et propre.
- 2.7 Transférer 100 µl de l'extrait d'échantillon préparé à l'étape 2.5 à l'aide d'une pipette propre ou d'un embout de pipette et l'appliquer sur le puits à échantillon sur le LFD 3M Protéine Blanc d'œuf. Démarrer la minuterie pour 11 ± 1 minutes. Aller à la section Interprétation des résultats.



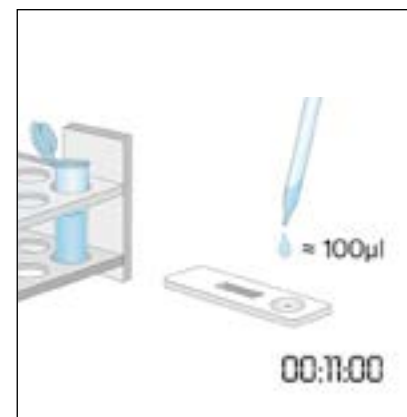
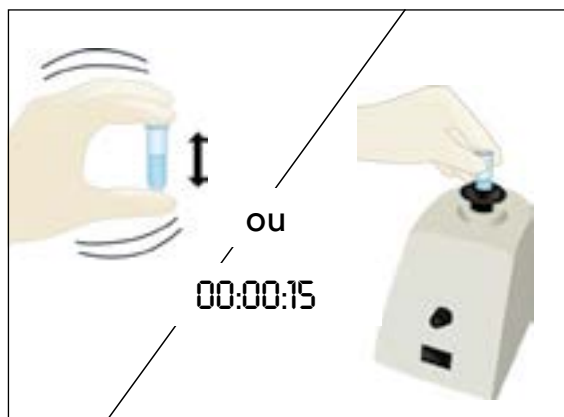
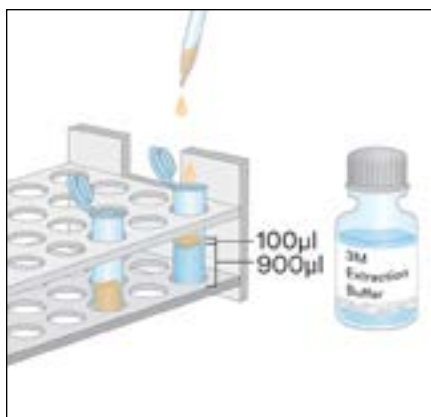


3. Échantillons liquides sauf échantillons liquides de chocolat

- 3.1 Étiqueter un tube de microcentrifugeuse pour chaque échantillon liquide.
- 3.2 Mesurer 900 μl du Tampon d'extraction 3M et verser dans un tube microcentrifuge étiqueté.
- 3.3 Ajouter 100 μl d'un échantillon bien mélangé. Secouer vigoureusement ou créer un tourbillon pendant 15 secondes pour mélanger complètement et obtenir un extrait d'échantillon.

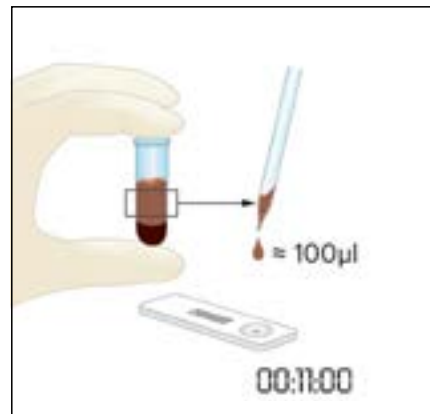
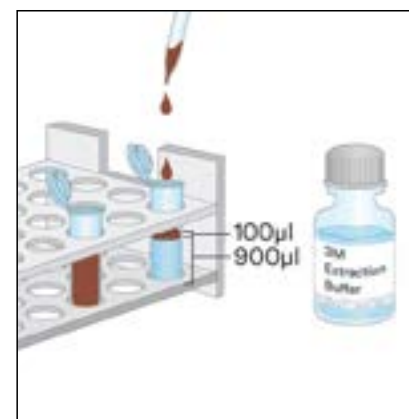
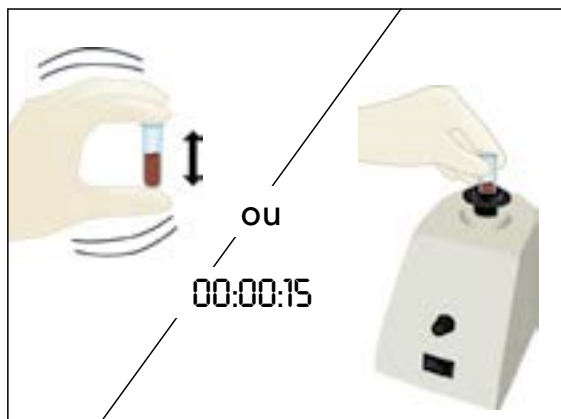
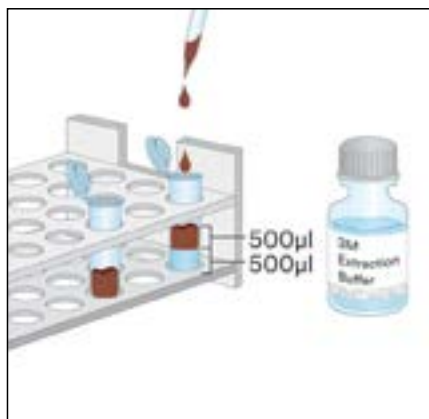
Remarque : le pH de l'extrait d'échantillon doit se situer entre 5 et 10. Consulter la section Résolution de problèmes pour obtenir plus d'informations.

- 3.4 Retirer le LFD 3M Protéine Blanc d'œuf de son emballage et le placer sur une surface plane, sèche et propre.
- 3.5 Transférer 100 μl de l'échantillon extrait préparé à l'étape 3.3 à partir de la couche moyenne (aqueuse) à l'aide d'une pipette propre ou d'un embout de pipette et l'appliquer sur le puits à échantillon sur le LFD 3M Protéine Blanc d'œuf. Démarrer la minuterie pour 11 ± 1 minutes. Aller à la section Interprétation des résultats.



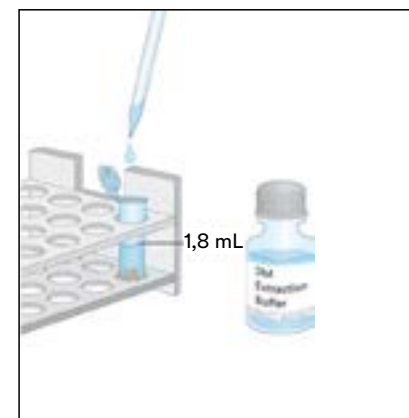
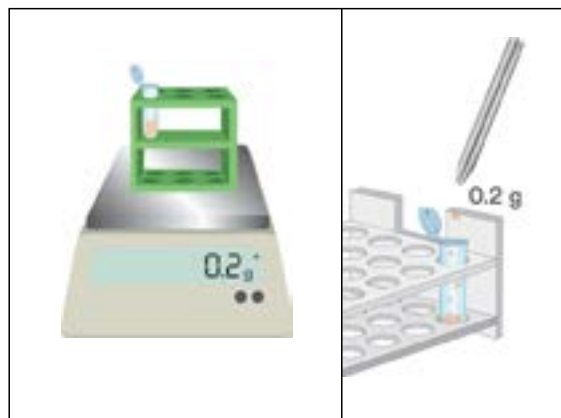
4. Échantillons liquides de chocolat

- 4.1 Étiqueter deux tubes à microcentrifuge pour chaque échantillon liquide de chocolat.
- 4.2 Pour préparer un échantillon, ajouter 500 μl d'un échantillon liquide de chocolat bien mélangé et ajouter 500 μl de Tampon d'extraction 3M dans un tube étiqueté de microcentrifugeuse, et agiter vigoureusement pour bien mélanger ou créer un tourbillon pendant environ 15 secondes.
- 4.3 Ajouter 900 μl de Tampon d'extraction 3M dans le second tube étiqueté de microcentrifugeuse et ajouter 100 μl de l'échantillon préparé à l'étape 4.2. Agiter vigoureusement pour bien mélanger ou créer un tourbillon pendant environ 15 secondes.
- 4.4 Centrifuger pendant 20 à 30 secondes à 5 000-7 000 tr/min (3 000 x g). Le liquide surnageant constitue l'extrait d'échantillon.
- 4.5 Retirer le LFD 3M Protéine Blanc d'œuf de son emballage et le placer sur une surface plane, sèche et propre.
- 4.6 Transférer 100 μl de l'échantillon extrait préparé à l'étape 4.4 à partir de la couche moyenne (aqueuse) à l'aide d'une pipette propre ou d'un embout de pipette et l'appliquer sur le puits à échantillon sur le LFD 3M Protéine Blanc d'œuf. Démarrer la minuterie pour 11 ± 1 minutes. Aller à la section Interprétation des résultats.



5. Échantillons solides

- 5.1 Étiqueter un tube à microcentrifugeuse pour chaque échantillon non liquide.
- 5.2 Moudre l'échantillon jusqu'à obtention d'une poudre fine et homogène.
- 5.3 Mesurer 0,2 g de l'échantillon et verser dans un tube à microcentrifuge étiqueté.
- 5.4 Ajouter 1,8 mL du Tampon d'extraction 3M à l'échantillon dans un tube à microcentrifuge étiqueté. Secouer vigoureusement ou créer un tourbillon pendant 15 secondes pour mélanger complètement et obtenir un extrait d'échantillon.
Remarque : Faire fondre les échantillons de chocolat.
- 5.5 Centrifuger pendant 20 à 30 secondes à 5 000-7 000 tr/min (3 000 x g). Le liquide surnageant constitue l'extrait d'échantillon.
- 5.6 Retirer le LFD 3M Protéine Blanc d'œuf de son emballage et le placer sur une surface plane, sèche et propre.
- 5.7 Transférer 100 µl de l'échantillon extrait préparé à l'étape 5.5 à partir de la couche moyenne (aqueuse) à l'aide d'une pipette propre ou d'un embout de pipette et l'appliquer sur le puits à échantillon sur le LFD 3M Protéine Blanc d'œuf. Démarrer la minuterie pour 11 ± 1 minutes. Aller à la section Interprétation des résultats.



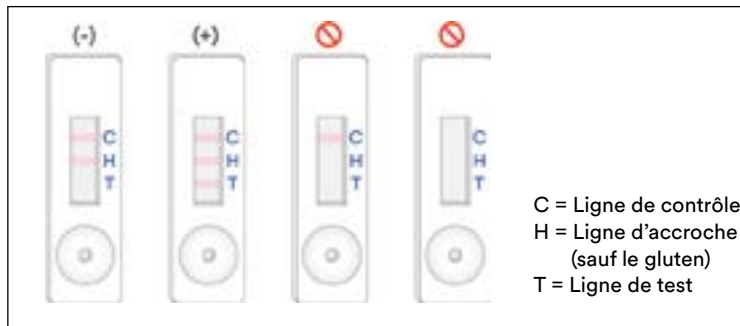


Interprétation des résultats

La ligne de contrôle est proche de la lettre C sur le LFD 3M Protéine Blanc d'œuf. La ligne de test est proche de la lettre T sur le LFD 3M Protéine Blanc d'œuf. La ligne d'accroche est proche de la lettre H ou entre les lignes T et C. Remarque : certaines cassettes LFD peuvent ne pas avoir de H sur le côté de la cassette en plastique.

Lire le LFD à 11 ± 1 minutes après application de l'échantillon. Un échantillon est considéré comme :

- Négatif pour la protéine de blanc d'œuf quand seules les deux lignes les plus éloignées du puits, la ligne de contrôle et celle d'accroche, sont visibles sur le LFD 3M Protéine Blanc d'œuf.
- Positif pour la protéine de blanc d'œuf quand les trois lignes (contrôle, accroche et test) sont visibles sur le LFD 3M Protéine Blanc d'œuf.
- Non valide si le LFD 3M Protéine Blanc d'œuf ne développe pas la ligne d'accroche médiane. L'échantillon est peut-être surchargé de protéine de blanc d'œuf et doit être dilué.
- Non valide si le LFD 3M Protéine Blanc d'œuf ne développe pas la ligne de contrôle médiane.



Toute lecture après 12 minutes suivant l'application initiale de l'échantillon dans le LFD 3M Protéine Blanc d'œuf doit être considérée comme non valide. Une telle lecture ne peut pas être interprétée et peut conduire à des résultats erronés.

Dépannage

- L'échantillon ne migre pas à travers la bande dans les 5 premières minutes après l'application de l'échantillon dans le LFD 3M Protéine Blanc d'œuf.
L'échantillon est peut-être trop visqueux et doit être centrifugé si cela n'a pas déjà été fait lors de sa préparation. Si l'échantillon a déjà été centrifugé, alors la préparation d'une dilution à 1:1 avec le Tampon d'extraction 3M peut s'avérer nécessaire. (Remarque : Cette procédure peut diminuer la sensibilité à ~ 1 ppm pour certaines matrices).
- Un point rouge apparaît sur la ligne de test, mais le reste de la ligne ne change pas de couleur.
Les particules de l'échantillon peuvent être passées au travers du filtre de la cassette, il suffit de refaire l'analyse de l'échantillon en prenant un nouveau LFD 3M Protéine Blanc d'œuf dans le kit et de répéter le test.
- Le pH de l'extrait d'échantillon doit se situer entre 5 et 10. Si le pH est en dehors de cette plage, une dilution supplémentaire peut s'avérer nécessaire (c'est-à-dire qu'il faut préparer une dilution à 1:1 avec 100 µl de l'échantillon extrait et 100 µl du Tampon d'extraction 3M. Cette procédure peut diminuer la sensibilité à ~ 1 ppm pour certaines matrices).

Pour toute question concernant des applications ou procédures spécifiques, veuillez contacter votre représentant ou distributeur 3M Sécurité Alimentaire.



Caractéristiques des performances minimales

Seuil minimal de détection ^(a)	0,6 ppm
Seuil maximal de détection	~10 000 ppm

^(a) Le seuil minimal de détection correspond à la concentration la plus faible de l'allergène dans un échantillon de test qui peut être distingué d'un véritable échantillon blanc à un niveau spécifié de probabilité¹.

Références

1. Abbott, M., Hayward, S., Ross, W., Godefroy, S.B., Ulberth, F., Van Hengel, A. J., Roberts, J., Akiyama, H., Popping, B., Yeung, J.M., Wehling, P., Taylor, S., Poms, R.E., and Delahaut, P. (2010). Appendix M: Validation Procedures for Quantitative Food Allergen ELISA Methods: Community Guidance and Best Practices. *J. AOAC Int.* 93, 442-450.
2. Faeste, C.K and Lovberg, K.E. (2007) Extractability, Stability and Allergenicity of Egg White Proteins in Differently Heat-Processed Foods. *J of AOAC International.* 90(2):427-436.
3. Sugino, H., Nitoda, T., Juneja, L.F. General Chemical Composition of Eggs. (1997) In: Yamamoto, T., Juneja, L.R., Hatta, H. and Kim, M. *Hen Eggs: Basic and Applied Science.* CRC Press.

Explication des symboles

www.3M.com/foodsafety/symbols

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz-Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Company

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
© 2020, 3M. Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
3M est une marque de commerce de la Compagnie 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M. Toute utilisation
non autorisée est interdite. Tous droits réservés.
34-8726-7128-3

Gebrauchsanweisungen

Eiklar Protein Rapid Kit

Lateral Flow Test zur qualitativen Analyse von Eiklar Proteinen.

Produktbeschreibung und Verwendungszweck

Das 3M™ Eiklar Protein Rapid Kit ist für das Screening auf Vorhandensein von Eiklar Proteinen in Clean-in-Place-Spülwasser (CIP), Umfeldabstrichen, Lebensmittelzutaten und verarbeiteten Lebensmitteln bestimmt.

Das 3M Eiklar Protein Rapid Kit verwendet einen Lateral Flow Test – ein immunochromatographisches Testverfahren mit Antikörpern, die spezifisch für den Nachweis von Eiklarproteinen sind. Positive Ergebnisse werden durch die Darstellung von drei Linien sichtbar gemacht: die Kontrolllinie, die Hooklinie und die Testlinie, beim Vorhandensein von mindestens 0,6 ppm Eiklarprotein. Diese Grenzen können abhängig von der getesteten Matrix variieren. Proben, die mehr als 10.000 ppm Eiklarprotein enthalten, können zu einem ungültigen Test führen, wodurch die Hooklinie und/oder die Testlinie fehlen würde.

Das 3M Eiklar Protein Rapid Kit ist für den Einsatz in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie durch geschultes Personal vorgesehen. 3M verfügt über keine Daten zur Anwendung dieses Produkts in anderen Industrien als der Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Zum Beispiel verfügt 3M über keine Daten zur Verwendung dieses Produkts mit Pharmazeutika-, Kosmetika- oder klinischen und tiermedizinischen Proben. Das 3M Eiklar Protein Rapid Kit wurde nicht mit allen möglichen Lebensmittelprodukten, Lebensmittelprozessen und Testprotokollen geprüft.

Das 3M Eiklar Protein Rapid Kit enthält 25 Tests, die in Tabelle 1 beschrieben sind.

Tabelle 1. Inhalt des Sets

Artikel	Kennzeichnung	Stückzahl	Lagerung
3M™ Eiklar Protein Lateral Flow Test	Lateral Flow Test in Kunststoffgehäuse	25 einzeln verpackte Teststreifen	Aufbewahrungstemperatur: 2–8 °C. Nicht einfrieren.
3M™ Extraktionslösung	Flasche mit Extraktionslösung	1 Flasche á 50 ml	Aufbewahrungstemperatur: 2–8 °C. Nicht einfrieren.
Verdünnungsgefäß	Mikrozentrifugengefäß (Inhalt: 2,2 ml)	26 Gefäße	An einem sauberen, trockenen Ort aufbewahren.

Material nicht im Lieferumfang des Sets enthalten.

- a. Tupfer und Pipetten.
- b. Die Verwendung von Vortexmischern, Timern und Waagen wird empfohlen, ist jedoch nicht für alle Proben erforderlich.
- c. Die Verwendung einer Zentrifuge ist für alle Schokoladen- und Fruchtgummiprobe erforderlich und wird empfohlen, ist jedoch nicht für alle festen Proben erforderlich.

Sicherheit

Der Anwender sollte alle Sicherheitshinweise in den Anweisungen zum 3M Eiklar Protein Rapid Kit lesen, verstehen und befolgen. Bewahren Sie diese Sicherheitshinweise auf, um später auf sie zurückgreifen zu können.

⚠️ WARNUNG: Bezeichnet eine Gefahrensituation, die – wenn sie nicht vermieden wird – zum Tode oder zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen kann.

HINWEIS: Bezeichnet eine potenzielle Gefahrensituation, die – wenn sie nicht vermieden wird – zu Sachschäden führen kann.

⚠️ WARNUNG

Zur Verringerung der Risiken, die mit inkorrekten Ergebnisse verbunden sind:

- 3M verfügt über keine Daten zur Anwendung des 3M Eiklar Protein Rapid Kit in anderen Industrien als der Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Zum Beispiel verfügt 3M über keine Daten zur Verwendung dieses Produkts mit Pharmazeutika-, Kosmetika- oder klinischen und tiermedizinischen Proben.
- Das 3M Eiklar Protein Lateral Flow Testkit sollte 11 ± 1 Minute, nachdem die Probe in den Lateral Flow Test gegeben wurde, abgelesen werden.
- Die 3M Extraktionslösung ist zur Verwendung mit einer bestimmten Menge 3M Eiklar Protein Lateral Flow Test vorgesehen. Tauschen Sie die Komponenten des 3M Eiklar Protein Rapid Kit NICHT mit anderen Chargen oder Sets aus.
- Die 3M Extraktionslösung ist zur Verwendung mit einer bestimmten Menge 3M Eiklar Protein Lateral Flow Test vorgesehen. Entsorgen Sie die verbleibende 3M Extraktionslösung, nachdem alle 3M Eiklar Protein Lateral Flow Tests verwendet wurden.
- Lagern Sie das 3M Eiklar Protein Rapid Kit wie auf der Packung und in den Produkthanweisungen angegeben.
- Verwenden Sie das 3M Eiklar Protein Rapid Kit immer vor Ablauf des Verfallsdatums.
- Verwenden Sie das 3M Eiklar Protein Rapid Kit immer bei einer Temperatur von 20–25 °C.
- 3M™ Allergen Protein Testkits sind nicht für den Nachweis von hydrolysierten Proteinen bestimmt.
- Die 3M Allergen-Protein-Testkits wurden entwickelt, um Proteine aus verarbeiteten Lebensmitteln nachzuweisen, nachdem diese im 3M Extraktionspuffer aufgelöst wurden. Einige Lebensmittelverarbeitungsmethoden können den Nachweis dieser Zielproteine einschränken.
- Einige Lebensmittelverarbeitungsprozesse können den Nachweis von Lebensmittelproteinen mit den 3M Allergen-Protein-Testkits beeinträchtigen. Die Anwender sollten überprüfen, ob die Methode für den Zweck geeignet ist, die Anforderungen zu erfüllen.

Zur Verringerung der Risiken, die mit einem falsch positiven Ergebnis verbunden sind:

- Verwenden Sie das 3M Eiklar Protein Rapid Kit für Lebensmittel- und Umweltprouben, die intern oder durch Dritte validiert wurden.

Zur Verringerung der mit der Exposition gegenüber Chemikalien verbundenen Risiken:

- Das 3M Eiklar Protein Rapid Kit ist für den Einsatz in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie durch geschultes Personal vorgesehen.

HINWEIS

Zur Verringerung der Risiken durch inkorrekte Ergebnisse:

- Lesen Sie den Abschnitt „Interpretation der Ergebnisse“ der Produkthanweisungen, um eine genaue Interpretation des 3M Eiklar Protein Lateral Flow Testes zu gewährleisten.

Weitere Informationen sind dem Sicherheitsdatenblatt zu entnehmen.

Wenn Sie Informationen über ein bestimmtes Produkt wünschen, besuchen Sie unsere Website auf www.3M.com/foodsafety oder wenden Sie sich an den lokalen 3M-Verkaufsvertreter oder Händler.

Anwenderverantwortung

Anwender müssen sich auf eigene Verantwortung mit den Gebrauchsanweisungen und Informationen des Produkts vertraut machen. Für weitere Informationen, besuchen Sie unsere Website unter www.3M.com/foodsafety oder wenden Sie sich an Ihren lokalen 3M Verkaufsvertreter oder Händler.

Wie bei allen Testmethoden zur Analyse von Lebensmitteln kann die Testmatrix die Ergebnisse beeinflussen.

Bei der Auswahl einer Testmethode ist zu beachten, dass externe Faktoren wie Probenahme, Testprotokolle, Probenaufbereitung, Handhabung und Labortechnik die Ergebnisse beeinflussen können. Die Lebensmittelprobe selbst kann die Ergebnisse beeinflussen.

Bei der Auswahl der Testmethode oder des Testprodukts obliegt es dem Anwender, eine ausreichende Anzahl an Proben auszuwerten, um zu bestätigen, dass die ausgewählte Testmethode die Kriterien des Anwenders erfüllt.

Ebenso liegt es in der Verantwortung des Anwenders, zu bestätigen, dass die Testmethoden und -ergebnisse den Anforderungen seiner Kunden und Lieferanten entsprechen.

Wie bei allen Testmethoden stellen die mit 3M Lebensmittelsicherheitsprodukten erhaltenen Ergebnisse keine Garantie für die Qualität der untersuchten Matrizen oder Prozesse dar.



Haftungsbeschränkungen/Beschränkte Rechtsmittel

AUSSER ES WIRD AUSDRÜCKLICH ANDERS IM ABSCHNITT DER HAFTUNGSBESCHRÄNKUNGEN DER VERPACKUNG DES JEWEILIGEN PRODUKTS ANGEGEBEN, LEHNT 3M ALLE AUSDRÜCKLICHEN UND STILLSCHWEIGENDEN GARANTIE, EINSCHLIESSLICH, JEDOCH NICHT BESCHRÄNKT AUF, DIE GEWÄHRLEISTUNG DER MARKTGÄNGIGKEIT ODER DER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK AB. Sollte sich ein Produkt von 3M Food Safety als defekt herausstellen, wird es von 3M oder einem autorisierten Vertragshändler nach eigenem Ermessen ersetzt oder der Kaufpreis zurückerstattet. Gewährleistungsansprüche bestehen nicht. Sie sind verpflichtet, 3M umgehend innerhalb von sechzig Tagen, nachdem die mutmaßlichen Defekte am Produkt festgestellt wurden, davon zu informieren und das Produkt an 3M zurückzusenden. Bitte rufen Sie dazu den Kundenservice (1-800-328-1671 in den USA) oder Ihren autorisierten Vertreter für 3M Mikrobiologieprodukte an und sprechen Sie mit ihm über die Rücksendung der Ware.

3M Haftungsbeschränkungen

3M HAFTET NICHT FÜR VERLUSTE ODER SCHÄDEN, GANZ GLEICH OB MITTELBARE, UNMITTELBARE, SPEZIELLE, NEBEN- ODER FOLGESCHÄDEN EINSCHLIESSLICH ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF ENTGANGENEN GEWINN. In keinem Fall übersteigt die Haftung der 3M den Kaufpreis des angeblich defekten Produkts.

Lagerung und Entsorgung

Bewahren Sie alle Komponenten des 3M Eiklar Protein Rapid Kit bei 2–8 °C auf.

Die Komponenten des 3M Eiklar Protein Rapid Kit dürfen nicht eingefroren, UV-Licht oder längerer Hitze (> 30 °C) ausgesetzt werden.

Die Komponenten des 3M Eiklar Protein Rapid Kit dürfen nicht nach Ablauf des Verfallsdatums verwendet werden. Das Verfallsdatum und die Chargennummer sind auf dem äußeren Etikett der Packung angegeben.

Bitte beachten Sie, dass jede Charge 3M Extraktionslösung für jede Lateral Flow Test-Charge spezifisch validiert ist und nicht mit anderen Chargen oder Sets verwendet werden kann.

Entsorgen Sie sie gemäß den geltenden lokalen/regionalen/branchenüblichen Standards und Vorschriften.

Anweisungen für validierte Methoden

AOAC® INTERNATIONAL *Performance Tested Method*SM #052001



In PTMSM Studien des AOAC Research Institute wurde das 3M Eiklar Protein Rapid Kit als zuverlässige, robuste Methode erachtet, die Volleiproteine bis zu 1 ppm in Lebensmittelzutaten, Fertigprodukten und Umgebungsproben, CIP-Spülwasser und Oberflächen erkennt.

Diese Methode wurde validiert für den Nachweis von Volleiproteinen in: Vanilleeis, Schokoladensirup, Vollmilch, Orangensaft, Salatdressing, künstlich kontaminierten Keksen, CIP-Spülwasser und auf Edelstahloberflächen.

Die Validierungsstudie erfolgte unter Verwendung sprühgetrockneter ganzer Eier nach NIST-Referenzmaterial 8445. Ausgehend von einer Konzentration von 50–66 % an Eiklarproteinen aus Volleiprotein^{2,3}, entspricht die Nachweisgrenze des 3M Eiklar Protein Rapid Kit 1 ppm des Volleiproteins, entsprechend etwa 0,6 ppm des Eiklarproteins.

Bedienungsanleitung

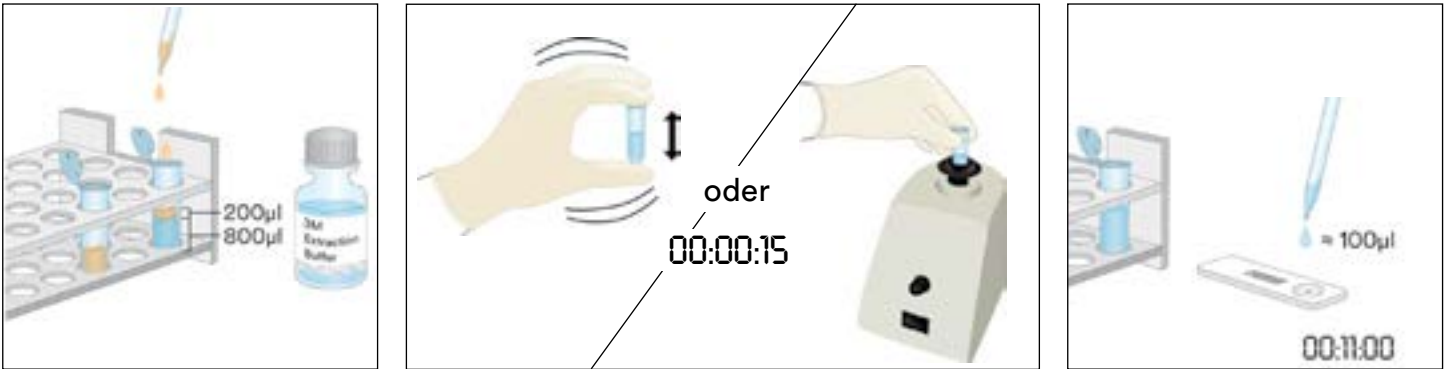
Befolgen Sie alle Anweisungen genau. Andernfalls werden möglicherweise ungenaue Ergebnisse erzielt. Sorgen Sie dafür, dass alle Komponenten des 3M Eiklar Protein Rapid Kit vor der Verwendung Raumtemperatur (20–25 °C) haben.

Probenanalyse

1. CIP-Spülwasserprobe

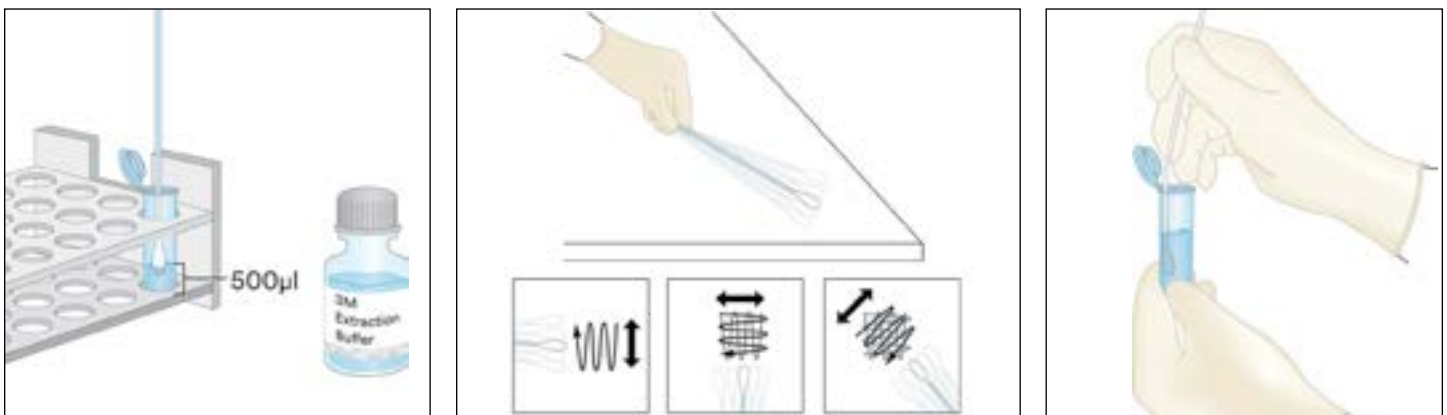
- 1.1. Beschriften Sie pro CIP-Probe ein Mikrozentrifugengefäß.
- 1.2. Geben Sie 800 µl der 3M Extraktionslösung in ein beschriftetes Mikrozentrifugengefäß.

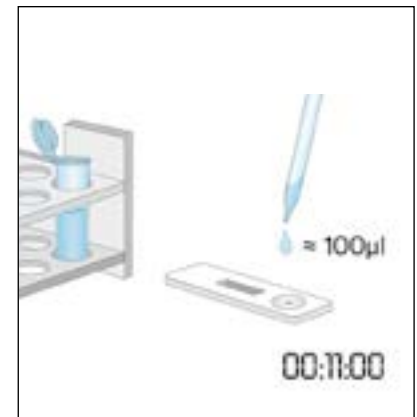
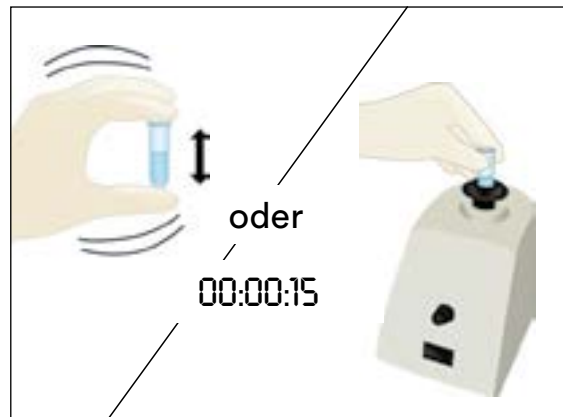
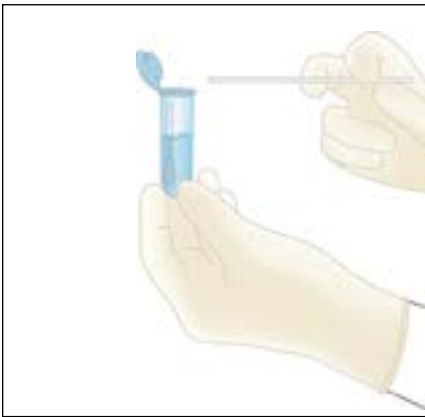
- 1.3 Geben Sie 200 µl der CIP-Spülwasserprobe zu. Schütteln Sie die Probe kräftig oder verwirbeln Sie sie für 15 Sekunden, damit sie sich gründlich durchmischt, sodass Sie eine extrahierte Probe erhalten.
Hinweis: Der pH-Wert der extrahierten Probe sollte zwischen 5 und 10 liegen. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Fehlerbehebung“.
- 1.4 Entnehmen Sie einen 3M Eiklar Protein Lateral Flow Test aus der Verpackung und legen Sie ihn auf eine saubere, trockene, ebene Oberfläche.
- 1.5 Übertragen Sie 100 µl der in 1.3 hergestellten extrahierten Probe mit einer sauberen Pipette oder Pipettenspitze und geben Sie sie auf die Probenvertiefung des 3M Eiklar Protein Lateral Flow Tests. Starten Sie den Timer für 11 ± 1 Minute. Fahren Sie mit dem Abschnitt „Interpretation der Ergebnisse“ fort.



2. Umfeldabstriche

- 2.1 Beschriften Sie pro Umfeldabstrich ein Mikrozentrifugengefäß.
- 2.2 Geben Sie 500 µl der 3M Extraktionslösung in ein beschriftetes Mikrozentrifugengefäß.
- 2.3 Nehmen Sie einen sauberen Tupfer, tauchen Sie die gesamte Spitze in das Mikrozentrifugengefäß und befeuchten Sie sie mit 3M Extraktionslösung. Drücken Sie überschüssige Flüssigkeit vorsichtig aus der Spitze heraus, indem Sie die Tupferspitze leicht auf die Innenseite des Gefäßes drücken.
- 2.4 Nehmen Sie einen feuchten Tupfer und testen Sie eine 10 × 10 cm große Oberfläche, wobei Sie den Tupfer in einem Winkel von 30° zur Oberfläche halten. Reiben Sie den Tupfer langsam und gründlich über die Oberfläche. Mit dem Tupfer dreimal über diese Fläche streichen und dabei abwechselnd hin- und herbewegen.
- 2.5 Geben Sie den Tupfer wieder in das zuvor beschriftete Gefäß und schwenken Sie ihn mehrfach, um alle Rückstände, die sich möglicherweise auf der Oberfläche des Tupfers befinden, in die 3M Extraktionslösung zu geben. Brechen Sie die Tupferspitze im Gefäß ab, verschließen Sie es fest und sorgen Sie für eine gute Durchmischung, um eine extrahierte Probe zu erhalten.
- 2.6 Entnehmen Sie einen 3M Eiklar Protein Lateral Flow Test aus der Verpackung und legen Sie ihn auf eine saubere, trockene, ebene Oberfläche.
- 2.7 Übertragen Sie 100 µl der in 2.5 hergestellten extrahierten Probe mit einer sauberen Pipette oder Pipettenspitze und geben Sie sie auf die Probenvertiefung des 3M Eiklar Protein Lateral Flow Tests. Starten Sie den Timer für 11 ± 1 Minute. Fahren Sie mit dem Abschnitt „Interpretation der Ergebnisse“ fort.



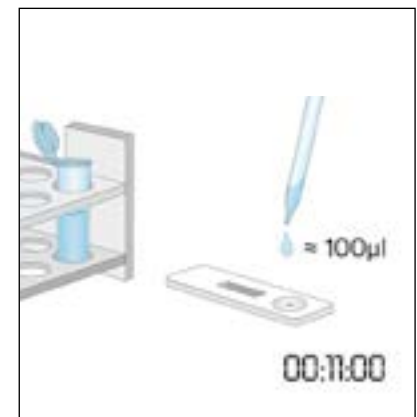
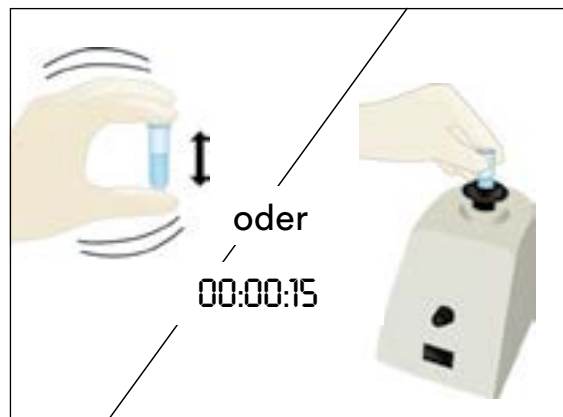
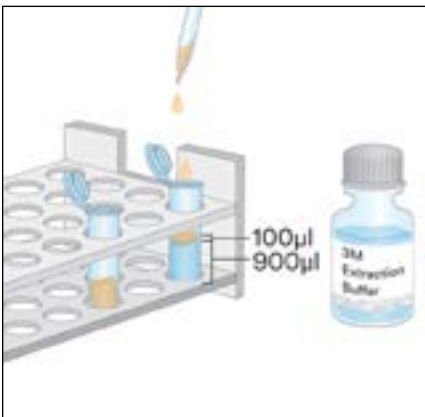


3. Flüssige Proben – außer flüssige Schokoladenproben

- 3.1 Beschriften Sie pro Flüssigprobe ein Mikrozentrifugengefäß.
- 3.2 Geben Sie 900 µl der 3M Extraktionslösung in ein beschriftetes Mikrozentrifugengefäß.
- 3.3 Geben Sie 100 µl einer gut durchmischten Probe hinzu. Schütteln Sie die Probe kräftig oder verwirbeln Sie sie für 15 Sekunden, damit sie sich gründlich durchmischt, sodass Sie eine extrahierte Probe erhalten.

Hinweis: Der pH-Wert der extrahierten Probe sollte zwischen 5 und 10 liegen. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Fehlerbehebung“.

- 3.4 Entnehmen Sie einen 3M Eiklar Protein Lateral Flow Test aus der Verpackung und legen Sie ihn auf eine saubere, trockene, ebene Oberfläche.
- 3.5 Übertragen Sie 100 µl aus der mittleren (wässrigen) Schicht der in 3.3 hergestellten extrahierten Probe mit einer sauberen Pipette oder Pipettenspitze und geben Sie sie auf die Probenvertiefung des 3M Eiklar Protein Lateral Flow Tests. Starten Sie den Timer für 11 ± 1 Minute. Fahren Sie mit dem Abschnitt „Interpretation der Ergebnisse“ fort.



4. Flüssige Schokoladenproben

- 4.1 Beschriften Sie pro flüssiger Schokoladenprobe zwei Mikrozentrifugengefäße.
- 4.2 Um eine vorbereitete Probe herzustellen, geben Sie 500 µl einer gut durchmischten flüssigen Schokoladenprobe und 500 µl 3M Extraktionslösung in ein beschriftetes Mikrozentrifugengefäß und schütteln Sie es kräftig, um es gründlich zu durchmischen, oder verwirbeln Sie es für ungefähr 15 Sekunden.
- 4.3 Geben Sie in das zweite beschriftete Mikrozentrifugengefäß 900 µl 3M Extraktionslösung und 100 µl der vorbereiteten Probe aus Schritt 4.2. Schütteln Sie es kräftig, um es gründlich zu durchmischen, oder verwirbeln Sie es für ungefähr 15 Sekunden.
- 4.4 Zentrifugieren Sie es für 20–30 Sekunden bei 5000–7000 U/min (3000 x g). Der Überstand ist die extrahierte Probe.
- 4.5 Entnehmen Sie einen 3M Eiklar Protein Lateral Flow Test aus der Verpackung und legen Sie ihn auf eine saubere, trockene, ebene Oberfläche.

- 4.6 Übertragen Sie 100 µl aus der mittleren (wässrigen) Schicht der in 4.4 hergestellten extrahierten Probe mit einer sauberen Pipette oder Pipettenspitze und geben Sie sie auf die Probenvertiefung des 3M Eiklar Protein Lateral Flow Tests. Starten Sie den Timer für 11 ± 1 Minute. Fahren Sie mit dem Abschnitt „Interpretation der Ergebnisse“ fort.



5. Feste Proben

- 5.1 Beschriften Sie pro nicht flüssiger Probe ein Mikrozentrifugengefäß.
- 5.2 Vermahlen Sie die Probe zu einem feinen, homogenen Pulver.
- 5.3 Geben Sie 0,2 g der Probe in ein beschriftetes Mikrozentrifugengefäß.
- 5.4 Geben Sie 1,8 ml der 3M Extraktionslösung in ein beschriftetes Mikrozentrifugengefäß. Schütteln Sie die Probe kräftig oder verwirbeln Sie sie für 15 Sekunden, damit sie sich gründlich durchmischt, sodass Sie eine extrahierte Probe erhalten.
Hinweis: Schmelzen Sie Schokoladenproben.
- 5.5 Zentrifugieren Sie es für 20–30 Sekunden bei 5000–7000 U/min ($3000 \times g$). Der Überstand ist die extrahierte Probe.
- 5.6 Entnehmen Sie einen 3M Eiklar Protein Lateral Flow Test aus der Verpackung und legen Sie ihn auf eine saubere, trockene, ebene Oberfläche.
- 5.7 Übertragen Sie 100 µl aus der mittleren (wässrigen) Schicht der in 5.5 hergestellten extrahierten Probe mit einer sauberen Pipette oder Pipettenspitze und geben Sie sie auf die Probenvertiefung des 3M Eiklar Protein Lateral Flow Tests. Starten Sie den Timer für 11 ± 1 Minute. Fahren Sie mit dem Abschnitt „Interpretation der Ergebnisse“ fort.

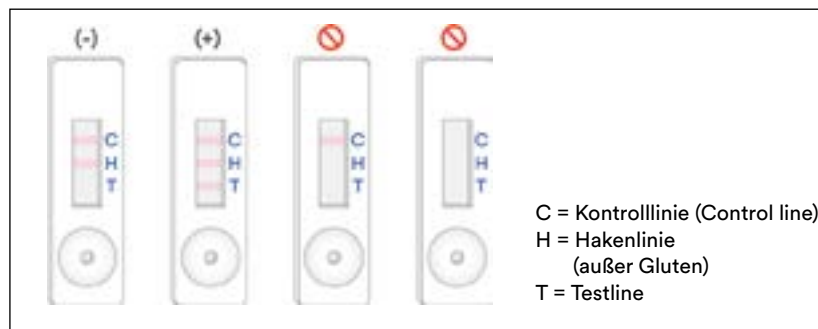


Auswertung der Ergebnisse

Die Kontrolllinie auf dem 3M Eiklar Protein Lateral Flow Test befindet sich neben dem Buchstaben C. Die Testlinie auf dem 3M Eiklar Protein Lateral Flow Test befindet sich neben dem Buchstaben T. Die Hakenlinie befindet sich neben dem Buchstaben H und/oder zwischen den T- und C-Linien. Hinweis: Manche Lateral Flow Test-Gehäuse haben möglicherweise keine H-Markierung an der Seite des Kunststoffgehäuses.

Lesen Sie den Lateral Flow Test 11 ± 1 Minuten nach dem Auftragen der Probe ab. Eine Probe gilt als:

- negativ für Eiklar Protein, wenn nur die beiden am weitesten von der Quelle entfernten Linien, die Kontroll- und die Hakenlinie, auf dem 3M Eiklar Protein Lateral Flow Test sichtbar sind.
- positiv für Eiklar Protein, wenn alle drei Linien (Test-, Haken- und Kontrolllinie) auf dem 3M Eiklar Protein Lateral Flow Test sichtbar sind.
- ungültig, wenn der 3M Eiklar Protein Lateral Flow Test keine Hakenlinie anzeigt. In diesem Fall könnte sich zu viel Eiklar Protein in der Probe befinden und sie muss verdünnt werden.
- ungültig, wenn der 3M Eiklar Protein Lateral Flow Test keine Kontrolllinie anzeigt.



Jede Ablesung später als 12 Minuten nach der ersten Applikation der Probe auf den 3M Eiklar Protein Lateral Flow Test sollte als ungültig betrachtet werden. Eine Ablesung zu diesem Zeitpunkt kann nicht interpretiert werden und zu fehlerhaften Ergebnissen führen.



Fehlerbehebung

1. Probe verteilt sich nicht innerhalb der ersten 5 Minuten nach Applikation auf dem 3M Eiklar Protein Lateral Flow Test.
Die Probe könnte zu zähflüssig sein und muss zentrifugiert werden, wenn dies nicht schon während der Probenvorbereitung geschehen ist. Wenn die Probe bereits zentrifugiert wurde, kann eine 1:1-Verdünnung mit der 3M Extraktionslösung erforderlich sein. (Hinweis: Dies kann die Empfindlichkeit für einige Matrizen um ca. 1 ppm verringern.)
2. Es erscheint ein roter Punkt auf der Testlinie, aber der Rest der Testlinie ändert seine Farbe nicht.
Es könnte sein, dass Probenpartikel den Filter im Gehäuse überwunden haben. Führen Sie den Test einfach erneut aus, indem Sie einen neuen 3M Eiklar Protein Lateral Flow Test aus dem Set entnehmen und die Schritte wiederholen.
3. Der pH-Wert der extrahierten Probe sollte zwischen 5 und 10 liegen. Wenn der pH-Wert außerhalb dieses Bereichs liegt, kann eine weitere Verdünnung erforderlich sein (Bereiten Sie für diesen Fall eine 1:1-Verdünnung mit 100 µl der extrahierten Probe und 100 µl 3M Extraktionslösung vor. Dies kann die Empfindlichkeit für einige Matrizen um ca. 1 ppm verringern.)

Wenn Sie Fragen zu bestimmten Anwendungen oder Verfahren haben, wenden Sie sich bitte an Ihren 3M Food Safety Ansprech- oder Vertriebspartner.

Mindestanforderungen

Unterste Nachweisgrenze ^(a)	0,6 ppm
Obere Nachweisgrenze	~10.000 ppm

- ^(a) Die unterste Nachweisgrenze ist definiert als die niedrigste Konzentration des Allergens in einer Testprobe, die bei einer bestimmten Wahrscheinlichkeit von einer echten Blindprobe unterschieden werden kann.¹

Referenzen

1. Abbott, M., Hayward, S., Ross, W., Godefroy, S.B., Ulberth, F., Van Hengel, A. J., Roberts, J., Akiyama, H., Popping, B., Yeung, J.M., Wehling, P., Taylor, S., Poms, R.E., and Delahaut, P. (2010). Appendix M: Validation Procedures for Quantitative Food Allergen ELISA Methods: Community Guidance and Best Practices. *J. AOAC Int.* 93, 442-450.
2. Faeste, C.K and Lovberg, K.E. (2007) Extractability, Stability and Allergenicity of Egg White Proteins in Differently Heat-Processed Foods. *J of AOAC International.* 90(2):427-436.
3. Sugino, H., Nitoda, T., Juneja, L.F. General Chemical Composition of Eggs. (1997) In: Yamamoto, T., Juneja, L.R., Hatta, H. and Kim, M. Hen Eggs: Basic and Applied Science. CRC Press.

Erklärung der Symbole

www.3M.com/foodsafety/symbols

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz-Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Company

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
© 2020, 3M. Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
3M est une marque de commerce de la Compagnie 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M. Toute utilisation
non autorisée est interdite. Tous droits réservés.
34-8726-7128-3

Istruzioni sul prodotto

Kit rapido per la rilevazione delle proteine di albume

Dispositivi a flusso laterale per l'analisi qualitativa delle proteine di albume.

Descrizione del prodotto e uso previsto

Il kit rapido 3M™ per la rilevazione delle proteine di albume è indicato per la rilevazione delle proteine di albume nell'acqua di risciacquo finale nei processi Clean in Place (CIP), nei campioni di tamponi ambientali, negli ingredienti alimentari e nei prodotti alimentari trattati.

Il Kit rapido per la rilevazione delle proteine di albume 3M utilizza un dispositivo a flusso laterale, ovvero un metodo di test immunocromatografico che utilizza anticorpi specifici per la rilevazione delle proteine dell'albume. I risultati positivi sono visualizzati dalla presenza di tre linee: una linea di controllo, una "hook line" e una linea di test, quando la proteina dell'albume è pari o superiore a 0,6 ppm. Questi limiti possono variare in base alla matrice sottoposta a test. I campioni che contengono più di 10.000 ppm di proteine derivanti dalle uova possono determinare un test non valido che si traduce nell'assenza della "hook line" e/o della linea di test.

Il kit rapido 3M per la rilevazione delle proteine di albume è indicato per l'uso nel settore alimentare e delle bevande da parte di personale formato. 3M non ha documentato l'utilizzo del presente prodotto in settori diversi da quello alimentare e delle bevande. Ad esempio, 3M non ha documentato il presente prodotto per l'analisi su campioni di tipo farmaceutico, cosmetico, clinico o veterinario. Il kit rapido 3M per la rilevazione delle proteine di albume non è stato valutato su tutti i possibili prodotti e processi alimentari né su tutti i protocolli di test.

Il kit rapido 3M per la rilevazione delle proteine di albume contiene 25 test, descritti nella tabella 1.

Tabella 1. Componenti del kit

Articolo	Identificazione	Quantità	Conservazione
Dispositivo a flusso laterale 3M™ per la proteina di albume	Dispositivo a flusso laterale in una cassetta di plastica	25 dispositivi confezionati singolarmente.	Conservare a 2-8 °C. Non congelare.
Tampone di estrazione 3M™	Flacone con tampone di estrazione	1 flacone da 50 ml	Conservare a 2-8 °C. Non congelare.
Provette di diluizione	Provetta per microcentrifuga (capacità di volume 2,2 ml)	26 provette	Conservare in luogo pulito e asciutto.

Materiali non forniti nel kit:

- Tamponi e pipette.
- L'utilizzo di agitatore, timer e bilancia è consigliato ma non obbligatorio per tutti i campioni.
- L'uso della centrifuga è necessario per tutti i campioni di cioccolato e gomma ed è consigliato, ma non obbligatorio, per tutti i campioni solidi.

Sicurezza

L'utente è tenuto a leggere, comprendere e seguire tutte le informazioni per la sicurezza incluse nelle istruzioni per il kit rapido 3M per la rilevazione delle proteine di albume. Conservare le istruzioni di sicurezza per poterle consultare in futuro.

⚠ AVVERTENZA: indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare la morte o lesioni gravi e/o danni materiali.

⚠ AVVISO: indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare danni materiali.

▲ AVVERTENZA

Per ridurre i rischi associati a risultati non precisi:

- 3M non ha documentato l'utilizzo del kit rapido 3M per la rilevazione delle proteine di albume in settori diversi da quello alimentare e delle bevande. Ad esempio, 3M non ha documentato il presente prodotto per l'analisi su campioni di tipo farmaceutico, cosmetico, clinico o veterinario.
- La lettura del dispositivo a flusso laterale 3M per le proteine di albume deve avvenire 11 ± 1 minuti dopo il caricamento del campione nel dispositivo a flusso laterale.
- Il tampone di estrazione 3M è indicato per l'uso con un lotto specifico di dispositivi a flusso laterale 3M per le proteine di albume. NON scambiare i componenti del kit rapido 3M per la rilevazione delle proteine di albume con altri lotti o kit.
- Il tampone di estrazione 3M è indicato per l'uso con un lotto specifico di dispositivi a flusso laterale 3M per le proteine di albume. Smaltire l'eventuale tampone di estrazione 3M restante una volta utilizzati tutti i dispositivi a flusso laterale 3M per le proteine di albume.
- Conservare il kit rapido 3M per la rilevazione delle proteine di albume come indicato sulla confezione e nelle istruzioni sul prodotto.
- Utilizzare sempre il kit rapido 3M per la rilevazione delle proteine di albume entro la data di scadenza.
- Utilizzare sempre il kit rapido 3M per la rilevazione delle proteine di albume a una temperatura di 20-25 °C.
- I kit per test delle proteine allergeniche 3M™ non sono intesi per il rilevamento di proteine idrolizzate.
- I kit 3M per il test delle proteine allergeniche sono progettati per rilevare le proteine negli alimenti trasformati una volta che sono stati solubilizzati con il buffer di estrazione 3M. Alcuni metodi per gli alimenti trasformati potrebbero avere un limite di identificazione di queste proteine bersaglio.
- Alcune lavorazioni alimentari possono influenzare la rilevazione delle proteine alimentari con i kit per il test delle proteine allergeniche 3M. L'utilizzatore dovrebbe verificare che il metodo utilizzato sia idoneo ai requisiti richiesti.

Per ridurre i rischi associati a un falso negativo:

- Utilizzare il kit rapido 3M per la rilevazione delle proteine di albume su campioni ambientali e alimentari che sono stati validati internamente o da terzi.

Come ridurre i rischi associati all'esposizione a sostanze chimiche:

- Il kit rapido 3M per la rilevazione delle proteine di albume è indicato per l'uso nel settore alimentare e delle bevande da parte di personale formato.

AVVISO

Per ridurre il rischio di risultati imprecisi:

- Fare riferimento al paragrafo relativo all'interpretazione dei risultati delle istruzioni sul prodotto per garantire un'interpretazione corretta del dispositivo a flusso laterale 3M per le proteine di albume.

Per ulteriori informazioni, consultare la scheda di sicurezza.

Per informazioni sulla documentazione delle prestazioni del prodotto, visitare il nostro sito Web all'indirizzo www.3M.com/foodsafety o contattare il distributore o il rappresentante 3M di zona.

Responsabilità dell'utente

Gli utenti sono tenuti a leggere e apprendere le istruzioni e le informazioni sul prodotto. Visitare il sito web www.3M.com/foodsafety o contattare il distributore o rappresentante 3M di zona per ulteriori informazioni.

Analogamente a tutti i metodi di test utilizzati per le analisi alimentari, la matrice del test può influenzare i risultati.

Nella scelta di un metodo di test, è importante tener conto del fatto che fattori esterni quali i metodi di campionamento, i protocolli di test, la preparazione del campione, la manipolazione e le tecniche di laboratorio possono influenzare i risultati. Lo stesso campione alimentare può influenzare i risultati.

È responsabilità dell'utente scegliere l'eventuale metodo o prodotto di test al fine di valutare un numero sufficiente di campioni e per confermare che il metodo scelto soddisfa i criteri dell'utente.

L'utente ha inoltre la responsabilità di accertarsi che tutti i metodi di analisi utilizzati e i risultati ottenuti soddisfino i requisiti dei propri clienti e fornitori.

Come per qualsiasi metodo di analisi, i risultati ottenuti grazie al prodotto di Sicurezza alimentare 3M non costituiscono una garanzia della qualità delle matrici o dei processi sottoposti a prova.



Limitazione di garanzia/Rimedio limitato

SALVO NEI CASI ESPRESSAMENTE INDICATI IN UNA SEZIONE DI GARANZIA LIMITATA DELLA SINGOLA CONFEZIONE DEL PRODOTTO, 3M NON RICONOSCE ALCUNA GARANZIA ESPLICITA O IMPLICITA, INCLUSE, MA NON A ESSE LIMITATE, LE EVENTUALI GARANZIE DI COMMERCIALIZZABILITÀ O DI IDONEITÀ A UNO SCOPO PARTICOLARE. Qualora un prodotto 3M Sicurezza alimentare sia difettoso, 3M o il suo distributore autorizzato provvederanno, a loro discrezione, alla sostituzione o al rimborso del prezzo d'acquisto del prodotto. Questi sono gli unici rimedi a disposizione del cliente. Si dovrà avvisare immediatamente 3M entro sessanta giorni dal riscontro di eventuali difetti sospetti nel prodotto, provvedendo a rispedirlo a 3M. Chiamare il servizio clienti (negli USA: 1-800-328-1671) o rivolgersi al rappresentante autorizzato della Sicurezza alimentare 3M per ottenere l'Autorizzazione alla restituzione del prodotto.

Limitazione di responsabilità da parte di 3M

3M NON SARÀ RESPONSABILE DI PERDITE O DANNI, DIRETTI, INDIRETTI, SPECIALI, INCIDENTALI O EMERGENTI, INCLUSA, MA NON IN VIA STRETTAMENTE LIMITATIVA, LA PERDITA DI PROFITTO. In nessun caso la responsabilità legale di 3M andrà oltre il prezzo d'acquisto del prodotto presunto difettoso.

Conservazione e smaltimento

Conservare tutti i componenti del kit rapido 3M per la rilevazione delle proteine di albume a una temperatura di 2-8 °C.

I componenti del kit rapido 3M per la rilevazione delle proteine di albume non devono essere congelati, esposti ai raggi UV o a fonti di calore (>30 °C) per un periodo prolungato.

I componenti del kit rapido 3M per la rilevazione delle proteine di albume non devono essere usati oltre la data di scadenza. La data di scadenza e il numero di lotto sono riportati sull'etichetta esterna della scatola.

Si noti che ciascun lotto di tampone di estrazione 3M è validato nello specifico per ciascun lotto di dispositivi a flusso laterale e non è intercambiabile con altri lotti o kit.

Smaltire secondo gli standard e le normative locali/regionali/di settore in vigore.

Istruzioni per metodi validati

AOAC® INTERNATIONAL Performance Tested MethodSM n. 052001



Negli studi dell'AOAC Research Institute PTMSM, il Kit rapido per la rilevazione delle proteine di albume 3M si è rivelato un metodo affidabile e sicuro, adatto a rilevare proteine totali derivanti dalle uova fino a 1 ppm in ingredienti alimentari, prodotti finiti e campioni ambientali, acqua di risciacquo finale CIP e superfici.

Questo metodo è stato convalidato per rilevare le proteine totali delle uova in: gelato alla vaniglia, sciroppo di cioccolato liquido, latte intero in forma liquida, succo d'arancia, condimento per insalata, biscotti artificialmente contaminati, acqua di risciacquo finale CIP e superfici in acciaio inossidabile.

Lo studio di convalida è stato eseguito utilizzando il materiale di riferimento NIST 8445 per le uova intere essiccate in spray. Considerando una concentrazione del 50-66% di proteine dell'albume rispetto alle proteine totali dell'uovo^{2,3}, il limite di rilevazione del Kit rapido per la rilevazione delle proteine di albume 3M è risultato pari a 1 ppm di proteine totali dell'uovo, che equivale a circa 0,6 ppm di proteine dell'albume.

Istruzioni per l'uso

Seguire attentamente tutte le istruzioni. In caso contrario, si rischia di ottenere risultati non precisi. Assicurarsi che tutti i componenti del kit rapido 3M per la rilevazione delle proteine di albume siano a temperatura ambiente (20-25 °C) prima dell'uso.

Analisi del campione

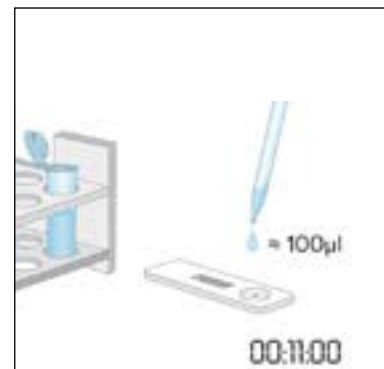
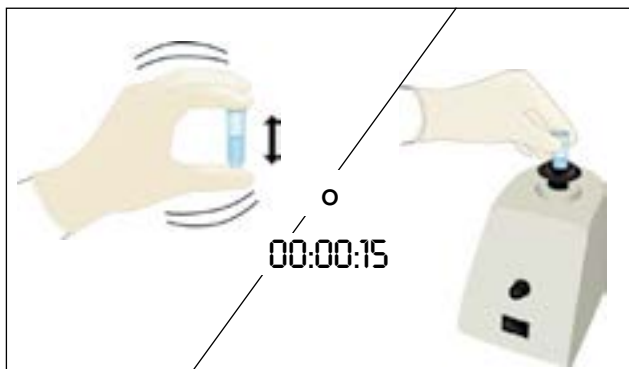
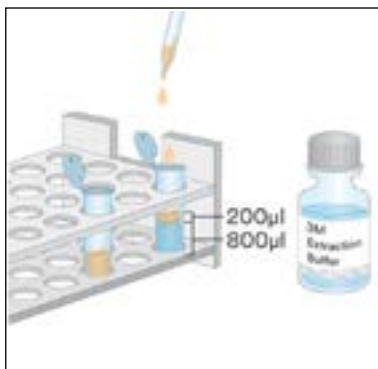
1. Campioni di acqua di risciacquo finale nei processi Clean in Place (CIP)

- 1.1. Etichettare una provetta per microcentrifuga per ogni campione CIP.
- 1.2. Aggiungere 800 µl di tampone di estrazione 3M a una provetta per microcentrifuga etichettata.

- 1.3 Aggiungere 200 µl di campione di acqua di risciacquo finale CIP. Scuotere con forza o agitare per 15 secondi per miscelare completamente e ottenere un campione estratto.

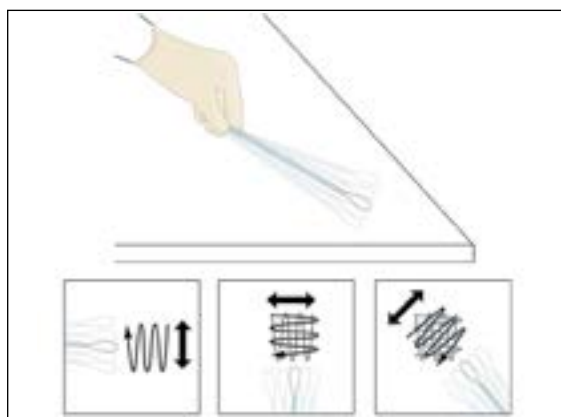
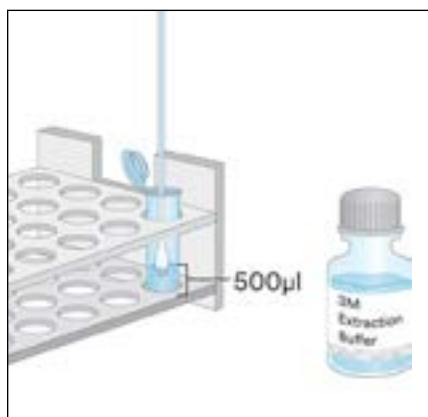
Nota: il pH del campione estratto deve essere compreso tra 5 e 10. Per ulteriori informazioni, consultare il paragrafo Risoluzione dei problemi.

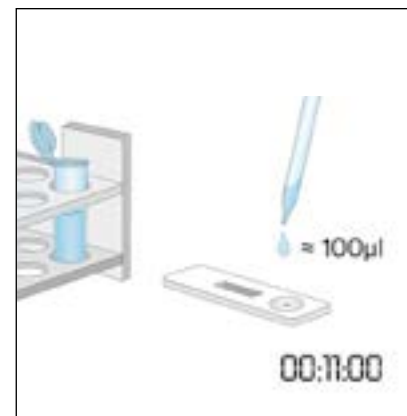
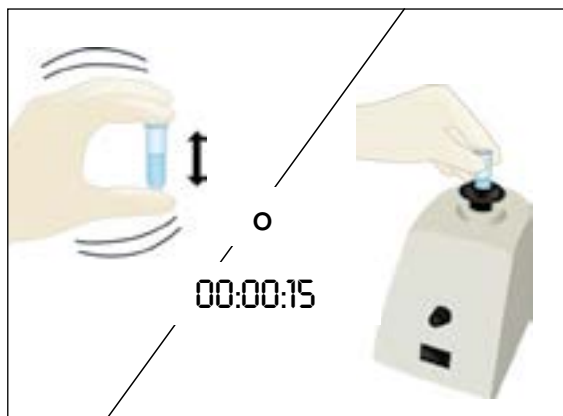
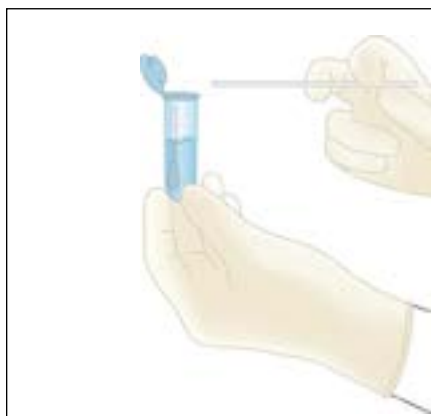
- 1.4 Rimuovere il dispositivo a flusso laterale 3M per le proteine di albume dalla confezione e posizionarlo su una superficie piana pulita e asciutta.
- 1.5 Trasferire 100 µl del campione estratto preparato al punto 1.3 usando una pipetta o punta di pipetta pulita e applicarlo al pozzetto campioni nel dispositivo a flusso laterale 3M per le proteine di albume. Avviare il timer per 11 ± 1 minuti. Passare al paragrafo Interpretazione dei risultati.



2. Campioni di tamponi ambientali

- 2.1 Etichettare una provetta per microcentrifuga per ogni campione di tampone ambientale.
- 2.2 Aggiungere 500 µl di tampone di estrazione 3M in una provetta per microcentrifuga etichettata.
- 2.3 Prendere un tampone pulito e immergere l'intera punta nella provetta per microcentrifuga bagnando la punta con tampone per estrazione 3M. Spremere delicatamente il liquido in eccesso premendo leggermente la punta del tampone contro la parete interna della provetta.
- 2.4 Prendere il tampone bagnato e misurare un'area della superficie di 10 X 10 cm mantenendo il tampone a un angolo di 30° rispetto alla superficie. Strofinare il tampone lentamente e a fondo sull'area della superficie. Strofinare il tampone tre volte sulla superficie, cambiando direzione tra passate alternate.
- 2.5 Prendere il tampone e reinserirlo nella provetta pre-etichettata, ruotarlo diverse volte per rilasciare gli eventuali residui presenti sulla superficie del tampone nel tampone di estrazione 3M. Rompere la punta del tampone nella provetta, inserire il cappuccio fermamente e miscelare con cura per ottenere un campione estratto.
- 2.6 Rimuovere il dispositivo a flusso laterale 3M per le proteine di albume dalla confezione e posizionarlo su una superficie piana pulita e asciutta.
- 2.7 Trasferire 100 µl del campione estratto preparato al punto 2.5 usando una pipetta o punta di pipetta pulita e applicarlo al pozzetto campioni nel dispositivo a flusso laterale 3M per le proteine di albume. Avviare il timer per 11 ± 1 minuti. Passare al paragrafo Interpretazione dei risultati.



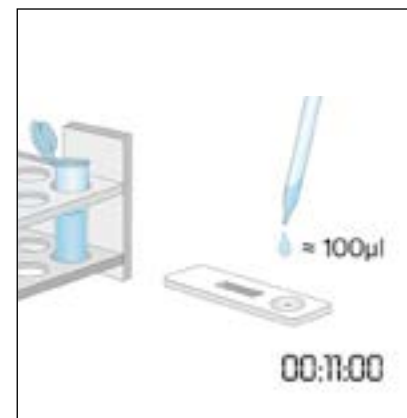
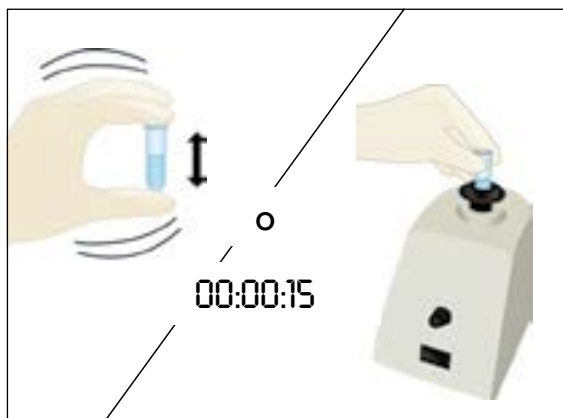
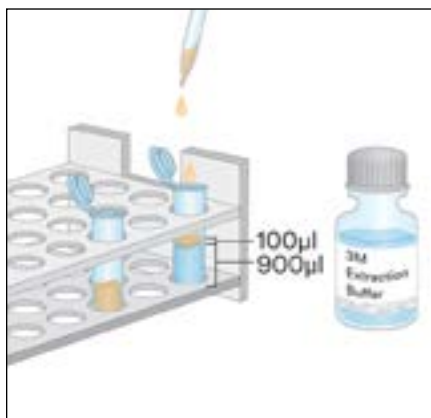


3. Campioni liquidi a eccezione di campioni di cioccolato liquido

- 3.1 Etichettare una provetta per microcentrifuga per ogni campione liquido.
- 3.2 Aggiungere 900 μl di tampone di estrazione 3M in una provetta per microcentrifuga etichettata.
- 3.3 Aggiungere 100 μl di campione ben miscelato. Scuotere con forza o agitare per 15 secondi per miscelare completamente e ottenere un campione estratto.

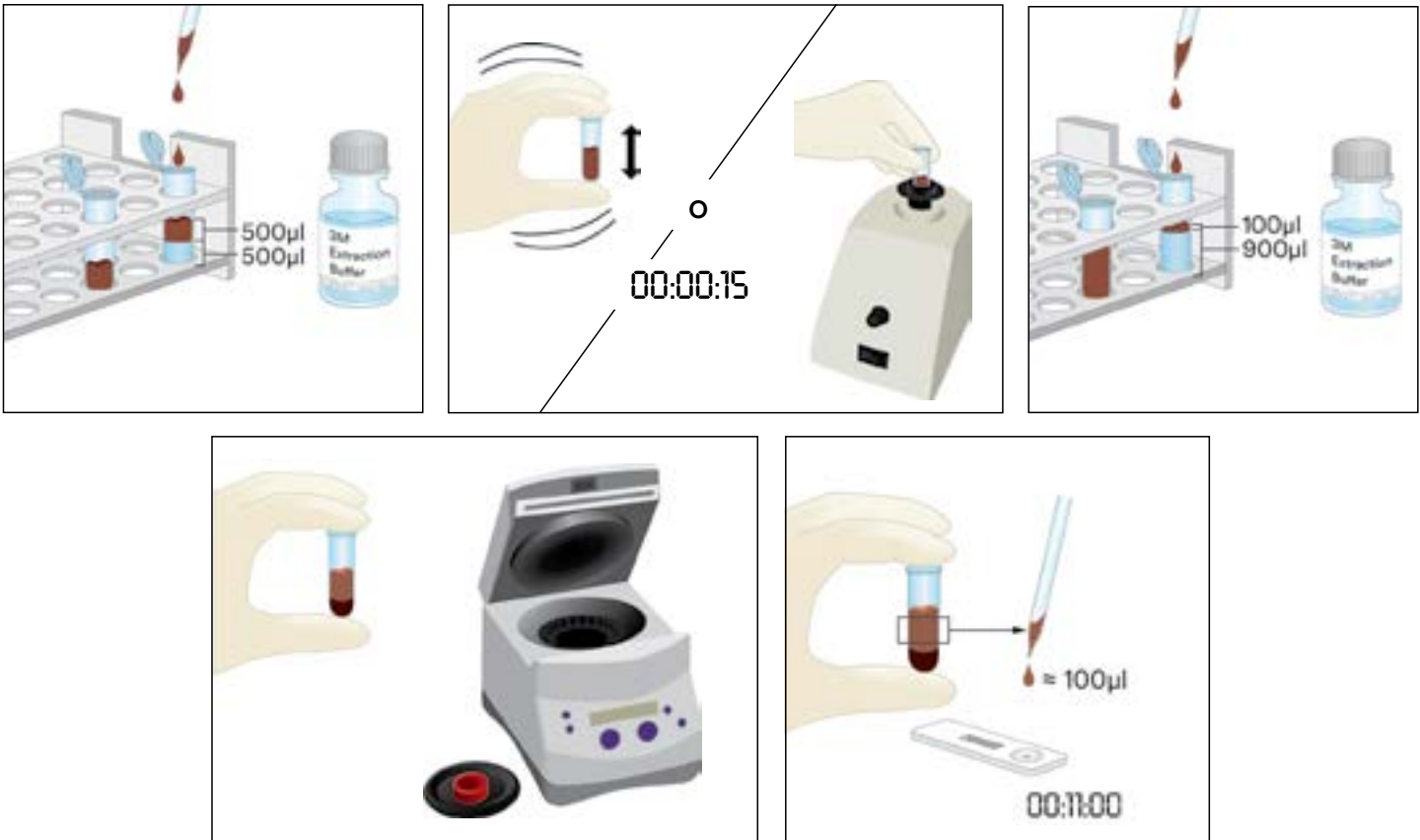
Nota: il pH del campione estratto deve essere compreso tra 5 e 10. Per ulteriori informazioni, consultare il paragrafo Risoluzione dei problemi.

- 3.4 Rimuovere il dispositivo a flusso laterale 3M per le proteine di albume dalla confezione e posizionarlo su una superficie piana pulita e asciutta.
- 3.5 Trasferire 100 μl del campione estratto preparato al punto 3.3 dallo strato intermedio (acquoso) usando una pipetta o punta di pipetta pulita e applicarlo al pozzetto campioni nel dispositivo a flusso laterale 3M per le proteine di albume. Avviare il timer per 11 ± 1 minuti. Passare al paragrafo Interpretazione dei risultati.



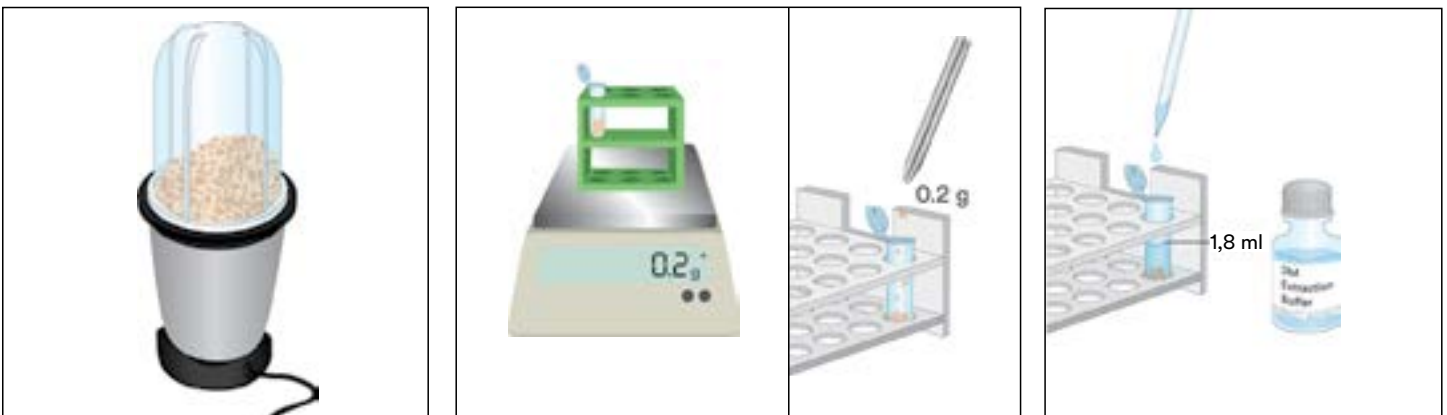
4. Campioni di cioccolato liquido

- 4.1 Etichettare due provette per microcentrifuga per ogni campione di cioccolato liquido.
- 4.2 Per realizzare un campione preparato, aggiungere 500 μl di campione di cioccolato liquido ben miscelato e 500 μl di tampone di estrazione 3M in una provetta per microcentrifuga etichettata e scuotere con forza per miscelare completamente oppure agitare per circa 15 secondi.
- 4.3 Aggiungere 900 μl di tampone di estrazione 3M nella seconda provetta per microcentrifuga etichettata e aggiungere 100 μl del campione preparato al passaggio 4.2. Scuotere con forza per miscelare completamente o agitare per circa 15 secondi.
- 4.4 Centrifugare per 20-30 secondi a 5000-7000 giri/min ($3000 \times g$). Il supernatante è il campione estratto.
- 4.5 Rimuovere il dispositivo a flusso laterale 3M per le proteine di albume dalla confezione e posizionarlo su una superficie piana pulita e asciutta.
- 4.6 Trasferire 100 μl del campione estratto preparato al punto 4.4 dallo strato intermedio (acquoso) usando una pipetta o punta di pipetta pulita e applicarlo al pozzetto campioni nel dispositivo a flusso laterale 3M per le proteine di albume. Avviare il timer per 11 ± 1 minuti. Passare al paragrafo Interpretazione dei risultati.



5. Campioni solidi

- 5.1 Etichettare una provetta per microcentrifuga per ogni campione non liquido.
- 5.2 Macinare il campione fino a ottenere una polvere sottile e omogenea.
- 5.3 Misurare 0,2 g di campione in una provetta per microcentrifuga etichettata.
- 5.4 Aggiungere 1,8 ml di tampone di estrazione 3M al campione nella provetta per microcentrifuga etichettata. Scuotere con forza o agitare per 15 secondi per miscelare completamente e ottenere un campione estratto.
Nota: sciogliere i campioni di cioccolato.
- 5.5 Centrifugare per 20-30 secondi a 5000-7000 giri/min (3000 x g). Il supernatante è il campione estratto.
- 5.6 Rimuovere il dispositivo a flusso laterale 3M per le proteine di albume dalla confezione e posizionarlo su una superficie piana pulita e asciutta.
- 5.7 Trasferire 100 µl del campione estratto preparato al punto 5.5 dallo strato intermedio (acquoso) usando una pipetta o punta di pipetta pulita e applicarlo al pozzetto campioni nel dispositivo a flusso laterale 3M per le proteine di albume. Avviare il timer per 11 ± 1 minuti. Passare al paragrafo Interpretazione dei risultati.



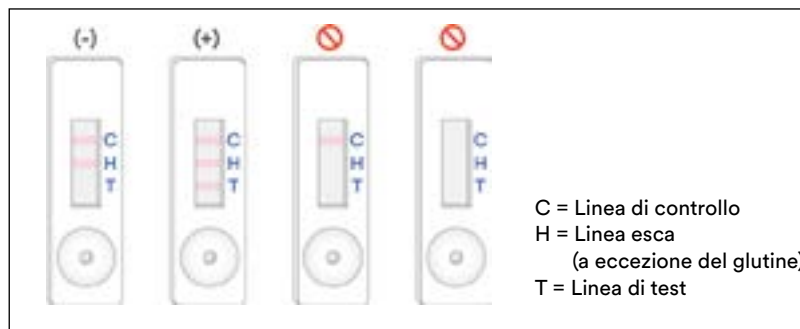


Interpretazione dei risultati

La linea di controllo è di fianco alla lettera C nel dispositivo a flusso laterale 3M per le proteine di albume. La linea del test è di fianco alla lettera T nel dispositivo a flusso laterale 3M per le proteine di albume. La linea "esca" è di fianco alla lettera H e/o tra le linee T e C. Nota: alcune cassette di plastica del dispositivo a flusso laterale potrebbero non presentare la lettera H sul lato.

Leggere il dispositivo a flusso laterale 11 ± 1 minuti dopo l'applicazione del campione. Un campione è considerato:

- Negativo per la proteina di albume quando sul dispositivo a flusso laterale 3M per le proteine di albume sono visibili solo le due linee più lontane dal pozzetto, ovvero la linea di controllo e la linea "esca".
- Positivo per la proteina di albume quando sul dispositivo a flusso laterale 3M per le proteine di albume sono visibili tutte e tre le linee (test, "esca" e controllo).
- Non valido, se sul dispositivo a flusso laterale 3M per le proteine di albume non è visibile la linea "esca". Il campione potrebbe essere sovraccarico di proteina di albume e deve essere diluito.
- Non valido, se sul dispositivo a flusso laterale 3M per le proteine di albume non è visibile la linea di controllo.



Qualunque lettura successiva ai 12 minuti dall'applicazione iniziale del campione nel dispositivo a flusso laterale 3M per le proteine di albume deve essere considerata non valida. Una lettura fatta in tale momento non può essere interpretata e può portare a risultati erranei.

Risoluzione dei problemi

- Il campione non riesce a migrare lungo la striscia nei primi 5 minuti dopo l'applicazione del campione nel dispositivo a flusso laterale 3M per le proteine di albume.

Il campione può essere troppo viscoso e deve essere centrifugato se non è già stato fatto durante la preparazione. Se il campione è stato già centrifugato, potrebbe essere necessaria la preparazione di una diluizione 1:1 con il tampone di estrazione 3M (Nota: questo può ridurre la sensibilità a ~1 ppm per alcune matrici).

- Compare un puntino rosso sulla linea del test ma il resto della linea del test non cambia colore.

Una certa quantità di particolato del campione potrebbe essere passata intorno al filtro nella cassetta; è sufficiente eseguire nuovamente il campione con un nuovo dispositivo a flusso laterale 3M per le proteine di albume dal kit e ripetere il test.

- Il pH del campione estratto deve essere compreso tra 5 e 10. Se il pH è al di fuori di questo intervallo, potrebbe essere necessaria un'ulteriore diluizione (ovvero, preparare una diluizione 1:1 con 100 µl di campione estratto e 100 µl di tampone di estrazione 3M. questo può ridurre la sensibilità a ~1 ppm per alcune matrici).



Per qualsiasi domanda su applicazioni o procedure specifiche, contattare il distributore o il rappresentante 3M Sicurezza Alimentare.

Caratteristiche minime di funzionamento

Limite minimo di rilevamento ^(a)	0,6 ppm
Limite massimo di rilevamento	~10.000 ppm

^(a) Il limite minimo di rilevazione è definito come la concentrazione più bassa dell'allergene in un campione di test che può essere distinta da un campione veramente bianco a un livello di probabilità specificato¹.

Bibliografia

1. Abbott, M., Hayward, S., Ross, W., Godefroy, S.B., Ulberth, F., Van Hengel, A. J., Roberts, J., Akiyama, H., Popping, B., Yeung, J.M., Wehling, P., Taylor, S., Poms, R.E., and Delahaut, P. (2010). Appendix M: Validation Procedures for Quantitative Food Allergen ELISA Methods: Community Guidance and Best Practices. *J. AOAC Int.* 93, 442-450.
2. Faeste, C.K and Lovberg, K.E. (2007) Extractability, Stability and Allergenicity of Egg White Proteins in Differently Heat-Processed Foods. *J of AOAC International.* 90(2):427-436.
3. Sugino, H., Nitoda, T., Juneja, L.F. General Chemical Composition of Eggs. (1997) In: Yamamoto, T., Juneja, L.R., Hatta, H. and Kim, M. *Hen Eggs: Basic and Applied Science.* CRC Press.

Legenda dei simboli

www.3M.com/foodsafety/symbols

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz-Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Company

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
© 2020, 3M. Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
3M est une marque de commerce de la Compagnie 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M. Toute utilisation
non autorisée est interdite. Tous droits réservés.
34-8726-7128-3

Instrucciones del Producto

Kit Rápido para Proteína de Clara de Huevo

Dispositivos de Flujo Lateral (LFD) para el análisis cualitativo de las proteínas de la clara de huevo.

Descripción del producto y uso previsto

El Kit Rápido para Proteína de Clara de Huevo 3M™ está diseñado para detectar la presencia de proteínas de clara de huevo en el agua de lavado final del sistema cerrado de limpieza (CIP), las muestras de hisopado ambiental, materias primas para la producción de alimentos y productos alimenticios procesados.

El Kit Rápido para Proteína de Clara de Huevo 3M usa un dispositivo de flujo lateral (LFD) que es un método de prueba inmunocromatográfico que utiliza anticuerpos específicos para la detección de las proteínas de clara de huevo. Cuando la proteína de clara de huevo está presente en 0,6 ppm o más, los resultados positivos se observan por la presencia de tres líneas: una línea de control, una línea de gancho y una línea de prueba. Estos límites pueden variar según la matriz evaluada. Las muestras que contengan más de 10.000 ppm de proteína del huevo pueden producir una prueba no válida que como resultado no tendrá la línea de gancho y/o la línea de prueba.

El Kit Rápido para Proteína de Clara de Huevo 3M está destinado al uso en la industria de los alimentos y bebidas por parte de personal capacitado. 3M no documentó el uso de este producto en otras industrias que no sean la alimentaria o la de bebidas. Por ejemplo, 3M no documentó este producto para el análisis de muestras clínicas, veterinarias, cosméticas o farmacéuticas. No se evaluó el Kit Rápido para Proteína de Clara de Huevo 3M con todos los posibles productos alimenticios, procesos de alimentos y protocolos de prueba.

El Kit Rápido para Proteína de Clara de Huevo 3M contiene 25 pruebas, descritas en la Tabla 1.

Tabla 1. Componentes del kit

Artículo	Identificación	Cantidad	Almacenamiento
3M™ Dispositivo de Flujo Lateral (LFD) para la Detección de Proteína de Clara de Huevo	Dispositivo de flujo lateral en un estuche de plástico	25 dispositivos empacados individualmente.	Conserve a una temperatura entre 2 y 8 °C. No congelar.
3M™ Solución Amortiguadora de Extracción	Frasco con Solución Amortiguadora de Extracción	1 frasco con 50 ml	Conserve a una temperatura entre 2 y 8 °C. No congelar.
Tubos de dilución	Tubo de microcentrífuga (capacidad de 2,2 ml de volumen)	26 tubos	Almacenar en un lugar limpio y seco.

Materiales no incluidos en el kit:

- Hisopos y pipetas.
- Se recomienda el uso un agitador eléctrico (vortex), temporizador y balanza, pero no es necesario para todas las muestras.
- Es necesario el uso de una centrífuga para todas las muestras de chocolate y gomas, y se recomienda usarla, pero no es necesario para todas las muestras sólidas.

Seguridad

El usuario debe leer, comprender y seguir toda la información de seguridad que se incluye en las instrucciones del Kit Rápido para Proteína de Clara de Huevo 3M. Guarde las instrucciones de seguridad como referencia en el futuro.

⚠ ADVERTENCIA: Indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría ocasionar la muerte o lesiones graves, y/o daños materiales.

⚠ ATENCIÓN: Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría ocasionar daños materiales.



▲ ADVERTENCIA

Para reducir los riesgos relacionados con resultados incorrectos:

- 3M no documentó el uso del Kit Rápido para Proteína de Clara de Huevo 3M en otras industrias que no sean la alimentaria o la de bebidas. Por ejemplo, 3M no documentó este producto para el análisis de muestras clínicas, veterinarias, cosméticas o farmacéuticas.
- El 3M LFD para la Detección de Proteína de Clara de Huevo se debe leer 11 ± 1 minutos después de haber cargado la muestra en el Dispositivo de Flujo Lateral.
- La 3M Solución Amortiguadora de Extracción está diseñada para el uso con un lote específico de 3M LFD para la Detección de Proteína de Clara de Huevo. NO intercambie los componentes del Kit Rápido para Proteína de Clara de Huevo 3M con otros lotes o kits.
- La 3M Solución Amortiguadora de Extracción está diseñada para el uso con un lote específico de 3M LFD para la Detección de Proteína de Clara de Huevo. Deseche cualquier 3M Solución Amortiguadora de Extracción sobrante una vez que se hayan utilizado todos los 3M Dispositivos de Flujo Lateral para la Detección de Proteína de Clara de Huevo.
- Almacene el Kit Rápido para Proteína de Clara de Huevo 3M como se indica en el embalaje y en las instrucciones del producto.
- Siempre use el Kit Rápido para Proteína de Clara de Huevo 3M antes de la fecha de vencimiento.
- Siempre use el Kit Rápido para Proteína de Clara de Huevo 3M a una temperatura entre 20-25 °C.
- Los 3M™ Kits para Proteínas Alergénicas no están destinados para la detección de proteínas hidrolizadas.
- Los 3M Kits para Proteínas Alergénicas están diseñados para detectar proteínas de alimentos procesados una vez que han sido solubilizadas en la 3M Solución Amortiguadora de Extracción. Ciertos métodos de procesamiento podrían limitar la detección de las proteínas a detectar.
- Algunos procesos de producción de alimentos podrían afectar la detección de proteína de alimentos con los 3M Kits para Proteínas Alergénicas. Los usuarios de éste kit deben verificar que el método es apto para el propósito y que cumple con los requerimientos del usuario.

Para reducir los riesgos relacionados con resultados falsos negativos:

- Use el Kit Rápido para Proteína de Clara de Huevo 3M con muestras ambientales y de alimentos que hayan sido validadas internamente o por un tercero.

Para reducir los riesgos asociados con la exposición a productos químicos:

- El Kit Rápido para Proteína de Clara de Huevo 3M está destinado al uso por parte de personal capacitado en la industria de los alimentos y bebidas.

ATENCIÓN

Para reducir los riesgos de resultados incorrectos:

- Consulte la sección Interpretación de Resultados de las instrucciones del producto, para garantizar una interpretación precisa del 3M LFD para Detección de Proteína de Clara de Huevo.

Consulte la Hoja de Datos de Seguridad para obtener más información.

Si desea obtener información sobre la documentación del desempeño del producto, visite nuestro sitio web en www.3M.com/foodsafety o comuníquese con su representante o distribuidor local de 3M.

Responsabilidad del usuario

Los usuarios son responsables de familiarizarse con las instrucciones e información del producto. Visite nuestro sitio web en www.3M.com/foodsafety o póngase en contacto con su representante o distribuidor local de 3M para obtener más información.

Como sucede con todos los métodos utilizados para el análisis de alimentos, la matriz de prueba puede influir en los resultados. Al seleccionar un método de prueba, es importante reconocer que factores externos tales como los métodos de muestreo, los protocolos de prueba, la preparación de la muestra, la manipulación y la técnica de laboratorio pueden afectar los resultados. La muestra de alimentos en sí misma puede influir en los resultados.

Es responsabilidad del usuario seleccionar cualquier método o producto de prueba para evaluar un número de muestras suficientes que satisfagan al usuario respecto a que el método de prueba elegido cumple con los criterios del usuario.

Además, es responsabilidad del usuario determinar que cualquier método de prueba y sus resultados cumplen con los requisitos de sus clientes y proveedores.

Como sucede con cualquier método de prueba, los resultados obtenidos del uso de cualquier producto de 3M Food Safety no constituyen una garantía de calidad de las matrices ni de los procesos analizados.

Limitaciones de Garantías/Recurso Limitado

SALVO LO EXPRESAMENTE ESTIPULADO EN UNA SECCIÓN DE GARANTÍA LIMITADA O EN EL EMBALAJE DE UN PRODUCTO ESPECÍFICO, 3M RENUNCIA A TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS Y TÁCITAS INCLUIDA, ENTRE OTRAS, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN USO EN PARTICULAR. Si un producto de 3M Food Safety es defectuoso, 3M o su distribuidor autorizado reemplazará el producto o reembolsará el precio de compra del producto, a su elección. Estos son sus recursos exclusivos. Deberá notificar inmediatamente a 3M en un lapso de sesenta días a partir del descubrimiento de cualquier sospecha de defecto en un producto y devolver dicho producto a 3M. Llame a Atención al Cliente (1-800-328-1671 en los EE. UU.) o a su representante oficial de 3M Food Safety para obtener una Autorización de devolución de productos.

Limitación de la Responsabilidad de 3M

3M NO SERÁ RESPONSABLE DE NINGUNA PÉRDIDA O DAÑO, YA SEA DIRECTO, INDIRECTO, ESPECIAL, DAÑOS ACCIDENTALES O CONSECUENCIAS, INCLUIDOS ENTRE OTROS, LA PÉRDIDA DE BENEFICIOS. En ningún caso la responsabilidad de 3M conforme a ninguna teoría legal excederá el precio de compra del producto supuestamente defectuoso.

Almacenamiento y desecho

Almacene todos los componentes del Kit Rápido para Proteína de Clara de Huevo 3M a una temperatura entre 2 y 8 °C.

Los componentes del Kit Rápido para Proteína de Clara de Huevo 3M no se deben congelar, exponer a los rayos UV ni exponer al calor prolongado (>30 °C).

Los componentes del Kit Rápido para Proteína de Clara de Huevo 3M no se deben usar después de su fecha de vencimiento. La fecha de vencimiento y el número de lote están impresos en la etiqueta externa de la caja.

Tenga en cuenta que cada lote de 3M Solución Amortiguadora de Extracción está validado específicamente para cada lote de LFD y no es intercambiable con ningún otro lote o kit.

Deseche según las normas y regulaciones locales, regionales o industriales actuales.

Instrucciones para métodos validados

AOAC® INTERNATIONAL *Performance Tested Method*SM n.º 052001



En los estudios de PTMSM de AOAC Research Institute, se descubrió que el Kit Rápido para Proteína de Clara de Huevo 3M es un método confiable, sólido y adecuado para encontrar la proteína total de huevo hasta 1 ppm en ingredientes de alimentos, productos elaborados y muestras ambientales, superficies y agua de enjuague final mediante el procedimiento CIP.

Este método ha sido validado con el objeto de encontrar la proteína total de huevo en el helado de vainilla, el jarabe líquido de chocolate, la leche entera fluida, el jugo de naranja, el aderezo para ensaladas, las galletas integradas, las superficies de acero inoxidable y el agua de enjuague final mediante el procedimiento CIP.

El estudio de validación se realizó al emplear el material de referencia NIST 8445, huevo entero secado por aspersión. Si se tiene en cuenta una concentración del 50%-66% de proteína de clara de huevo proveniente de la proteína total de huevo^{2,3}, el límite de detección del Kit Rápido para Proteína de Clara de Huevo 3M correspondió a 1 ppm de la proteína total de huevo, lo que equivale, aproximadamente, a 0,6 ppm de proteína de la clara de huevo.

Instrucciones de uso

Siga todas las instrucciones atentamente. De lo contrario, los resultados obtenidos podrían llegar a ser incorrectos. Asegúrese de que todos los componentes del Kit Rápido para Proteína de Clara de Huevo 3M estén a temperatura ambiente (20-25 °C) antes del uso.

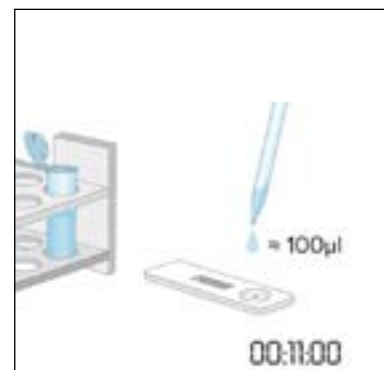
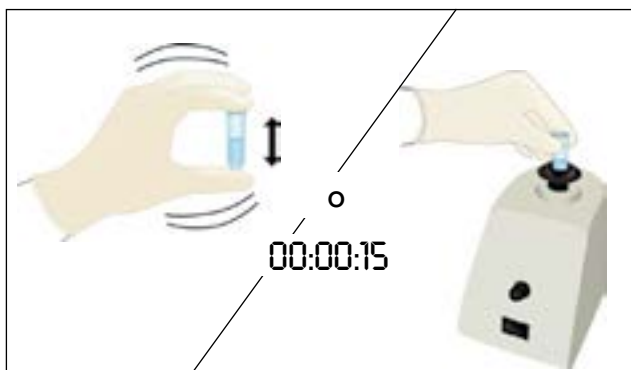
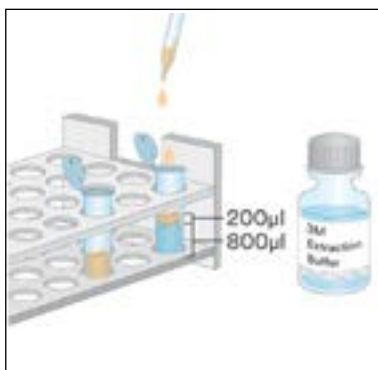
Análisis de la Muestra

1. Muestras del Agua de lavado Final de CIP

- 1.1. Etiquete un tubo de microcentrífuga por cada muestra de CIP.
- 1.2. Añada 800 µl de la 3M Solución Amortiguadora de Extracción a un tubo de microcentrifuga etiquetado.
- 1.3. Añada 200 µl de la muestra de agua de lavado final de CIP. Agite enérgicamente o en un agitador eléctrico durante 15 segundos para mezclarla por completo y obtener una muestra de extracción.

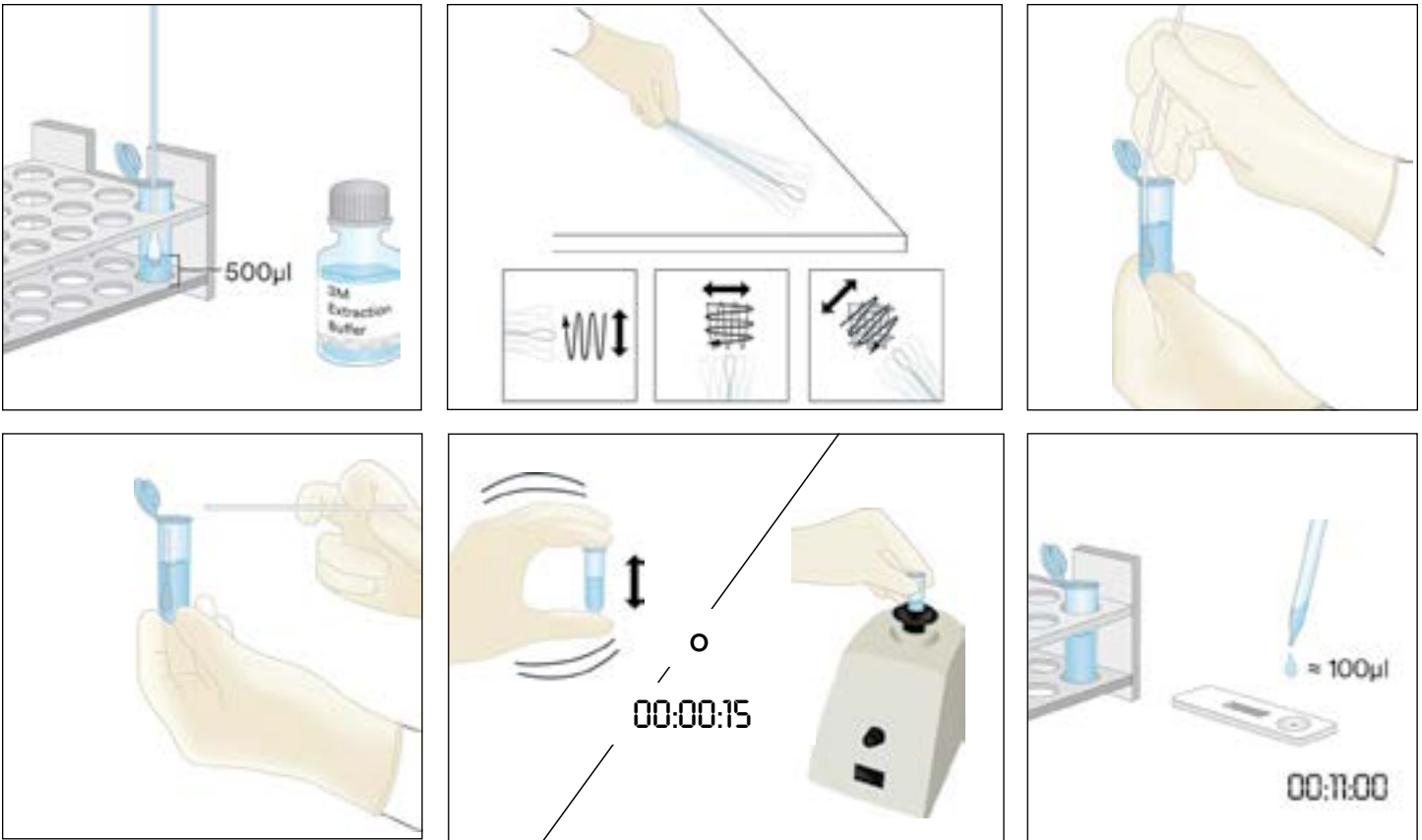
Nota: El pH de la muestra extraída debe estar entre 5 y 10. Continúe hacia la sección de Resolución de problemas para obtener información adicional.

- 1.4. Retire un 3M LFD para la Detección de Proteína de Clara de Huevo del paquete y colóquelo en una superficie limpia, seca y plana.
- 1.5. Transfiera 100 µl de la muestra extraída preparada en 1.3 usando una pipeta limpia o una punta de pipeta 3M LFD para Detección de Proteína de Clara de Huevo. Inicie el temporizador con 11 ± 1 minutos. Continúe hacia la sección Interpretación de Resultados.



2. Muestras de hisopado ambiental

- 2.1. Etiquete un tubo de microcentrífuga por cada muestra de hisopado ambiental.
- 2.2. Añada 500 µl de la 3M Solución Amortiguadora de Extracción en un tubo de microcentrifuga etiquetado.
- 2.3. Tome un hisopo limpio y sumerja toda la punta en el tubo de la microcentrífuga para humedecer la punta con la 3M Solución Amortiguadora de Extracción. Exprima suavemente el exceso de líquido de la punta presionando suavemente la punta del hisopo contra el interior del tubo.
- 2.4. Tome el hisopo humedecido y sondee una superficie de 10×10 cm manteniendo el hisopo en un ángulo de 30° con relación a la superficie. Frote el hisopo con suavidad y en forma exhaustiva sobre el área superficial. Frote el hisopo tres veces sobre la superficie y cambie la dirección entre trazos alternados.
- 2.5. Tome el hisopo y vuelva a insertarlo en el tubo previamente etiquetado y gire el hisopo varias veces para liberar en la 3M Solución Amortiguadora de Extracción cualquier residuo que pudiera haber sobre la superficie del hisopo. Corte la punta del hisopo en el interior del tubo, tape firmemente y mezcle bien para obtener una muestra de extracción.
- 2.6. Retire un 3M LFD para la Detección de Proteína de Clara de Huevo del paquete y colóquelo en una superficie limpia, seca y plana.
- 2.7. Transfiera 100 µl de la muestra extraída preparada en 2.5 usando una pipeta limpia o una punta de pipeta 3M LFD para Detección de Proteína de Clara de Huevo. Inicie el temporizador con 11 ± 1 minutos. Continúe hacia la sección Interpretación de Resultados.

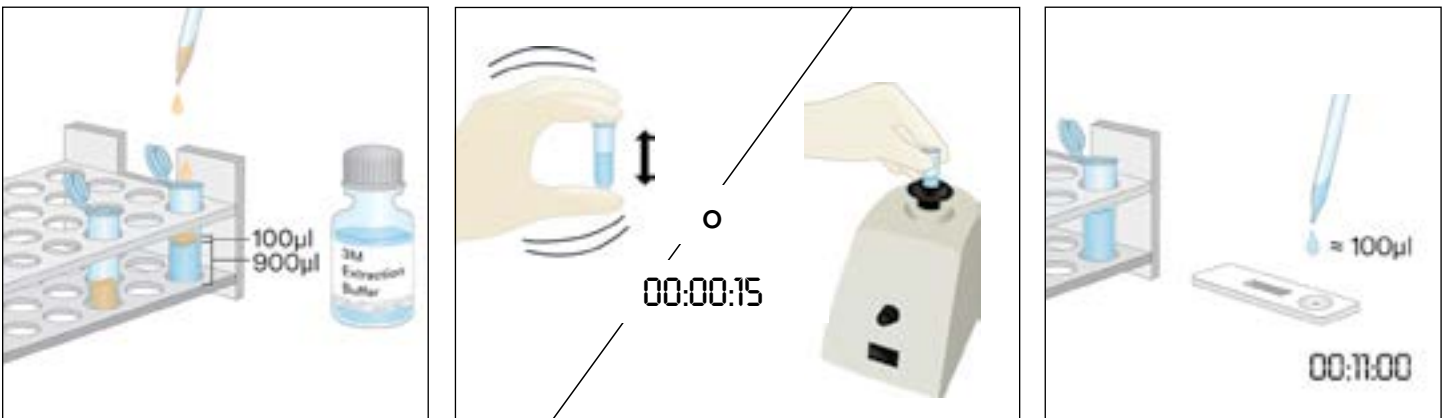


3. Muestra líquida, excepto muestras de chocolate líquido

- 3.1 Etiquete un tubo de microcentrifuga por cada muestra líquida.
- 3.2 Mida 900 µl de la 3M Solución Amortiguadora de Extracción en un tubo de microcentrifuga etiquetado.
- 3.3 Añada 100 µl de una muestra bien mezclada. Agite enérgicamente o en un agitador eléctrico durante 15 segundos para mezclarla por completo y obtener una muestra de extracción.

Nota: El pH de la muestra extraída debe estar entre 5 y 10. Continúe hacia la sección de Resolución de problemas para obtener información adicional.

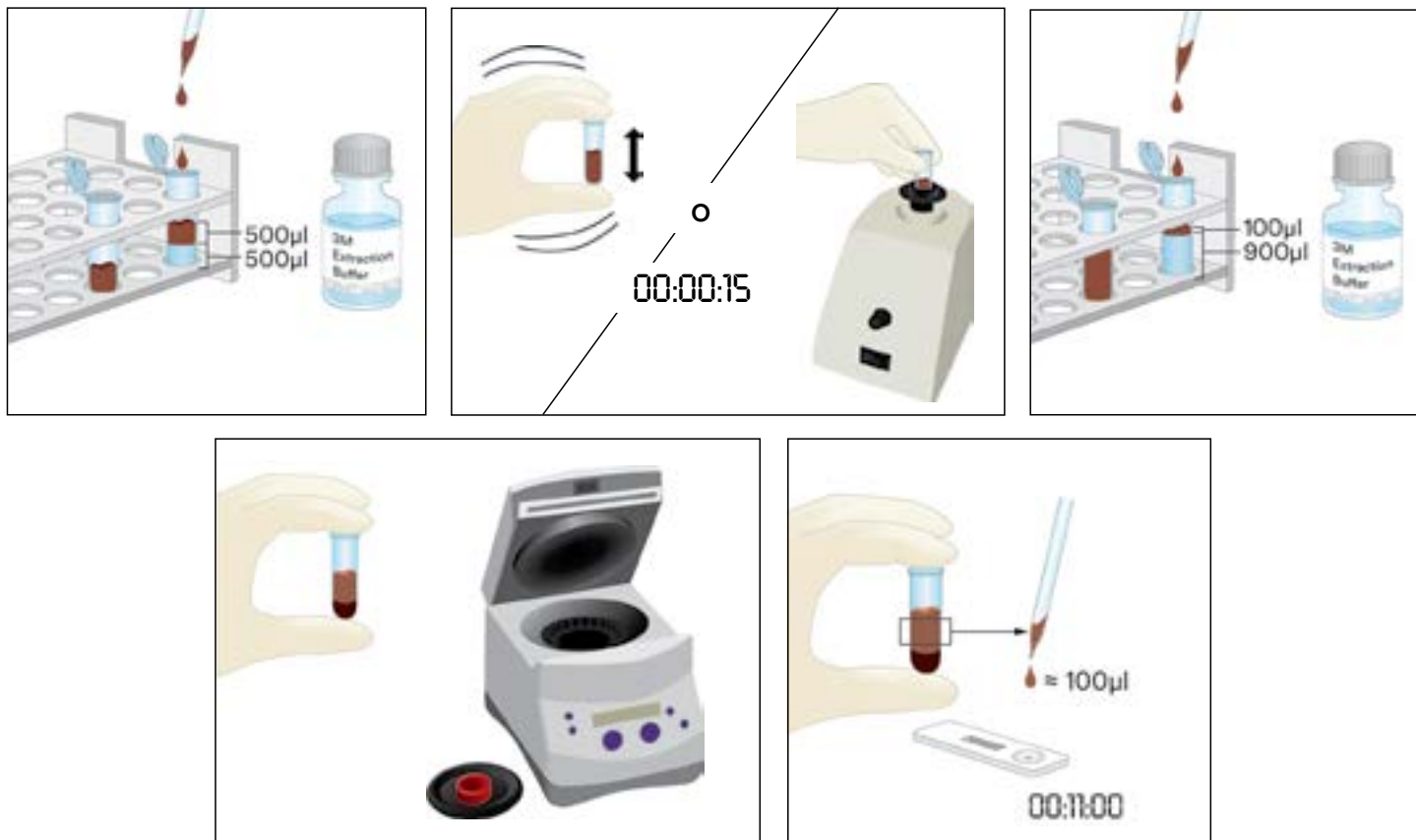
- 3.4 Retire un 3M LFD para la Detección de Proteína de Clara de Huevo del paquete y colóquelo en una superficie limpia, seca y plana.
- 3.5 Transfiera 100 µl de la muestra extraída preparada en 3.3 de la capa media (acuosa) usando una pipeta limpia o punta de pipeta, y aplíquela en el pocillo de muestra del 3M LFD para la Detección de Proteína de Clara de Huevo. Inicie el temporizador con 11 ± 1 minutos. Continúe hacia la sección Interpretación de Resultados.



4. Muestra líquida con chocolate

- 4.1 Etiquete dos tubos de microcentrifuga por cada Muestra líquida con chocolate.

- 4.2 Para hacer una muestra preparada, añada 500 μl de una Muestra de líquida con chocolate bien mezclada y añada 500 μl de la 3M Solución Amortiguadora de Extracción en un tubo de microcentrifuga etiquetado. Agite vigorosamente para mezclar por completo o aplique vórtice durante unos 15 segundos.
- 4.3 Añada 900 μl de 3M Solución Amortiguadora de Extracción en el segundo tubo de microcentrifuga etiquetado y añada 100 μl de la Muestra preparada en el paso 4.2. Agite vigorosamente para mezclar por completo o en un agitador eléctrico durante unos 15 segundos.
- 4.4 Centrifugue durante 20-30 segundos a 5000-7000 rpm (3000 x g). El sobrenadante es la muestra extraída.
- 4.5 Retire un 3M LFD para la Detección de Proteína de Clara de Huevo del paquete y colóquelo en una superficie limpia, seca y plana.
- 4.6 Transfiera 100 μl de la muestra extraída preparada en 4.4 de la capa media (acuosa) usando una pipeta limpia o punta de pipeta, y aplíquela en el pocillo de muestra del 3M LFD para la Detección de Proteína de Clara de Huevo. Inicie el temporizador con 11 ± 1 minutos. Continúe hacia la sección Interpretación de Resultados.



5. Muestras sólidas

- 5.1 Etiquete un tubo de microcentrifuga por cada muestra no líquida.
- 5.2 Triture la muestra hasta obtener un fino polvo homogéneo.
- 5.3 Mida 0,2 g de la muestra en un tubo de microcentrifuga etiquetado.
- 5.4 Añada 1,8 mL de la 3M Solución Amortiguadora de Extracción a la muestra del tubo de microcentrifuga. Agite enérgicamente o en un agitador eléctrico durante 15 segundos para mezclarla por completo y obtener una muestra de extracción.
Nota: Derrita muestras de chocolate.
- 5.5 Centrifugue durante 20-30 segundos a 5000-7000 rpm (3000 x g). El sobrenadante es la muestra extraída.
- 5.6 Retire un 3M LFD para la Detección de Proteína de Clara de Huevo del paquete y colóquelo en una superficie limpia, seca y plana.
- 5.7 Transfiera 100 μl de la muestra extraída preparada en 5.5 de la capa media (acuosa) usando una pipeta limpia o punta de pipeta, y aplíquela en el pocillo de muestra del 3M LFD para la Detección de Proteína de Clara de Huevo. Inicie el temporizador con 11 ± 1 minutos. Continúe hacia la sección Interpretación de Resultados.

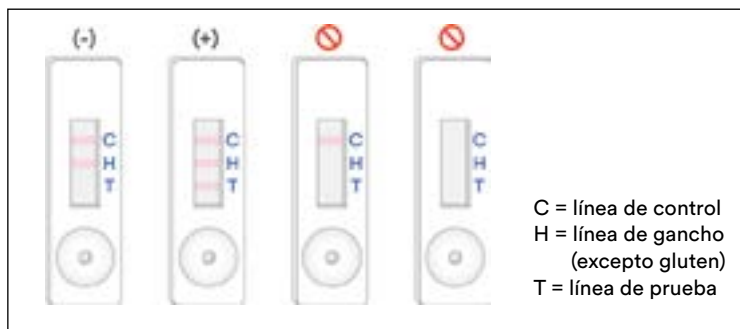


Interpretación de los resultados

La línea de control está junto a la letra C en el 3M LFD para Detección de Proteína de Clara de Huevo. La línea de prueba está junto a la letra T en el 3M LFD para Detección de Proteína de Clara de Huevo. La línea de gancho está junto a la letra H o entre las líneas T y C. Nota: Algunos estuches de LFD podrían no tener una marca H en el costado del estuche de plástico.

Lea el LFD a los 11 ± 1 minutos después de la aplicación de la muestra. Se considera que una muestra es:

- Negativa para proteína de clara de huevo cuando solo las dos líneas más alejadas del pocillo, la línea de control y la línea de gancho, están visibles en el 3M LFD para Detección de Proteína de Clara de Huevo.
- El resultado es positivo para proteína de clara de huevo cuando las tres líneas (de prueba, de gancho y de control) están visibles en el 3M LFD para Detección de Proteína de Clara de Huevo.
- No válida, si el 3M LFD para Detección de Proteína de Clara de Huevo no muestra la línea de gancho central. La muestra puede estar sobrecargada con proteína de clara de huevo y es necesario diluirla.
- No válida, si el 3M LFD para Detección de Proteína de Clara de Huevo no muestra la línea de control.



Se debe considerar como no válida cualquier lectura obtenida después de 12 minutos desde la aplicación inicial de la muestra en el 3M LFD para Detección de Proteína de Clara de Huevo. Una lectura en este momento no se puede interpretar y esto puede llevar a resultados erróneos.



Resolución de problemas

1. La muestra no migra por la tira dentro de los primeros 5 minutos después de la aplicación de la muestra en el 3M LFD para Detección de Proteína de Clara de Huevo.

La muestra puede ser demasiado viscosa y es necesario centrifugarla, si es que no se lo hizo durante la preparación de la muestra. Si ya se había centrifugado la muestra, podría ser necesario preparar una dilución 1:1 con la 3M Solución Amortiguadora de Extracción. (Nota: Esto podría reducir la sensibilidad a aproximadamente 1 ppm para algunas matrices.)

2. Aparece un punto rojo en la línea de prueba, pero el resto de la línea de prueba no cambia de color.

Las partículas de la muestra pueden haber pasado por el filtro del estuche. Solo vuelva a analizar la muestra; tome del kit un nuevo 3M LFD para Detección de Proteína de Clara de Huevo y repita la prueba.

3. El pH de la muestra extraída debe estar entre 5 y 10. Si el pH está fuera de este rango, podría ser necesaria una mayor dilución (es decir, prepare una dilución 1:1 con 100 µl de la muestra extraída y 100 µl de la 3M Solución Amortiguadora de Extracción. Esto podría reducir la sensibilidad a aproximadamente 1 ppm para algunas matrices.)

Si tiene preguntas sobre aplicaciones o procedimientos específicos, comuníquese con su representante o distribuidor de 3M Food Safety.

Características mínimas de rendimiento

Límite inferior de detección ^(a)	0,6 ppm
Límite superior de detección	~10.000 ppm

- ^(a) El límite inferior de detección más bajo se define como la menor concentración del alérgeno en una muestra de prueba que se pueda distinguir de una verdadera muestra blanca en un nivel de probabilidad especificado¹.

Referencias

1. Abbott, M., Hayward, S., Ross, W., Godefroy, S.B., Ulberth, F., Van Hengel, A. J., Roberts, J., Akiyama, H., Popping, B., Yeung, J.M., Wehling, P., Taylor, S., Poms, R.E., and Delahaut, P. (2010). Appendix M: Validation Procedures for Quantitative Food Allergen ELISA Methods: Community Guidance and Best Practices. *J. AOAC Int.* 93, 442-450.
2. Faeste, C.K and Lovberg, K.E. (2007) Extractability, Stability and Allergenicity of Egg White Proteins in Differently Heat-Processed Foods. *J of AOAC International.* 90(2):427-436.
3. Sugino, H., Nitoda, T., Juneja, L.F. General Chemical Composition of Eggs. (1997) In: Yamamoto, T., Juneja, L.R., Hatta, H. and Kim, M. Hen Eggs: Basic and Applied Science. CRC Press.

Explicación de los símbolos

www.3M.com/foodsafety/symbols

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz-Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Company

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
© 2020, 3M. Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
3M est une marque de commerce de la Compagnie 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M. Toute utilisation
non autorisée est interdite. Tous droits réservés.
34-8726-7128-3

Eiwit Proteïne Sneltest

Lateral Flow Devices (LFD) voor kwalitatieve analyse van eiwitproteïne.

Productbeschrijving en beoogd gebruik

De 3M™ Eiwit Proteïne Sneltest is bedoeld voor de detectie van eiwitproteïne in CIP-water (clean-in-place) van de laatste spoeling, omgevingsmonsters, voedingsingrediënten en verwerkte voedingsmiddelen.

De 3M Eiwit Proteïne Sneltest maakt gebruik van een 'lateral flow device' (LFD), een immunochromatografische testmethode waarbij gebruik wordt gemaakt antilichamen die specifiek zijn voor de detectie van eiwitproteïne. Bij een positief testresultaat zijn er drie lijnen zichtbaar: de testlijn: een controlelijn, een 'hook'-lijn en een testlijn. Dit is het geval wanneer de concentratie eiwitproteïne gelijk is aan of hoger is dan 0,6 ppm. Deze grenzen kunnen verschillend zijn, afhankelijk van de geteste matrix. Monsters met meer dan 10.000 ppm eiwitproteïne kunnen leiden tot een ongeldige test, waardoor er geen 'hook'-lijn en/of testlijn wordt weergegeven.

De 3M Eiwit Proteïne Sneltest is bedoeld voor gebruik door hiervoor opgeleid personeel in de voedings- en dranksector. 3M heeft het gebruik van dit product niet gedocumenteerd in andere sectoren dan de voedings- of dranksector. 3M heeft dit product bijvoorbeeld niet gedocumenteerd voor farmaceutische, cosmetische, klinische of veterinaire monsters. De 3M Eiwit Proteïne Sneltest is niet getest met alle voorkomende voedingsproducten, voedingsprocessen en testprotocollen.

De 3M Eiwit Proteïne Sneltest bevat 25 testen, die beschreven staan in Tabel 1.

Tabel 1. Setonderdelen

Artikel	Identificatie	Hoeveelheid	Opslag
3M™ Eiwit Proteïne Lateral Flow Device (LFD)	Lateral flow device in een plastic cassette	25 individueel verpakte LFD's.	Bewaren bij 2-8 °C. Niet invriezen.
3M™ Extractiebuffer	Flesje met extractiebuffer	1 flesje met 50 ml	Bewaren bij 2-8 °C. Niet invriezen.
Verdunningsbuisjes	Microcentrifugeerbuisje (volumecapaciteit 2,2 ml)	26 buisjes	Op een schone, droge plaats bewaren.

Materialen die niet in de set worden geleverd:

- Swabs en pipetten.
- Het gebruik van een vortexmenger, timer en weegschaal wordt aanbevolen, maar is niet vereist voor alle monsters.
- Het gebruik van een centrifuge is vereist voor alle monsters van chocolade en gom, en wordt aanbevolen maar is niet vereist voor alle solide monsters.

Veiligheid

De gebruiker dient alle veiligheidsinformatie in de instructies voor de 3M Eiwit Proteïne Sneltest te lezen, te begrijpen en op te volgen. Bewaar de veiligheidsinstructies om deze later te kunnen raadplegen.

⚠ WAARSCHUWING: Geeft een gevaarlijke situatie aan die, indien deze niet wordt vermeden, de dood, ernstig letsel en/of materiële schade tot gevolg kan hebben.

OPMERKING: Geeft een mogelijk gevaarlijke situatie aan die, als ze niet vermeden wordt, kan resulteren in materiële schade.



▲ WAARSCHUWING

Om de risico's van onjuiste resultaten te beperken:

- 3M heeft het gebruik van de 3M Eiwit Proteïne Sneltest niet gedocumenteerd in andere sectoren dan de voedings- of dranksector. 3M heeft dit product bijvoorbeeld niet gedocumenteerd voor farmaceutische, cosmetische, klinische of veterinaire monsters.
- De 3M Eiwit Proteïne LFD dient 11 ± 1 minuten nadat het monster op de Lateral Flow Device is geladen, te worden afgelezen.
- De 3M Extractiebuffer is ontworpen voor gebruik met een specifieke batch 3M Eiwit Proteïne LFD. Gebruik de onderdelen van de 3M Eiwit Proteïne Sneltest NIET in combinatie met andere batches of sets.
- De 3M Extractiebuffer is ontworpen voor gebruik met een specifieke batch 3M Eiwit Proteïne LFD. Voer de restanten af van de 3M Extractiebuffer nadat u alle 3M Eiwit Proteïne Lateral Flow Devices hebt gebruikt.
- Bewaar de 3M Eiwit Proteïne Sneltest zoals aangegeven wordt op de verpakking en in de productinstructies.
- Gebruik de 3M Eiwit Proteïne Sneltest altijd vóór de vervaldatum.
- Gebruik de 3M Eiwit Proteïne Sneltest altijd bij een temperatuur van 20-25 °C.
- 3M™ Allergeen eiwit testkits zijn niet bedoeld voor de detectie van gehydrolyseerde eiwitten.
- De 3M Allergeen Proteïne Testkits zijn ontworpen om proteïnen in verwerkte voedingsmiddelen te detecteren als deze in 3M Extractiebuffer opgelost zijn. De detectie van deze doelproteïnen kan door bepaalde voedselverwerkingsmethoden worden beperkt.
- Bepaalde voedselverwerkingsmethoden kunnen de detectie van proteïne in voedingsmiddelen aan de hand van 3M Allergeen Proteïne Testkits beïnvloeden. Gebruikers moeten verifiëren dat de methode geschikt is voor het doel om aan de gebruikersvereisten te voldoen.

Om het risico op fout-negatieve resultaten te beperken:

- Gebruik de 3M Eiwit Proteïne Sneltest voor voedings- en omgevingsmonsters die intern of door een derde partij zijn gevalideerd.

Om de risico's van blootstelling aan chemicaliën te verminderen:

- De 3M Eiwit Proteïne Sneltest is bedoeld voor gebruik door hiervoor opgeleid personeel in de voedings- of dranksector.

OPMERKING

Om het risico op onjuiste resultaten te beperken:

- Raadpleeg het onderdeel 'Interpretatie van de resultaten' in de productinstructies om een juiste interpretatie van de 3M Eiwit Proteïne LFD te garanderen.

Raadpleeg het veiligheidsinformatieblad voor aanvullende informatie.

Voor informatie over documentatie van productprestaties kunt u onze website op www.3M.com/foodsafety bezoeken of contact opnemen met uw plaatselijke 3M-vertegenwoordiger of -distributeur.

Verantwoordelijkheid van de gebruiker

Gebruikers worden geacht zich vertrouwd te maken met de productinstructies en -informatie. Bezoek onze website www.3M.com/foodsafety of neem contact op met uw plaatselijke 3M-vertegenwoordiger of -distributeur voor meer informatie.

Zoals met alle testmethodes die worden gebruikt voor voedselanalyse, kan de testmatrix invloed hebben op de resultaten. Bij het kiezen van een testmethode is het belangrijk om te erkennen dat externe factoren zoals proefmethoden, testprotocollen, proefvoorbereiding en -behandeling en laboratoriumtechniek invloed kunnen hebben op de resultaten. Het voedselmonster kan de resultaten beïnvloeden.

Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker dat hij/zij voldoende monsters beoordeelt om zich er van te verzekeren dat de gekozen testmethode voldoet aan de criteria van de gebruiker.

Het is ook de verantwoordelijkheid van de gebruiker om te bepalen of testmethoden en resultaten aan de vereisten van klanten en leveranciers voldoen.

Zoals bij elke testmethode, garanderen de verkregen resultaten van het gebruik van een 3M Voedselveiligheidsproduct de kwaliteit van de geteste matrices of processen niet.



Garantiebeperkingen/Beperkte Oplossing

BEHALVE WAAR UITDRUKKELIJK VERMELD IN EEN BEPERKTE GARANTIEBEPALING VAN EEN INDIVIDUELE PRODUCTVERPAKKING, WIJST 3M ALLE UITDRUKKELIJKE EN IMPLICIETE GARANTIES AF, MET INBEGRIJ VAN, MAAR NIET BEPERKT TOT, ELKE GARANTIE MET BETREKKING TOT DE GOEDE WERKING EN DE GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL. Als een 3M Voedselveiligheidsproduct gebrekkig is, zal 3M of zijn gevolmachtigde distributeur naar eigen keuze het product vervangen of de aankoopprijs van het product terugbetalen. Dit is het enige rechtsmiddel waarover u beschikt. Indien u vermoedt dat een product gebrekkig is, dan moet u 3M daarvan binnen zestig dagen na het vaststellen op de hoogte brengen. Bel onze klantenservice (+31-71-5450386) of uw erkende vertegenwoordiger voor 3M Voedselveiligheid, die u autorisatie voor het retourneren van de goederen zal geven.

Beperking van 3M-aansprakelijkheid

3M IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR ENIG VERLIES OF SCHADE, ONGEACHT OF HET GAAT OM DIRECTE, INDIRECTE, SPECIALE, INCIDENTELE OF GEVOLGSCHADE, MET INBEGRIJ VAN, MAAR NIET BEPERKT TOT WINSTDERVING. In geen geval zal de wettelijke aansprakelijkheid van 3M onder om het even welke juridische theorie de aankoopprijs van het zogenaamd gebrekkige product overschrijden.

Opslag en afvalverwerking

Bewaar alle onderdelen van de 3M Eiwit Proteïne Sneltest bij 2-8 °C.

De 3M Eiwit Proteïne Sneltest mag niet worden bevroren, blootgesteld aan uv-licht of langdurig worden blootgesteld aan hoge temperaturen (> 30 °C).

De onderdelen van de 3M Eiwit Proteïne Sneltest mogen niet worden gebruikt na de vervaldatum. De vervaldatum en het partijnummer zijn terug te vinden op het etiket aan de buitenzijde van de doos.

NB Elke partij 3M Extractiebuffer is specifiek voor elke partij LFD gevalideerd en kan niet worden gebruikt met andere partijen of sets.

Afvoeren volgens de huidige plaatselijke/regionale/industriële standaarden en-regelgevingen.

Instructies voor gevalideerde methoden

AOAC® INTERNATIONAL *Performance Tested Method*SM nr. 052001



In AOAC Research Institute PTMSM onderzoeken werd bevonden dat de 3M Eiwit Proteïne Sneltest een betrouwbare, robuuste methode is om de totale concentratie eiwitproteïne tot 1 ppm in ingrediënten van voedingsmiddelen, eindproducten, omgevingsmonsters, CIP-water van de laatste spoeling en op oppervlakken te detecteren.

Deze methode is gevalideerd om de totale concentratie eiwitproteïne te detecteren in vanille-ijs, vloeibare chocoladesiroop, vloeibare volle melk, sinaasappelsap, saladedressing, kunstmatig met een allergeen verontreinigde en vervolgens gebakken koekjes, CIP-water van de laatste spoeling en op oppervlakken van roestvrij staal.

Het validatieonderzoek werd uitgevoerd aan de hand van NIST-referentiemateriaal 8445, gesproeidroogd heel ei. Bij een concentratie van 50-66% eiwitproteïne ten opzichte van de totale concentratie eiwitproteïne^{2,3} kwam de detectiegrens van de 3M Eiwit Proteïne Sneltest overeen met een totale concentratie eiwitproteïne van 1 ppm, wat gelijk staat aan ongeveer 0,6 ppm eiwitproteïne.

Gebruiksaanwijzingen

Volg alle instructies zorgvuldig op. Het niet opvolgen van de instructies kan onnauwkeurige resultaten tot gevolg hebben. Controleer of alle onderdelen van de 3M Eiwit Proteïne Sneltest zich op omgevingstemperatuur (20-25 °C) bevinden voorafgaand aan gebruik.

Monsteranalyse

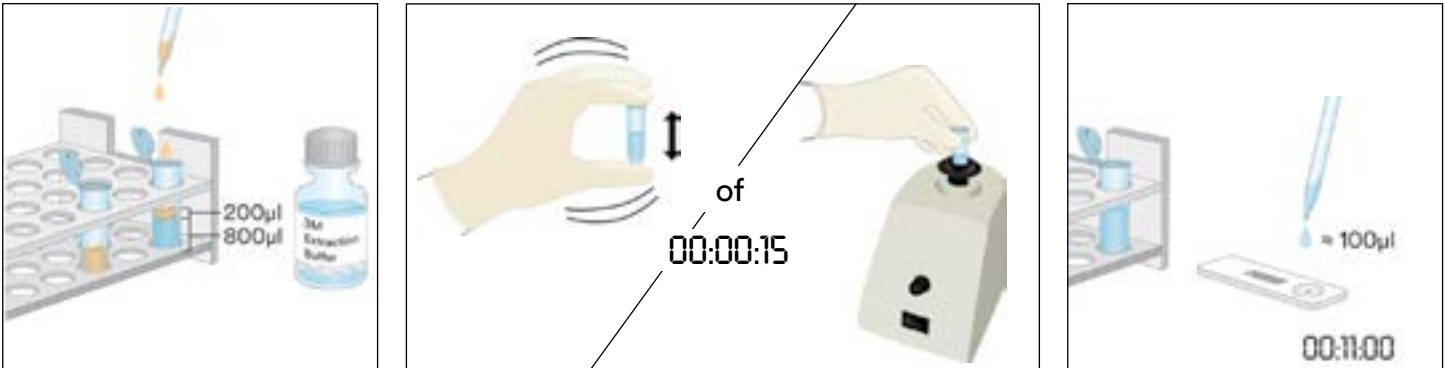
1. Monsters van CIP-water van de laatste spoeling

- 1.1. Plaats voor elk CIP-monster een etiket op een microcentrifugeerbuisje.
- 1.2. Voeg 800 µl 3M Extractiebuffer toe aan een microcentrifugeerbuisje met etiket.

- 1.3 Voeg 200 µl monster van CIP-water van de laatste spoeling toe. Krachtig schudden of gedurende 15 seconden in de vortexmenger plaatsen om een monster te extraheren.

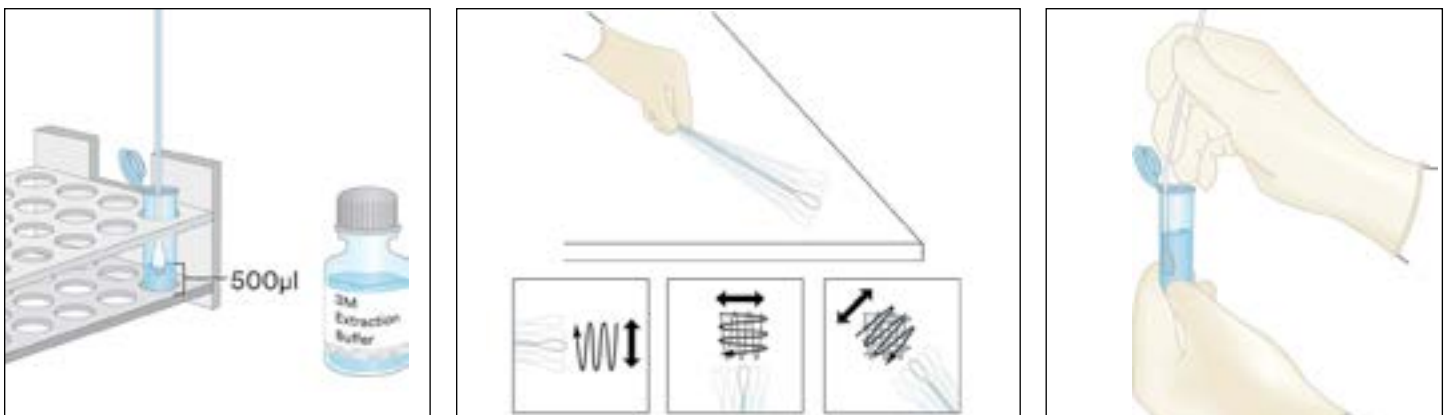
Opmerking: De pH van het geëxtraheerde monster moet tussen de 5 en 10 zijn. Ga naar het onderdeel Problemen oplossen voor aanvullende informatie.

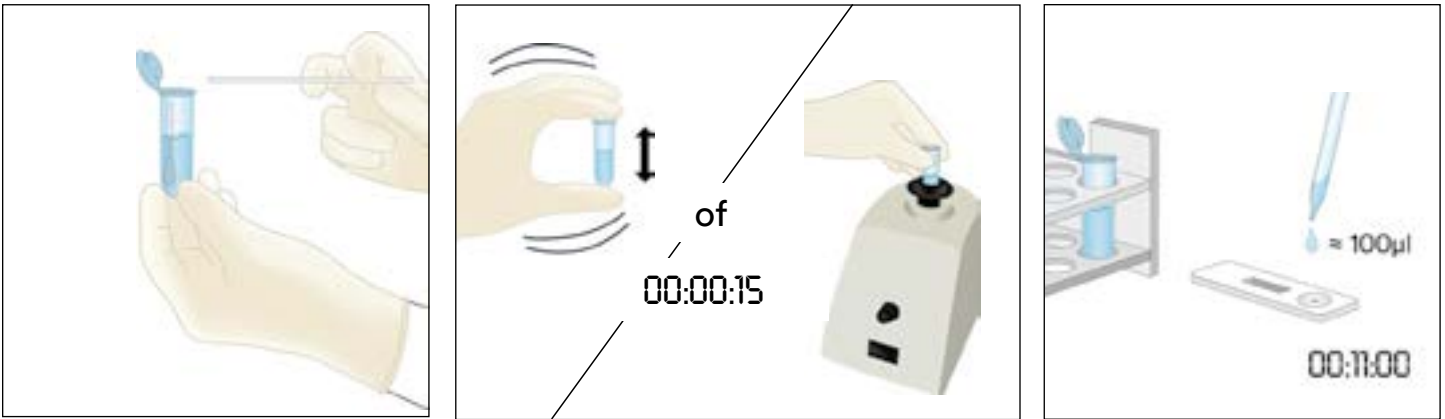
- 1.4 Verwijder een 3M Eiwit Proteïne LFD uit de verpakking en plaats deze op een schoon, droog en vlak oppervlak.
 1.5 Draag 100 µl over van het monster dat is geëxtraheerd in stap 1.3 naar de monsteropening op de 3M Eiwit Proteïne LFD met een schone pipet of pipettip. Start de timer en stel deze in op 11 ± 1 minuten. Ga verder naar het onderdeel 'Interpretatie van de resultaten'.



2. Omgevingsmonsters

- 2.1 Label een microcentrifugeerbuisje voor ieder omgevingsmonster.
 2.2 Voeg 500 µl 3M Extractiebuffer toe aan een gelabeld microcentrifugeerbuisje.
 2.3 Pak een schone swab en dompel de gehele tip onder in het microcentrifugeerbuisje om de tip te bevochtigen met 3M Extractiebuffer. Druk overmatig vloeistof voorzichtig uit de tip door de tip van de swab zachtjes tegen de binnenkant van het buisje te drukken.
 2.4 Wrijf de natte swab langzaam en grondig in een hoek van 30° over een oppervlaktegebied van 10 × 10 cm. Wrijf de swab langzaam en zorgvuldig over het oppervlaktegebied. Wrijf de swab driemaal over dit gebied en verander na elke beweging van richting.
 2.5 Plaats de swab terug in het vooraf gelabelde buisje en draai een paar keer met de swab om eventuele residuen op het oppervlak van de swab in de 3M Extractiebuffer vrij te laten. Breek de tip van de swab af in het buisje, sluit het buisje goed af en meng het geheel om een monster te extraheren.
 2.6 Verwijder een 3M Eiwit Proteïne LFD uit de verpakking en plaats deze op een schoon, droog en vlak oppervlak.
 2.7 Draag 100 µl van het monster dat is geëxtraheerd in stap 2.5 over naar de monsteropening op de 3M Eiwit Proteïne LFD met een schone pipet of pipettip. Start de timer en stel deze in op 11 ± 1 minuten. Ga verder naar het onderdeel 'Interpretatie van de resultaten'.



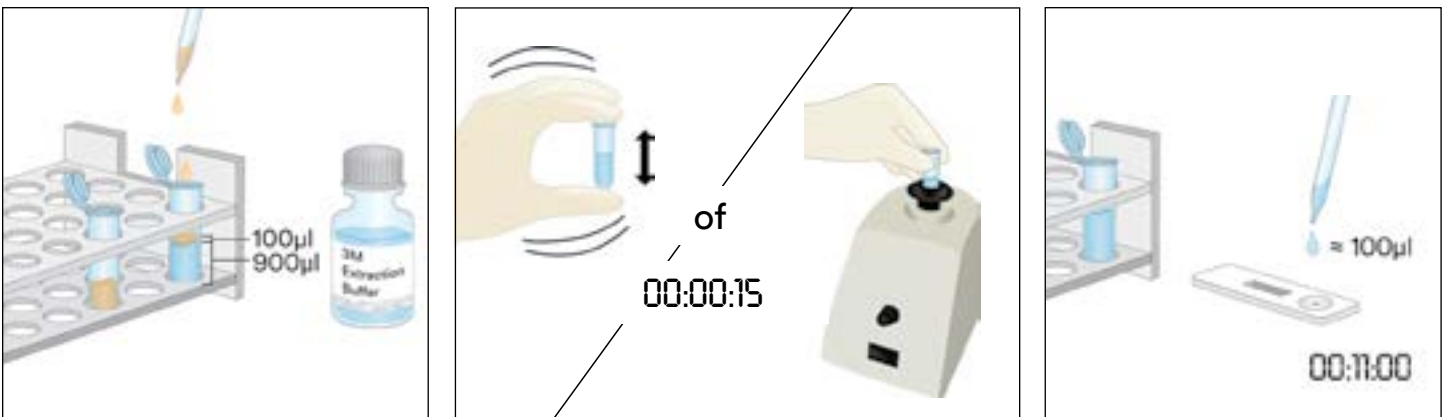


3. Vloeibare monsters, met uitzondering van vloeibare chocolademonsters

- 3.1 Plaats voor elk vloeibaar monster een etiket op een microcentrifugeerbuisje.
- 3.2 Voeg 900 μl 3M Extractiebuffer toe aan een microcentrifugeerbuisje met etiket.
- 3.3 Voeg 100 μl van een goed gemengd monster toe. Krachtig schudden of gedurende 15 seconden in de vortextmenger plaatsen om een monster te extraheren.

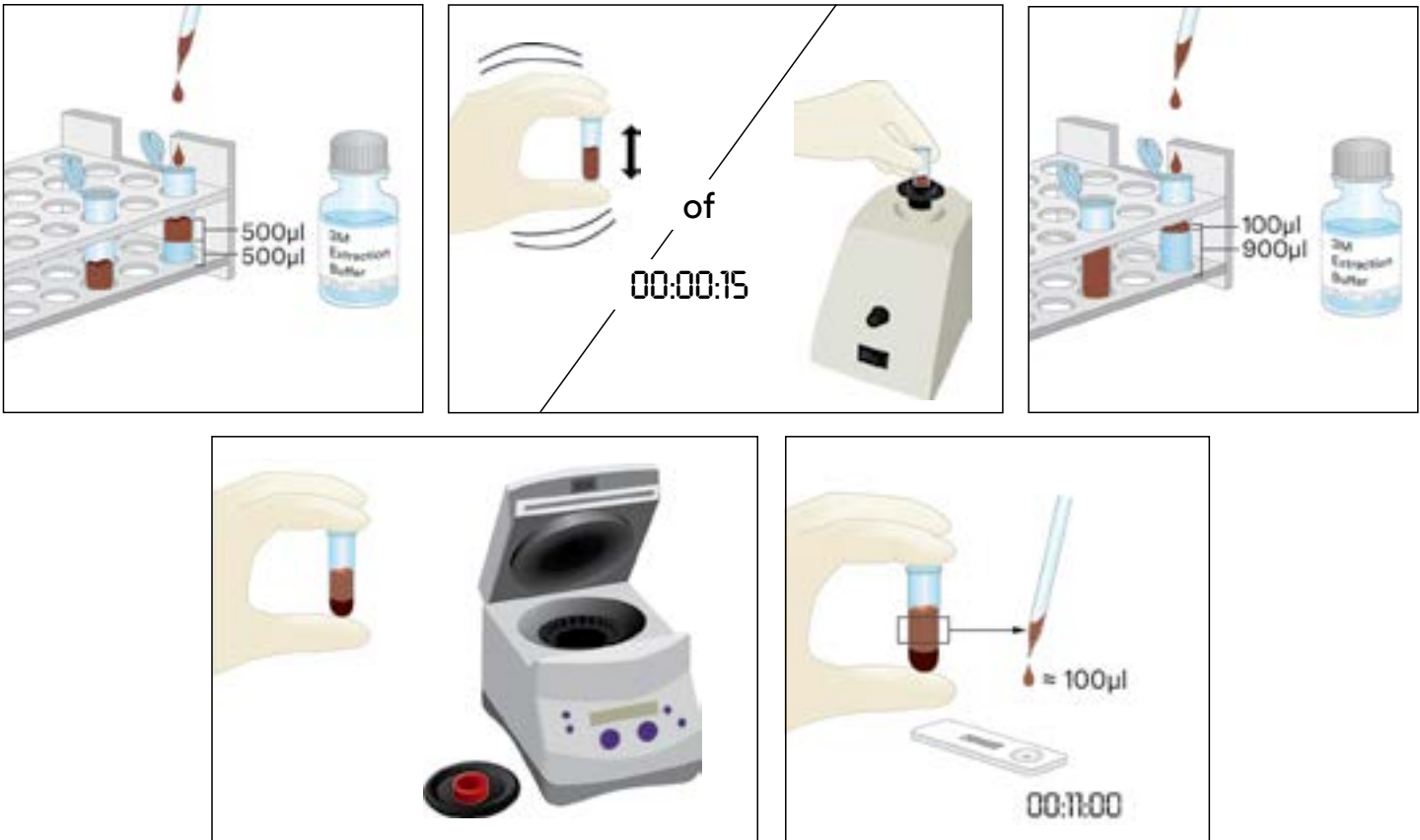
Opmerking: De pH van het geëxtraheerde monster moet tussen de 5 en 10 zijn. Ga naar het onderdeel Problemen oplossen voor aanvullende informatie.

- 3.4 Verwijder een 3M Eiwit Proteïne LFD uit de verpakking en plaats deze op een schoon, droog en vlak oppervlak.
- 3.5 Draag 100 μl van het monster dat is geëxtraheerd in stap 3.3 over vanaf de middelste (waterige) laag naar de monsteropening op de 3M Eiwit Proteïne LFD met een schone pipet of pipettip. Start de timer en stel deze in op 11 ± 1 minuten. Ga verder naar het onderdeel 'Interpretatie van de resultaten'.



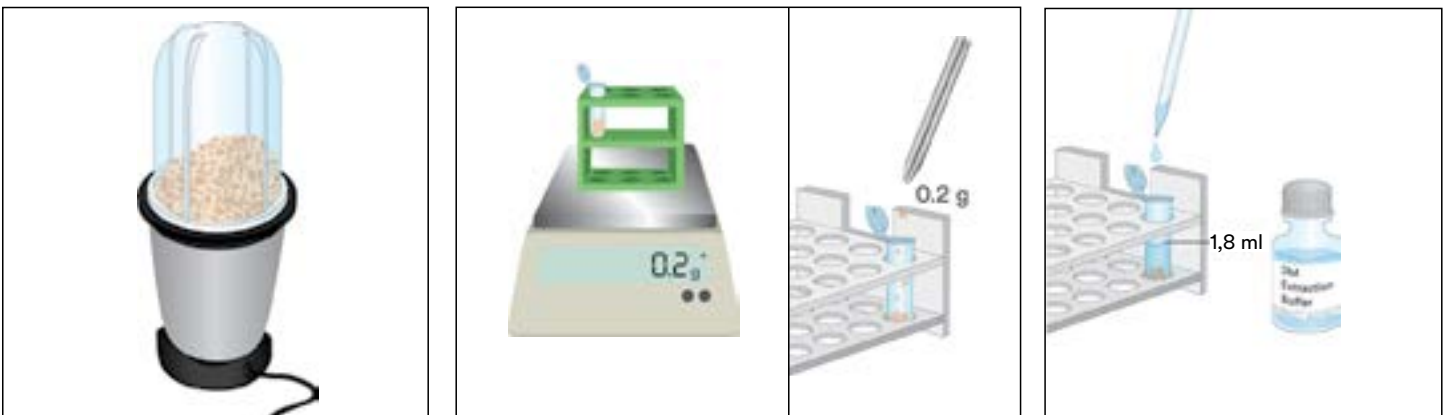
4. Vloeibare chocolademonsters

- 4.1 Plaats voor elk vloeibaar chocolademonster een etiket op twee microcentrifugeerbuisjes.
- 4.2 Voeg 500 μl van een goed gemengd vloeibaar chocolademonster en 500 μl 3M Extractiebuffer toe aan een gelabeld microcentrifugeerbuisje om een monster te prepareren. Krachtig schudden of ongeveer 15 seconden mengen in de vortextmenger.
- 4.3 Voeg 900 μl 3M Extractiebuffer toe aan het tweede gelabelde microcentrifugeerbuisje en voeg 100 μl van het geprepareerde monster uit stap 4.2 toe. Krachtig schudden of ongeveer 15 seconden mengen in de vortextmenger.
- 4.4 20-30 seconden centrifugeren bij 5000-7000 tpm ($3000 \times g$). Het supernatant is het geëxtraheerde monster.
- 4.5 Verwijder een 3M Eiwit Proteïne LFD uit de verpakking en plaats deze op een schoon, droog en vlak oppervlak.
- 4.6 Draag 100 μl van het monster dat is geëxtraheerd in stap 4.4 over vanaf de middelste (waterige) laag naar de monsteropening op de 3M Eiwit Proteïne LFD met een schone pipet of pipettip. Start de timer en stel deze in op 11 ± 1 minuten. Ga verder naar het onderdeel 'Interpretatie van de resultaten'.



5. Vaste monsters

- 5.1 Plaats voor elk niet-vloeibaar monster een etiket op een microcentrifugeerbuisje.
- 5.2 Vermaal het monster tot een fijn homogeen poeder.
- 5.3 Plaats 0,2 g monster in een microcentrifugeerbuisje met etiket.
- 5.4 Voeg 1,8 ml 3M Extractiebuffer toe aan het monster in het microcentrifugeerbuisje. Krachtig schudden of gedurende 15 seconden in de vortexmenger plaatsen om een monster te extraheren.
Opmerking: Smelt de chocolademonsters.
- 5.5 20-30 seconden centrifugeren bij 5000-7000 tpm (3000 x g). Het supernatant is het geëxtraheerde monster.
- 5.6 Verwijder een 3M Eiwit Proteïne LFD uit de verpakking en plaats deze op een schoon, droog en vlak oppervlak.
- 5.7 Draag 100 µl van het monster dat is geëxtraheerd in stap 5.5 over vanaf de middelste (waterige) laag naar de monsteropening op de 3M Eiwit Proteïne LFD met een schone pipet of pipettip. Start de timer en stel deze in op 11 ± 1 minuten. Ga verder naar het onderdeel 'Interpretatie van de resultaten'.



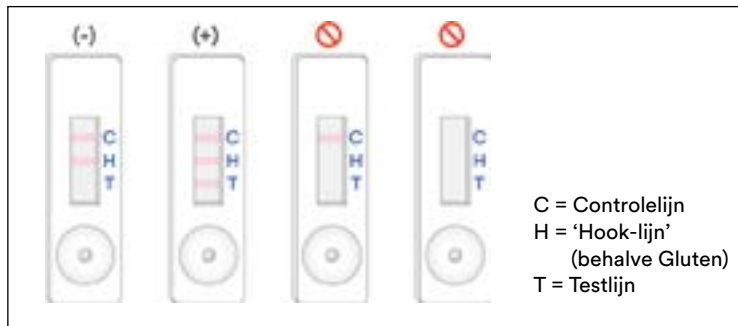


Interpretatie van de resultaten

De controlelijn bevindt zich naast de letter C op de 3M Eiwit Proteïne LFD. De testlijn bevindt zich naast de letter T op de 3M Eiwit Proteïne LFD. De 'hook'-lijn bevindt zich naast de letter H en/of tussen de lijnen bij T en C. Opmerking: Sommige LFD-cassettes hebben geen H-markering op de kant van de plastic cassette.

Lees de LFD af na 11 ± 1 minuten na plaatsing van het monster. Een monster wordt beschouwd als:

- Negatief voor eiwitproteïne wanneer alleen de twee lijnen die het verst van de opening af staan, de controle- en 'hook'-lijn, zichtbaar zijn op de 3M Eiwit Proteïne LFD.
- Positief voor eiwitproteïne als alle drie de lijnen (test-, hook- en controlelijn) zichtbaar zijn op de 3M Eiwit Proteïne LFD.
- Ongeldig als er geen middelste 'hook'-lijn zichtbaar is op de 3M Eiwit Proteïne LFD. Mogelijk bevat het monster te veel eiwitproteïne en moet het worden verdund.
- Ongeldig als er geen controlelijn zichtbaar is op de 3M Eiwit Proteïne LFD.



Elke aflezing na meer dan 12 minuten na toediening van het monster in de 3M Eiwit Proteïne LFD moet als ongeldig worden beschouwd. Een dergelijke aflezing kan niet worden geïnterpreteerd en kan leiden tot foutieve resultaten.

Storingen oplossen

- Monster migreert niet over de strip in de eerste 5 minuten na toediening van het monster in de 3M Eiwit Proteïne LFD. Mogelijk is het monster te viskeus en moet het worden gecentrifugeerd, als dit niet al was gedaan tijdens de preparatie van het monster. Als het monster al is gecentrifugeerd, moet er mogelijk een verdunning van 1:1 met de 3M Extractiebuffer worden gemaakt. (Opmerking: Voor sommige matrices kan hierdoor de gevoeligheid met ~ 1 ppm worden verminderd.)
- Er verschijnt een rode stip op de testlijn, maar de rest van de testlijn verandert niet van kleur. Mogelijk is er een deeltje langs het filter in de cassette gegaan. Haal een nieuwe 3M Eiwit Proteïne LFD uit de set, voer het monster opnieuw in en herhaal de test.
- De pH van het geëxtraheerde monster moet tussen de 5 en 10 zijn. Als de pH buiten dit bereik ligt, kan verdere verdunning nodig zijn (d.w.z. een verdunning van 1:1 met 100 μ l van het geëxtraheerde monster en 100 μ l 3M Extractiebuffer. Voor sommige matrices kan hierdoor de gevoeligheid met ~ 1 ppm worden verminderd.)

Als u vragen hebt over specifieke toepassingen of procedures, kunt u contact opnemen met uw plaatselijke vertegenwoordiger of distributeur voor 3M Voedselveiligheid.



Minimale prestatiekenmerken

Onderste detectiegrens ^(a)	0,6 ppm
Bovenste detectiegrens	~10.000 ppm

^(a) De onderste detectiegrens wordt gedefinieerd als de laagste concentratie van het allergeen in een testmonster dat kan worden onderscheiden van een blanco monster op een specifiek waarschijnlijkheidsniveau¹.

Referenties

1. Abbott, M., Hayward, S., Ross, W., Godefroy, S.B., Ulberth, F., Van Hengel, A. J., Roberts, J., Akiyama, H., Popping, B., Yeung, J.M., Wehling, P., Taylor, S., Poms, R.E., and Delahaut, P. (2010). Appendix M: Validation Procedures for Quantitative Food Allergen ELISA Methods: Community Guidance and Best Practices. *J. AOAC Int.* 93, 442-450.
2. Faeste, C.K and Lovberg, K.E. (2007) Extractability, Stability and Allergenicity of Egg White Proteins in Differently Heat-Processed Foods. *J of AOAC International.* 90(2):427-436.
3. Sugino, H., Nitoda, T., Juneja, L.F. General Chemical Composition of Eggs. (1997) In: Yamamoto, T., Juneja, L.R., Hatta, H. and Kim, M. *Hen Eggs: Basic and Applied Science.* CRC Press.

Verklaring van symbolen

www.3M.com/foodsafety/symbols

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz-Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebaude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Company

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
© 2020, 3M. Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
3M est une marque de commerce de la Compagnie 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M. Toute utilisation
non autorisée est interdite. Tous droits réservés.
34-8726-7128-3

Produktinformation

Egg White Protein Rapid Kit

Lateral Flow Devices (LFD) för kvalitativ analys av äggviteproteiner.

Produktbeskrivning och avsedd användning

3M™ Egg White Protein Rapid Kit är avsedd för screening efter närvaro av äggviteproteiner i rengör-på-plats (CIP) sista sköljvattnet, sköljvattenprover, livsmedelsingredienser och processade livsmedelsprodukter.

3M Egg White Protein Rapid Kit använder en lateral flödesanordning (LFD) som är en immunokromatografisk testmetod som använder antikroppar som är specifika för detektering av äggviteproteiner. Positiva resultat visas genom förekomsten av tre rader: en kontrollinje, en kroklinje och en testlinje, när äggviteproteinet förekommer vid eller över 0,6 ppm. Dessa gränser kan variera beroende på matrisen som testas. Prov som innehåller mer än 10 000 ppm äggproteiner kan resultera i ett ogiltigt test som leder till att hook-linjen och/eller provlinjen saknas.

3M Egg White Protein Rapid Kit är avsett för användning inom livsmedels- och dryckesindustrin av utbildad personal. 3M har inte dokumenterat användningen av denna produkt inom andra industrier än livsmedels- och dryckesindustrin. 3M har exempelvis inte dokumenterat produkten för testning av läkemedel, kosmetika, kliniska prover eller veterinärprover. 3M Egg White Protein Rapid Kit har inte utvärderats med samtliga möjliga livsmedelsprodukter, livsmedelsbearbetningsmetoder och testprotokoll.

3M Egg White Protein Rapid Kit innehåller 25 tester, som beskrivs i tabell 1.

Tabell 1. Satsens delar

Artikel	Identifikation	Antal	Förvaring
3M™ Egg White Protein Lateral Flow Device (LFD)	Lateral flödesanordning i en plastkassett	25 enheter individuellt förpackade.	Förvara vid 2-8 °C. Förvara inte i frys.
3M™ extraktionsbuffert	Flaska med extraktionsbuffert	1 flaska med 50 ml	Förvara vid 2-8 °C. Förvara inte i frys.
Spädningsrör	Mikrocentrifugrör (2,2 ml volymkapacitet)	26 rör	Förvara på en ren, torr plats.

Material som inte finns i satsen:

- Svabbar och pipetter.
- Användning av vortexblandare, timer och balans rekommenderas men krävs inte för alla prov.
- Användning av en centrifug krävs för alla choklad- och tuggummi-prover och rekommenderas, men krävs inte, för alla fasta prov.

Säkerhet

Användaren ska läsa, förstå och följa all säkerhetsinformation i anvisningarna till 3M Egg White Protein Rapid Kit. Behåll säkerhetsanvisningarna för framtida bruk.

⚠ VARNING! Indikerar en farlig situation som, om den inte undviks, kan resultera i dödsfall eller allvarliga personskador och/eller materiella skador.

OBSERVERA! Indikerar en potentiellt farlig situation som, om den inte undviks, kan resultera i materiella skador.

⚠ VARNING

För att minska riskerna som förknippas med felaktiga resultat:

- 3M har inte dokumenterat användningen av 3M Egg White Protein Rapid Kit inom andra industrier än livsmedels- och dryckesindustrin. 3M har exempelvis inte dokumenterat produkten för testning av läkemedel, kosmetika, kliniska prover eller veterinärprover.
- 3M Egg White Protein LFD bör läsas av 11 ± 1 minuter efter det att provet har laddats på Lateral Flow Device.
- 3M extraktionsbuffert är avsedd för användning med en specifik mängd 3M Egg White Protein LFD. Byt inte ut komponenter i 3M Egg White Protein Rapid Kit med andra partier eller satser.



- 3M extraktionsbuffert är avsedd för användning med en specifik mängd 3M Egg White Protein LFD. Kassera eventuell kvarvarande 3M extraktionsbuffert när alla 3M Egg White Protein Lateral Flow Devices har använts.
- Förvara 3M Egg White Protein Rapid Kit enligt föreskrifterna på förpackningen och i produktinformationen.
- Använd alltid 3M Egg White Protein Rapid Kit före utgångsdatumet.
- Använd alltid 3M Egg White Protein Rapid Kit vid 20-25 °C temperatur.
- 3M™ Allergen Protein Testing Kits är inte avsedda för detektering av hydrolyserande proteiner.
- 3M Allergen Protein Testing Kits är utformade för att detektera proteiner i bearbetad mat när de har solubiliseras i 3M extraktionsbuffert. Vissa livsmedelsbearbetningsmetoder kan begränsa detekteringen av dessa målproteiner.
- En del livsmedelsbearbetning kan påverka detekteringen av livsmedelsproteiner med 3M Allergen Protein Testing Kits. Användare bör verifiera att metoden lämnar sig för de syften som är avsedda att uppfylla användarens krav.

För att minska riskerna som förknippas med falskt negativa resultat:

- Använd 3M Egg White Protein Rapid Kit med livsmedels- och miljöprover som har validerats internt eller av en tredje part.

För att minska riskerna för kemikalieexponering ska du:

- 3M Egg White Protein Rapid Kit är avsett för användning inom livsmedels- och dryckesindustrierna av utbildad personal.

OBSERVERA

För att minska riskerna med felaktiga resultat:

- Se avsnittet Tolkning av resultat i produktinformationen för att säkerställa en korrekt tolkning av 3M Egg White Protein LFD.

Se säkerhetsdatabladet för mer information.

Besök vår webbplats på www.3M.com/foodsafety eller kontakta din lokala 3M-representant eller återförsäljare för mer information om dokumentation av produktprestanda.

Användaransvar

Det åligger användarna att bekanta sig med produktinstruktioner och produktinformation. Besök vår webbplats på www.3M.com/foodsafety eller kontakta din lokala 3M-representant eller återförsäljare för mer information.

Precis som med alla testmetoder som används för matanalys kan testmatrisen påverka resultaten. Vid val av testmetod är det viktigt att inse att externa faktorer som provtagningsmetod, testprotokoll, provpreparering, hantering och laboratorieteknik kan påverka resultat. Matprovet i sig kan påverka resultatet.

Det är användarens ansvar att välja en testmetod eller produkt att utvärdera ett tillräckligt antal prover för att försäkra användaren om att den valda testmetoden uppfyller användarens kriterier.

Det åligger också användaren att fastställa att en testmetod och dess resultat uppfyller kraven från dennes kunder och leverantörer.

Liksom med alla testmetoder utgör inte resultat som erhållits från användning av någon produkt från 3M Livsmedelshygien en garanti för kvaliteten hos de matriser eller processer som testats.

Begränsning av garantier/Begränsad åtgärd

MED UNDANTAG AV VAD SOM UTTRYCKLIGEN ANGES I AVSNITT OM GARANTIBEGRÄNSNING FÖR INDIVIDUELLA FÖRPACKNINGAR, FRÅNSÄGER SIG 3M ALLA UTTRYCKLIGA OCH UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER, INKLUSIVE, MEN INTE BEGRÄNSAT TILL, ALLA GARANTIER BETRÄFFANDE SÄLJBARHET ELLER LÄMPLIGHET FÖR ETT VISST ÄNDAMÅL. Om någon produkt från 3M Livsmedelshygien är defekt kommer 3M eller dess auktoriserade leverantör att efter eget gottfinnande ersätta produkten eller återbetala produktens inköpspris. Detta är den enda ersättning som ges. Kunden måste meddela 3M och returnera produkten inom sextio dagar efter upptäckt av misstänkt defekt. Var vänlig ring Kundtjänst (i USA: 1-800-328-1671) eller din officiella representant för 3M Livsmedelshygien för ett godkännande avseende återsändande av produkt.

3M ansvarsfriskrivning

3M KOMMER INTE ATT PÅTA SIG NÅGOT ANSVAR FÖR FÖRLUST ELLER SKADOR, VARE SIG DIREKTA, INDIREKTA, SÄRSKILDA, TILLFÄLLIGA ELLER EFTERFÖLJANDE SKADOR, INKLUSIVE, MEN INTE BEGRÄNSADE TILL, FÖRLORADE VINSTER. Under inga omständigheter ska 3M:s ansvar i något som helst lagrum överskrida inköpspriset för den produkt som påstås vara defekt.

Förvaring och kassering

Förvara alla 3M Egg White Protein Rapid Kit-komponenter vid 2-8 °C temperatur.

3M Egg White Protein Rapid Kit-komponenter bör inte frysas, utsättas för UV-ljus eller utsättas för långvarig värme (>30 °C).

3M Egg White Protein Rapid Kit-komponenter bör inte användas efter utgångsdatumet. Utgångsdatum och partinummer anges på etiketten på lådans utsida.

Observera att varje 3M extraktionsbuffert-lot är validerat specifikt för varje LFD-lot och inte kan bytas ut med andra partier eller satser.

Kassera enligt gällande lokala/regionala/industriella normer och föreskrifter.

Instruktioner för validerade metoder

AOAC® INTERNATIONAL Performance Tested MethodSM #052001



I AOAC Research Institute PTMSM studier visade sig 3M Egg White Protein Rapid Kit vara en pålitlig stabil metod som lämpar sig för att detektera totalt äggprotein ner till 1 ppm i livsmedelsingredienser, färdiga produkter och miljöprover, CIP slutligt sköljvatten och ytor.

Den här metoden har validerats för att detektera total halt av äggprotein i: vaniljglass, flytande chokladsirap, flytande standardmjölk, apelsinjuice, sallads dressing, kakor, CIP-slutligt sköljvatten och ytor av rostfritt stål.

Valideringsstudien utfördes genom att använda NIST-referensmaterial 8445 spraytorkat helt ägg. Med en koncentration på 50-66 % äggviteprotein från ett totalt äggprotein protein^{2,3}, motsvarade detektionsgränsen för 3M Egg White Protein Rapid Kit 1 ppm totalt äggprotein, vilket motsvarar cirka 0,6 ppm äggviteprotein.

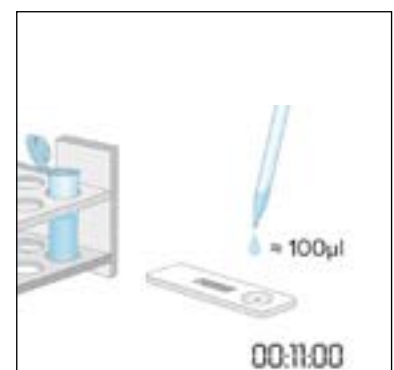
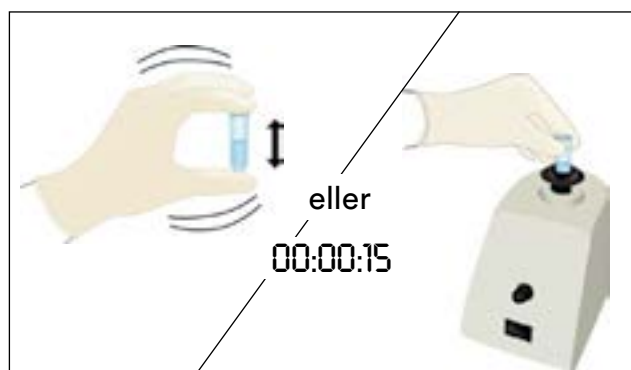
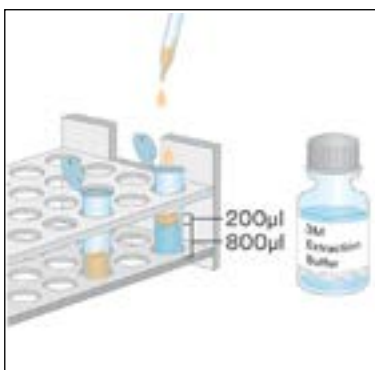
Bruksanvisning

Följ alla anvisningar noggrant. Underlåtenhet att göra detta kan leda till felaktiga resultat. Säkerställ att alla 3M Egg White Protein Rapid Kit-komponenter håller rumstemperatur (20-25 °C) före användning.

Provanalys

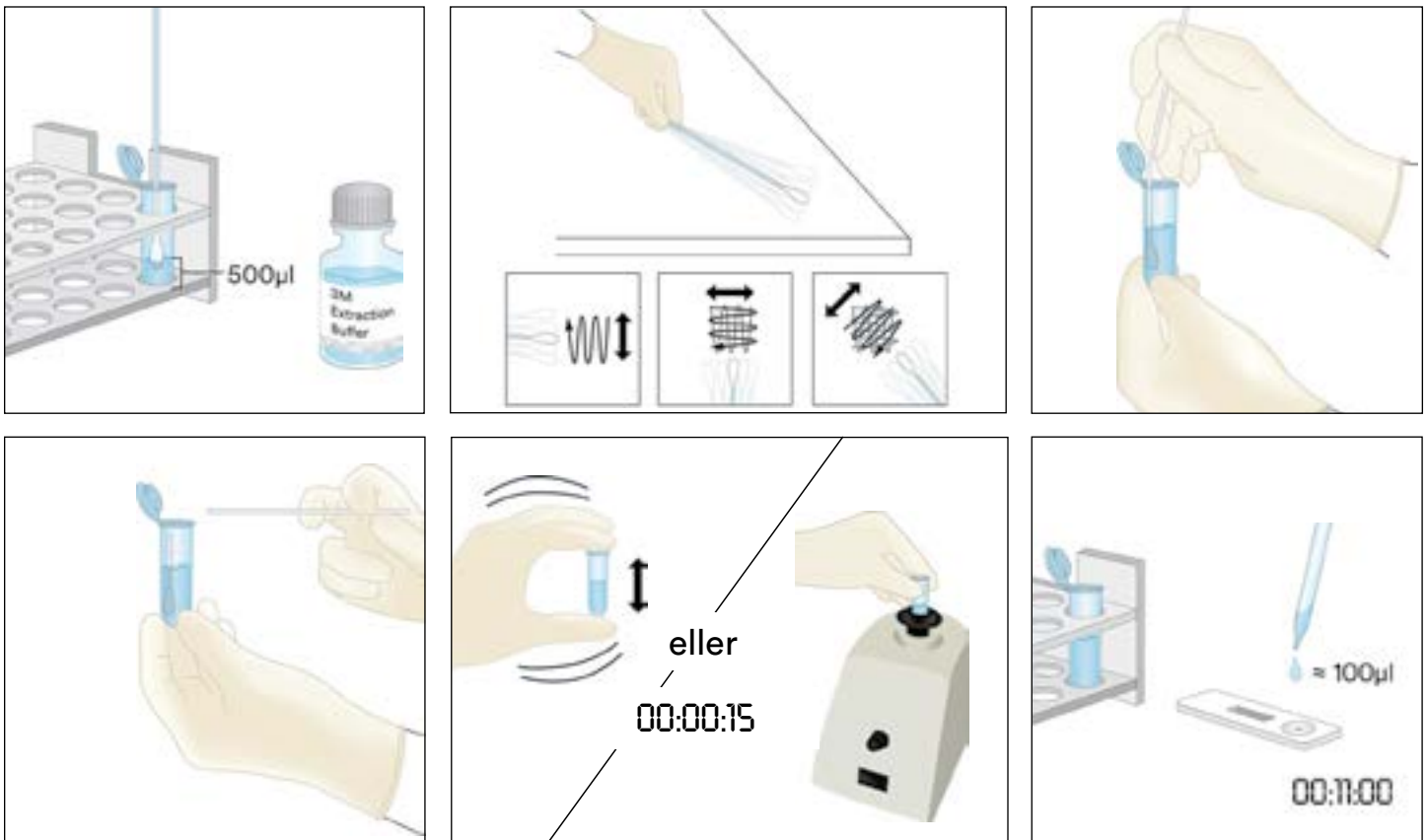
1. CIP sista sköljvatten-prover

- 1.1. Märk ett mikrocentrifugrör för varje CIP-prov.
- 1.2. Tillsätt 800 µl 3M extraktionsbuffert till ett märkt mikrocentrifugrör.
- 1.3. Tillsätt 200 µl av CIP sista sköljvatten-prov. Skaka kraftigt, eller vortexblanda i 15 sekunder för att blanda noggrant, för att erhålla ett extraherat prov.
Obs! pH i extraherat prov bör ligga mellan 5 och 10. Gå till avsnittet Felsökning för ytterligare information.
- 1.4. Ta bort en 3M Egg White Protein LFD från förpackningen och placera den på en ren och torr plan yta.
- 1.5. Överför 100 µl av det extraherade provet framställt i 1.3 med en ren pipett- eller pipettspets och applicera den på provbrunnen på 3M Egg White Protein LFD. Sätt igång timern på 11 ± 1 minuter. Fortsätt till avsnittet Tolkning av resultat.



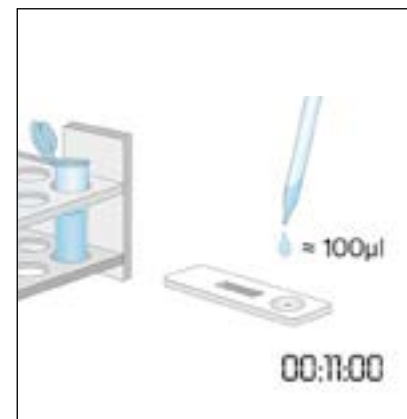
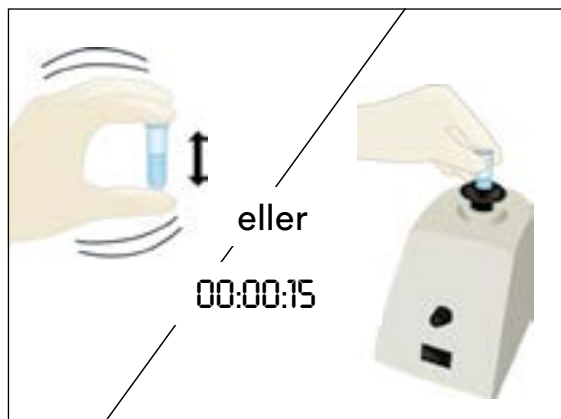
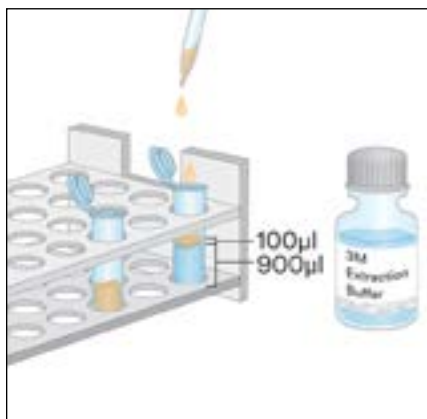
2. Sköljvattenprov

- 2.1 Märk ett mikrocentrifugrör för varje sköljvattenprov.
- 2.2 Tillsätt 500 µl 3M extraktionsbuffert i ett märkt mikrocentrifugrör.
- 2.3 Ta en ren svabb och doppa hela spetsen i mikrocentrifugröret och blöt spetsen med 3M extraktionsbuffert. Tryck försiktigt ut överflödig vätska från spetsen mot insidan av röret.
- 2.4 Ta den blöta svabben och undersök ett ytområde på 10 X 10 cm och håll svabben i 30° vinkel mot ytan. Gnugga svabben långsamt och noggrant över ytan. Gnugga svabben tre gånger över ytan och byt riktning mellan dragen.
- 2.5 Ta svabben och sätt tillbaka den i det för-märkta röret och virvla svabben flera gånger för att släppa ut eventuella rester som kan finnas på ytan av svabben i 3M extraktionsbuffert. Bryt av toppen på svabben i röret, sätt på locket ordentligt och blanda väl för att få ett extraherat prov.
- 2.6 Ta bort en 3M Egg White Protein LFD från förpackningen och placera den på en ren och torr plan yta.
- 2.7 Överför 100 µl av det extraherade provet framställt i 2.5 med en ren pipett- eller pipettspets och applicera den på provbrunnen på 3M Egg White Protein LFD. Sätt igång timern på 11 ± 1 minuter. Fortsätt till avsnittet Tolkning av resultat.



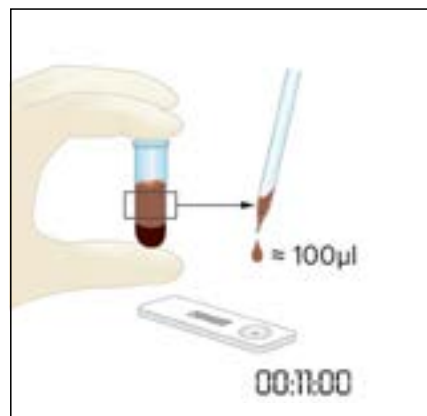
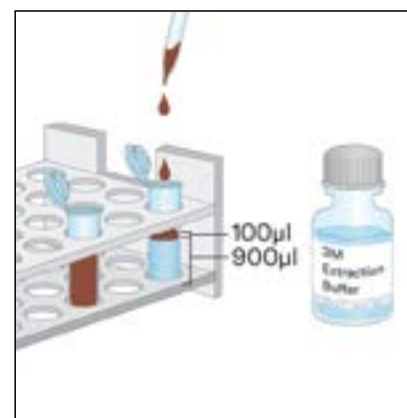
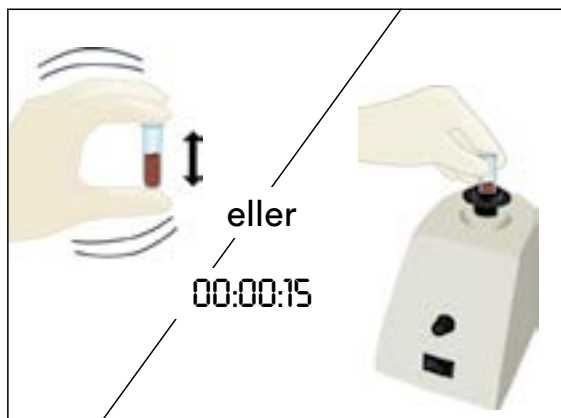
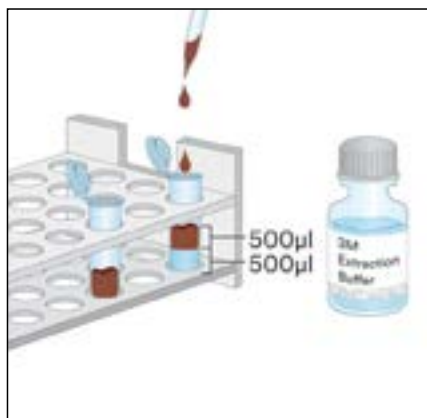
3. Vätskeprov med undantag av flytande chokladprover

- 3.1 Märk ett mikrocentrifugrör för varje vätskeprov.
- 3.2 Mät upp 900 µl 3M extraktionsbuffert i ett märkt mikrocentrifugrör.
- 3.3 Tillsätt 100 µl av ett välblandat prov. Skaka kraftigt, eller vortexblanda i 15 sekunder för att blanda noggrant, för att erhålla ett extraherat prov.
Obs! pH i extraherat prov bör ligga mellan 5 och 10. Gå till avsnittet Felsökning för ytterligare information.
- 3.4 Ta bort en 3M Egg White Protein LFD från förpackningen och placera den på en ren och torr plan yta.
- 3.5 Överför 100 µl av det extraherade provet framställt i 3.3 från det mellersta (vattenhaltiga) skiktet med en ren pipett- eller pipettspets och applicera den på provbrunnen på 3M Egg White Protein LFD. Sätt igång timern på 11 ± 1 minuter. Fortsätt till avsnittet Tolkning av resultat.



4. Flytande chokladprov

- 4.1 Märk två mikrocentrifugrör för varje flytande chokladprov.
- 4.2 För att förbereda ett prov tillsätter du 500 µl av ett välblandat flytande chokladprov och sedan 500 µl 3M extraktionsbuffert i ett märkt mikrocentrifugrör och skakar kraftigt för att blanda ordentligt, eller vortexblandar i ca 15 sekunder.
- 4.3 Tillsätt 900 µl 3M extraktionsbuffert i det andra märkta mikrocentrifugröret och tillsätt 100 µl av det förberedda provet från steg 4.2. Skaka kraftigt för att blanda ordentligt eller vortexblanda i ca 15 sekunder.
- 4.4 Centrifugera i 20-30 sekunder vid 5 000-7 000 rpm (3 000 x g). Supernatanten är det extraherade provet.
- 4.5 Ta bort en 3M Egg White Protein LFD från förpackningen och placera den på en ren och torr plan yta.
- 4.6 Överför 100 µl av det extraherade provet framställt i 4.4 från det mellersta (vattenhaltiga) skiktet med en ren pipett- eller pipettspets och applicera den på provbrunnen på 3M Egg White Protein LFD. Sätt igång timern på 11 ± 1 minuter. Fortsätt till avsnittet Tolkning av resultat.



5. Fasta prover

- 5.1 Märk ett mikrocentrifugrör för varje prov som inte är en vätska.
- 5.2 Mal prov till ett fint homogent pulver.
- 5.3 Mät upp 0,2 g prov i ett märkt mikrocentrifugrör.
- 5.4 Tillsätt 1,8 ml av 3M extraktionsbufferten till provet i mikrocentrifugröret. Skaka kraftigt, eller vortexblanda i 15 sekunder för att blanda noggrant, för att erhålla ett extraherat prov.
Obs! Smält chokladprov.
- 5.5 Centrifugera i 20-30 sekunder vid 5 000-7 000 rpm (3 000 x g). Supernatanten är det extraherade provet.
- 5.6 Ta bort en 3M Egg White Protein LFD från förpackningen och placera den på en ren och torr plan yta.
- 5.7 Överför 100 µl av det extraherade provet framställt i 5.5 från det mellersta (vattenhaltiga) skiktet med en ren pipett- eller pipettspets och applicera den på provbrunnen på 3M Egg White Protein LFD. Sätt igång timern på 11 ± 1 minuter. Fortsätt till avsnittet Tolkning av resultat.

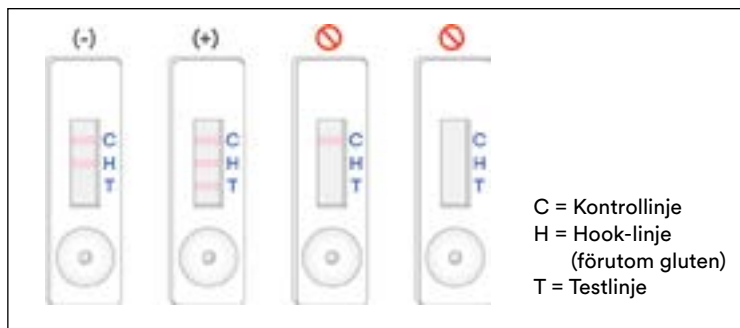


Tolkning av resultat

Kontrolllinjen ligger bredvid bokstaven C på 3M Egg White Protein LFD. Testlinjen ligger bredvid bokstaven T på 3M Egg White Protein LFD. Hook-linjen ligger bredvid bokstaven H och/eller mellan T- och C-linjerna. Obs! Vissa LFD-kassetter kanske inte har en H-märkning på sidan av plastkassetten.

Läs av LFD vid 11 ± 1 minuter efter applicering av provet. Ett prov anses vara:

- a. Negativt för äggviteprotein när endast de två linjerna längst bort från brunnen, kontroll- och hook-linjen syns på 3M Egg White Protein LFD.
- b. Positivt för äggviteprotein när alla tre linjerna (test-, hook- och kontrollinjen) är synliga på 3M Egg White Protein LFD.
- c. Ogiltigt om 3M Egg White Protein LFD inte visar hook-linjen i mitten. Provet kan vara överbelastat med äggviteprotein och behöver spädas ut.
- d. Ogiltigt om 3M Egg White Protein LFD inte visar kontrollinjen.



All avläsning efter 12 minuter från provets ursprungliga applicering i 3M Egg White Protein LFD bör anses vara ogiltig. En avläsning vid denna tidpunkt kan inte tolkas och kan leda till felaktiga resultat.

Felsökning

1. Provet misslyckas med att migrera över remsan inom de första 5 minuterna efter applicering av provet i 3M Egg White Protein LFD.
Provet kan vara för visköst och måste centrifugeras om detta inte redan gjordes under beredningen av provet. Om provet redan har centrifugerats kan det vara nödvändigt att bereda en 1:1-spädning med 3M extraktionsbuffert. (Obs! Detta kan minska känsligheten till ~1 ppm för vissa matriser.)
2. En röd punkt visas på testlinjen men resten av testlinjen ändrar inte färg.
Provpartiklar kan ha passerat runt filtret i kassetten, kör provet igen genom att ta en ny 3M Egg White Protein LFD från satsen och upprepa testet.
3. pH i extraherat prov bör ligga mellan 5 och 10. Om pH ligger utanför detta intervall kan ytterligare utspädning krävas (d.v.s. förbereda en 1:1-spädning med 100 µl av det extraherade provet och 100 µl av 3M extraktionsbuffert. Detta kan minska känsligheten till ~1 ppm för vissa matriser.)

Om du har frågor om specifika tillämpningar eller procedurer kan du kontakta din representant eller återförsäljare för 3M Livsmedelshygien.

Minsta prestandaegenskaper

Lägsta gränsen för detektion ^(a)	0,6 ppm
Övre gränsen för detektion	~ 10 000 ppm

^(a) Den lägsta detektionsgränsen definieras som den lägsta koncentrationen av allergenet i ett testprov som kan särskiljas från ett sant blindprov vid en bestämd sannolikhetsnivå¹.

Referenser

1. Abbott, M., Hayward, S., Ross, W., Godefroy, S.B., Ulberth, F., Van Hengel, A. J., Roberts, J., Akiyama, H., Popping, B., Yeung, J.M., Wehling, P., Taylor, S., Poms, R.E., and Delahaut, P. (2010). Appendix M: Validation Procedures for Quantitative Food Allergen ELISA Methods: Community Guidance and Best Practices. *J. AOAC Int.* 93, 442-450.
2. Faeste, C.K and Lovberg, K.E. (2007) Extractability, Stability and Allergenicity of Egg White Proteins in Differently Heat-Processed Foods. *J of AOAC International.* 90(2):427-436.
3. Sugino, H., Nitoda, T., Juneja, L.F. General Chemical Composition of Eggs. (1997) In: Yamamoto, T., Juneja, L.R., Hatta, H. and Kim, M. *Hen Eggs: Basic and Applied Science.* CRC Press.

Symbolförklaringar

www.3M.com/foodsafety/symbols

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz-Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Company

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
© 2020, 3M. Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
3M est une marque de commerce de la Compagnie 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M. Toute utilisation
non autorisée est interdite. Tous droits réservés.
34-8726-7128-3

Æggehvide Protein Rapid Kit

Laterale strømningssenheder (LFD) til kvalitativ analyse af æggehvideproteiner.

Teknisk beskrivelse og tilsigtet anvendelse

3M™ Æggehvide Protein Rapid Kit er beregnet til screening for tilstedeværelsen af æggehvideproteiner i clean-in-place (CIP) slutskyllevand, miljømæssige pødeprøver, fødevarer ingredienser og forarbejdede fødevarer.

3M Æggehvide Protein Rapid Kit anvender en lateral strømningssenhed (LFD), dvs. en immunokromatografisk testmetode, der anvender antistoffer, som er specifikke for påvisning af æggehvideproteiner. Positive resultater visualiseres ved tilstedeværelsen af tre linjer: en kontrollinje, en kroglinje og en testlinje, når æggehvideproteinet er til stede ved eller over 0,6 ppm. Disse grænser kan variere afhængigt af den testede matrix. Prøver, der indeholder mere end 10.000 ppm æggeprotein, kan resultere i en ugyldig test, som vil resultere i fravær af kroglinje og/eller testlinje.

3M Æggehvide Protein Rapid Kit er beregnet til brug i føde- og drikkevarerindustrien af uddannet personale. 3M har ikke dokumenteret brugen af dette produkt i andre brancher end føde- eller drikkevarer. For eksempel har 3M ikke dokumenteret dette produkt til test af medicinalvarer, kosmetiske, kliniske eller veterinære prøver. 3M Æggehvide Protein Rapid Kit er ikke blevet evalueret med alle mulige fødevarerprodukter, fødevarerprocesser og testprotokoller.

3M Æggehvide Protein Rapid Kit indeholder 25 tests, der er beskrevet i tabel 1.

Tabel 1. Kittets komponenter

Artikel	Identifikation	Kvantitet	Opbevaring
3M™ æggehvideprotein lateral strømningssenhed (LFD)	Lateral strømningssenhed i en plastkassette	25 enheder individuelt pakket.	Opbevar ved 2-8 °C. Undlad at fryse.
3M™-ekstraktionsbuffer	Flaske med ekstraktionsbuffer	1 flaske med 50 mL	Opbevar ved 2-8 °C. Undlad at fryse.
Fortyndingsrør	Mikrocentrifugerør (2,2 mL volumenkapacitet)	26 rør	Opbevar tørt og køligt.

Materialer, der ikke følger med kittet:

- Podepinde og pipetter.
- Brug af vortex-blander, timer og vægt anbefales, men det kræves ikke for alle prøver.
- Brug af en centrifuge er påkrævet for alle chokolade- og gummiprøver, og det anbefales, men er ikke nødvendigt for alle faste prøver.

Sikkerhed

Brugeren skal læse, forstå og følge alle sikkerhedsoplysninger i instruktionerne til 3M Æggehvide Protein Rapid Kit. Gem sikkerhedsvejledningen til fremtidig reference.

⚠ ADVARSEL: Indikerer en farlig situation, som kan resultere i dødsfald eller alvorlig personskade og/eller skade på ejendele, hvis denne ikke undgås.

BEMÆRK: Indikerer en potentielt farlig situation, som udgør en risiko for beskadigelse af ejendom, hvis den ikke undgås.

⚠ ADVARSEL

For at reducere risici forbundet med unøjagtige resultater:

- 3M har ikke dokumenteret brugen af 3M Æggehvide Protein Rapid Kit i andre brancher end føde- eller drikkevarer. For eksempel har 3M ikke dokumenteret dette produkt til test af medicinalvarer, kosmetiske, kliniske eller veterinære prøver.
- 3M-æggehvideprotein LFD læses 11 ± 1 minut, efter en prøve indlæses på den laterale strømningssenhed.

- 3M-ekstraktionsbuffer er dedikeret til brug sammen med et bestemt parti 3M-æggehvideprotein LFD. Udskift IKKE 3M Æggehvide Protein Rapid Kit-komponenter med andre partier eller kit.
- 3M-ekstraktionsbuffer er dedikeret til brug sammen med et bestemt parti 3M-æggehvideprotein LFD. Bortskaf enhver resterende 3M-ekstraktionsbuffer, når alle 3M-æggehvideprotein laterale strømningsenheder er blevet brugt.
- Opbevar 3M Æggehvide Protein Rapid Kit, som angivet på pakken og i produktvejledningen.
- Anvend altid 3M Æggehvide Protein Rapid Kit inden udløbsdatoen.
- Anvend altid 3M Æggehvide Protein Rapid Kit ved en temperatur på 20-25 °C.
- 3M™ Allergen Testing Kits er ikke beregnet til detection af hydrolyseret proteiner.
- 3M Allergen Protein Testing Kits er designet til at påvise proteiner fra forarbejdede fødevarer, når de er opløst i 3M-ekstraktionsbuffer. Nogle metoder til fødevarerforarbejdning kan begrænse påvisningen af disse målproteiner.
- Nogle former for fødevarerforarbejdning kan påvirke påvisningen af fødevarerproteiner med 3M Allergen Protein Testing Kits. Brugere skal kontrollere, at metoden er egnet til at dække det aktuelle behov.

For at reducere risici forbundet med et falsk negativt resultat:

- Anvend 3M Æggehvide Protein Rapid Kit til fødevarer- og miljømæssige prøver, der er blevet godkendt internt eller af en tredjepart.

For at reducere risici forbundet med eksponering for kemikalier:

- 3M Æggehvide Protein Rapid Kit er beregnet til brug i føde- og drikkevareindustrierne af uddannet personale.

BEMÆRK

For at reducere risici ved unøjagtige resultater:

- Der henvises til afsnittet Fortolkning af resultater i vejledningen, for at sikre nøjagtig fortolkning af 3M-æggehvideprotein LFD.

Se sikkerhedsdataarket for yderligere information.

For oplysninger om dokumentation af produktets kapacitet, så besøg vores hjemmeside www.3M.com/foodsafety, eller kontakt din lokale 3M-repræsentant eller -distributør.

Brugeransvar

Brugere er ansvarlige for at gøre sig bekendt med produktvejledninger og oplysninger. Besøg vores websted på www.3M.com/foodsafety eller kontakt din lokale 3M-repræsentant eller -distributør for yderligere oplysninger.

Som med alle testmetoder, der anvendes til fødevareranalyse, kan testmatrixen påvirke resultaterne. Når der vælges en testmetode, er det vigtigt, at man er klar over, at eksterne faktorer såsom prøveudtagningsmetoder, testprotokoller, klargøring af prøven, håndtering samt laboratorieteknikker, kan påvirke resultaterne. Selve fødevarerprøven kan påvirke resultaterne.

Ved udvælgelse af en testmetode eller et produkt, er det brugerens eget ansvar at vurdere et tilstrækkeligt antal prøver for at tilfredsstille brugeren om at den valgte testmetode opfylder brugerens kriterier.

Det er også brugerens eget ansvar at fastsætte, at alle testmetoder og resultater lever op til kundernes og leverandørernes krav.

Som med alle andre testmetoder gælder det, at de resultater, der opnås med dette 3M Food Safety-produkt, ikke giver garanti for kvaliteten af de testede matricer og processer.

Begrænsning af garantier/begrænsede beføjelser

BORTSET FRA, HVAD DER UDTRYKKELIGT ANFØRES I DEN BEGRÆNSEDE GARANTI TIL INDIVIDUEL PRODUKTEMBALLAGE, FRASIGER 3M SIG ALLE UDTRYKKELIGE OG UNDERFORSTÅEDE GARANTIER, HERUNDER MEN IKKE BEGRÆNSET TIL ENHVER SALGBARHEDSGARANTI ELLER EGNETHED TIL EN BESTEMT ANVENDELSE. Hvis et 3M Food Safety-produkt er behæftet med fejl eller mangler, vil 3M eller en af dennes autoriserede distributører efter dennes eget skøn udskifte eller refundere produktets købspris. Dette er den eneste til rådighed værende afhjælpning. Du skal straks, inden for 60 dage efter at have opdaget enhver formodet fejl ved et produkt, meddele dette og returnere produktet til 3M. Kontakt venligst kundeservice (1-800-328-1671 i USA) eller den officielle 3M Food Safety-konsulent for at få en Produktreturneringsautorisation.

Begrænsning af 3M's ansvar

3M KAN IKKE HOLDES ANSVARLIG FOR EVT. TAB ELLER SKADER, HVERKEN DIREKTE, INDIREKTE, SÆRLIGE, HÆNDELIGE ELLER FØLGESKADER, HERUNDER MEN IKKE BEGRÆNSET TIL MISTET FORTJENESTE. Under ingen omstændigheder skal 3M's erstatningsansvar kunne overstige købsprisen af produktet der efter sigende er behæftet med fejl.

Opbevaring og bortskaffelse

Opbevar alle 3M Æggehvide Protein Rapid Kit-komponenter ved 2-8 °C.

3M Æggehvide Protein Rapid Kit-komponenter må ikke fryses, udsættes for UV-lys eller langvarig varme (>30 °C).

3M Æggehvide Protein Rapid Kit-komponenter må ikke anvendes efter udløbsdatoen. Udløbsdato og partinr. findes på æskens udvendige mærkat.

Bemærk, at hvert parti af 3M-ekstraktionsbuffere er valideret specifikt for hvert LFD-parti og er ikke udskifteligt med andre partier eller kit.

Bortskaffes i overensstemmelse med gældende lokale/regionale/industrielle standarder og forskrifter.

Instruktioner for validerede metoder

AOAC® INTERNATIONAL *Performance Tested Method*SM #052001



I PTMSM-forsøg udført af AOAC Research Institute har 3M Æggehvide Protein Rapid Kit vist sig at være en pålidelig og robust metode til påvisning af totalt æggeprotein ned til 1 ppm i fødevaringredienser, færdige produkter og miljøprøver, CIP slutskyllevand og på overflader.

Denne metode er blevet valideret til påvisning af totalt æggeprotein i: vaniljeis, flydende chokoladesirup, flydende sødmælk, orangejuice, salatdressing, småkager, CIP-slutskyllevand og på rustfri ståloverflader.

Valideringsundersøgelsen blev foretaget ved brug af NIST-referencemateriale 8445, sprøjtetørrede hele æg. Ved brug af en koncentration på 50-66 % æggehvideprotein fra totalt æggeprotein^{2,3} svarede påvisningsgrænsen for 3M Æggehvide Protein Rapid Kit til 1 ppm af totalt æggeprotein, hvilket svarer til cirka 0,6 ppm æggehvideprotein.

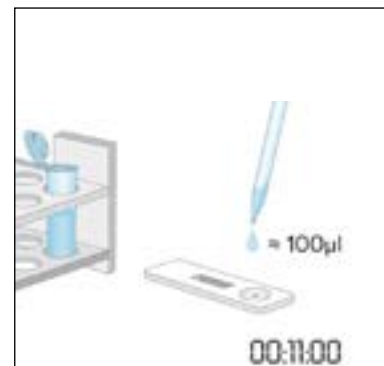
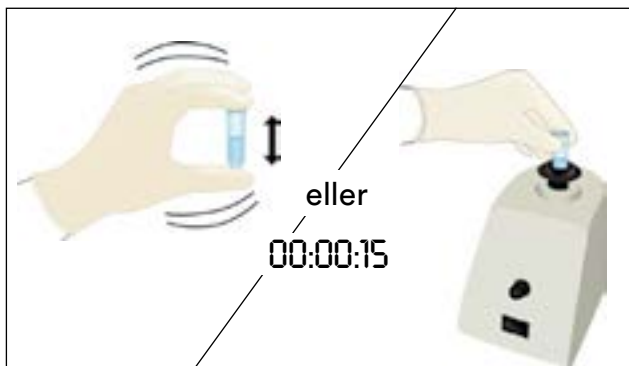
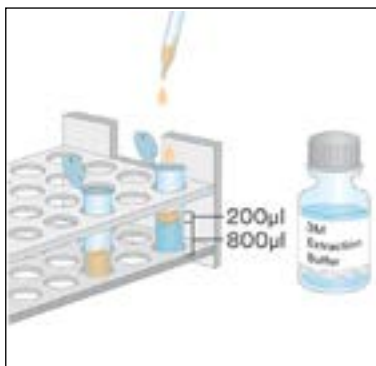
Brugsanvisning

Følg omhyggeligt alle vejledninger. Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre unøjagtige resultater. Sørg for, at alle 3M Æggehvide Protein Rapid Kit-komponenter har omgivelsestemperatur (20-25 °C) før brug.

Prøveanalyse

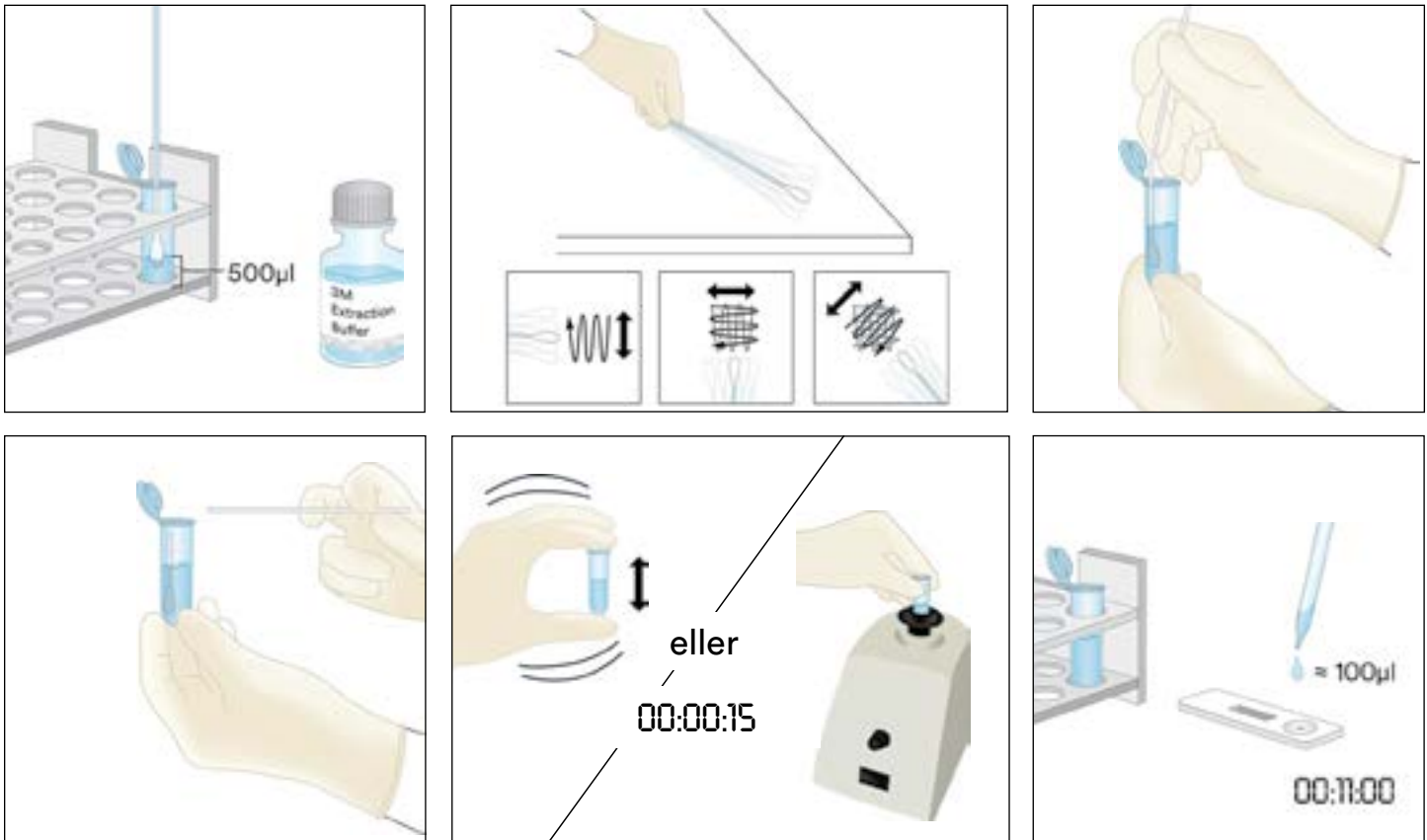
1. CIP slutskyllevandsprøver

- 1.1 Mærk et mikrocentrifugerør for hver CIP-prøve.
- 1.2 Tilføj 800 µL 3M-ekstraktionsbuffer til et mærket mikrocentrifugerør.
- 1.3 Tilføj 200 µL CIP slutskyllevandsprøve. Ryst kraftigt eller brug en vortex-blander i 15 sekunder for at blande grundigt og opnå en ekstraheret prøve.
Bemærk: pH af en ekstraheret prøve skal være mellem 5 og 10. For yderligere oplysninger, se afsnittet Fejlfinding.
- 1.4 Fjern en 3M-æggehvideprotein LFD fra pakken og placér den på en ren, tør, plan overflade.
- 1.5 Overfør 100 µL af den ekstraherede prøve fremstillet i 1.3 ved anvendelse af en ren pipette eller pipettespids og anbring den på prøvebrønden på 3M-æggehvideprotein LFD. Indstil timeren til 11 ± 1 minut. Fortsæt til afsnittet Fortolkning af resultater.



2. Miljømæssige podningsprøver

- 2.1 Mærk et mikrocentrifugerør for hver miljømæssige podningsprøve.
- 2.2 Tilføj 500 μ L 3M-ekstraktionsbuffer til et mærket mikrocentrifugerør.
- 2.3 Tag en ren podepind, og dyp hele spidsen i mikrocentrifugerøret, hvorefter spidsen befugtes med 3M-ekstraktionsbuffer. Tryk forsigtigt overskydende væske ud af spidsen ved at trykke spidsen let mod indersiden af røret.
- 2.4 Tag en våd podepind, og undersøg et overfladeområde på 10×10 cm, mens podepinden holdes ved en 30° vinkel mod overfladen. Stryg podepinden langsomt og grundigt hen over overfladen. Stryg podepinden hen over overfladen tre gange, mens retningen skiftes mellem strygene.
- 2.5 Tag podepinden og indsæt den tilbage i det præmærkede rør, og vrid podepinden rundt flere gange for at frigøre rester, der måtte være på overfladen af podepinden ned i 3M-ekstraktionsbufferen. Bræk podepindens spids af i røret, sæt låget tæt på og bland godt for at opnå en ekstraheret prøve.
- 2.6 Fjern en 3M-æggehvideprotein LFD fra pakken og placér den på en ren, tør, plan overflade.
- 2.7 Overfør 100 μ L af den ekstraherede prøve fremstillet i 2.5 ved anvendelse af en ren pipette eller pipettespids og anbring den på prøvebrønden på 3M-æggehvideprotein LFD. Indstil timeren til 11 ± 1 minut. Fortsæt til afsnittet Fortolkning af resultater.



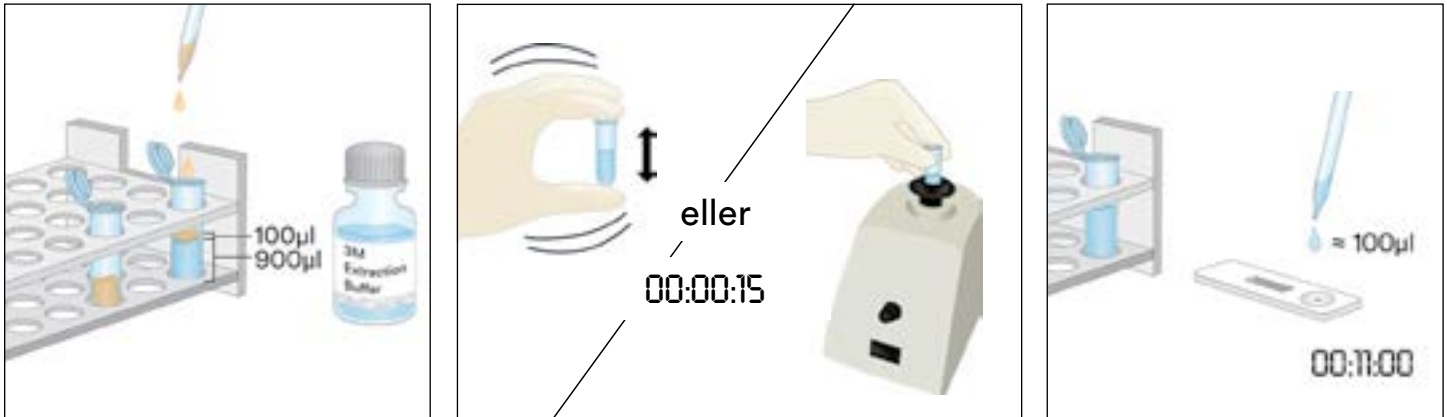
3. Flydende prøver, undtagen flydende chokoladeprøver

- 3.1 Mærk et mikrocentrifugerør for hver flydende prøve.
- 3.2 Tilføj 900 μ L 3M-ekstraktionsbuffer til et mærket mikrocentrifugerør.
- 3.3 Tilsæt 100 μ L af en godt opblandet blanding. Ryst kraftigt eller brug en vortex-blander i 15 sekunder for at blande grundigt og opnå en ekstraheret prøve.

Bemærk: pH af en ekstraheret prøve skal være mellem 5 og 10. For yderligere oplysninger, se afsnittet Fejlfinding.

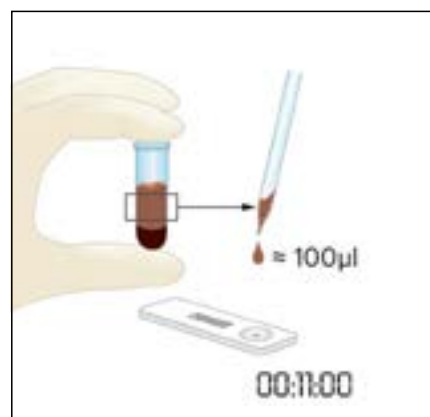
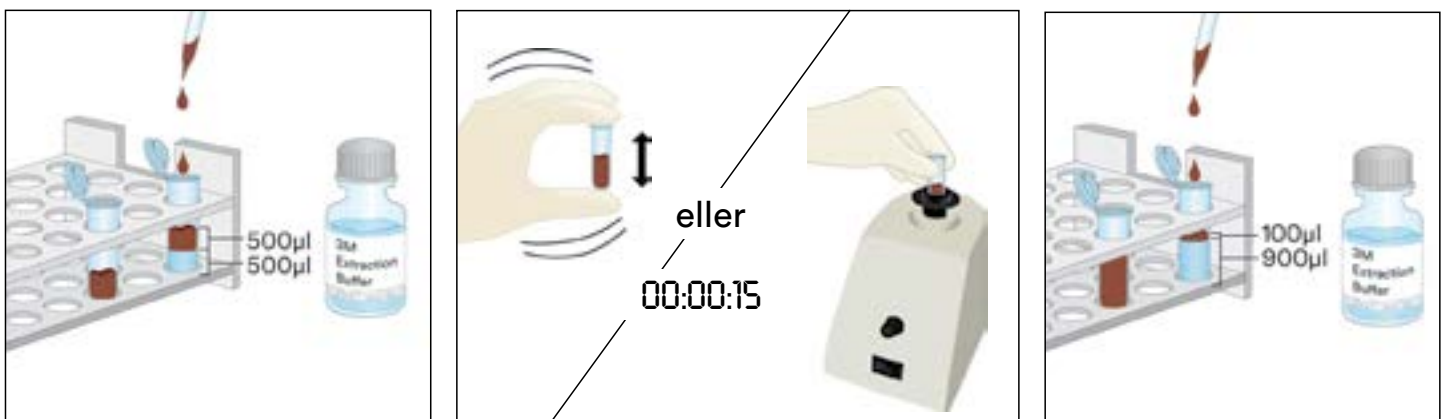
- 3.4 Fjern en 3M-æggehvideprotein LFD fra pakken og placér den på en ren, tør, plan overflade.

3.5 Overfør 100 µL af den ekstraherede prøve fremstillet i 3.3 fra det midterste (vandige) lag ved anvendelse af en ren pipette eller pipettespids og anbring den på prøvebrønden til 3M-æggehvideprotein LFD. Indstil timeren til 11 ± 1 minut. Fortsæt til afsnittet Fortolkning af resultater.



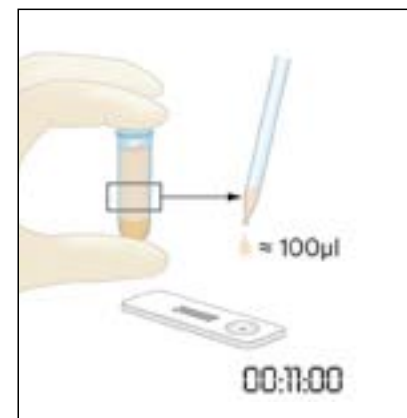
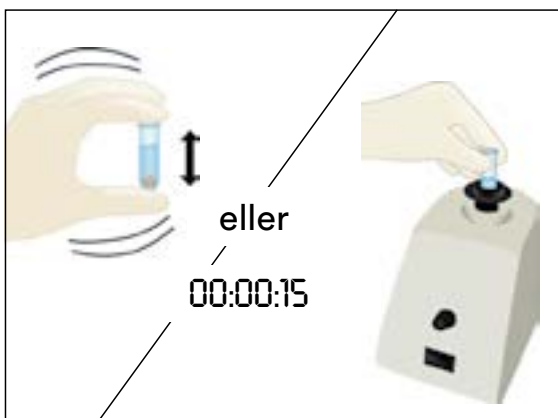
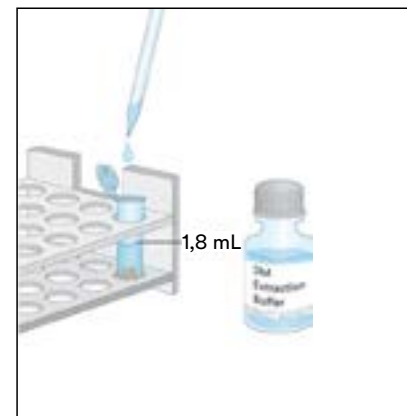
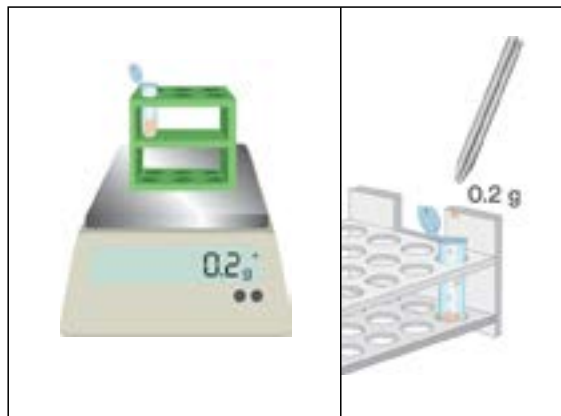
4. Flydende chokoladeprøver

- 4.1 Mærk to mikrocentrifugerør for hver flydende chokoladeprøve.
- 4.2 For at lave en forberedt prøve, tilføj 500 µL af en velblandet, flydende chokoladeprøve, og tilsæt 500 µL 3M-ekstraktionsbuffer til et mærket mikrocentrifugerør og ryst kraftigt for at opblende grundigt, eller brug en vortex-blander i ca. 15 sekunder.
- 4.3 Tilføj 900 µL 3M-ekstraktionsbuffer til et mærket mikrocentrifugerør, og tilføj 100 µL af den forberedte prøve fra trin 4.2. Ryst kraftigt for at opblende grundigt, eller brug en vortex-blander i cirka 15 sekunder.
- 4.4 Centrifuger i 20-30 sekunder ved 5000-7000 o/m (3000 x g). Supernatanten er den ekstraherede prøve.
- 4.5 Fjern en 3M-æggehvideprotein LFD fra pakken og placér den på en ren, tør, plan overflade.
- 4.6 Overfør 100 µL af den ekstraherede prøve fremstillet i 4.4 fra det midterste (vandige) lag ved anvendelse af en ren pipette eller pipettespids og anbring den på prøvebrønden til 3M-æggehvideprotein LFD. Indstil timeren til 11 ± 1 minut. Fortsæt til afsnittet Fortolkning af resultater.



5. Faste prøver

- 5.1 Mærk et mikrocentrifugerør for hver ikke-flydende prøve.
- 5.2 Knus prøven til et fint homogent pulver.
- 5.3 Opmål 0,2 g af prøven i et mærket mikrocentrifugerør.
- 5.4 Tilføj 1,8 mL 3M-ekstraktionsbuffer til prøven i mikrocentrifugerøret. Ryst kraftigt eller brug en vortex-blander i 15 sekunder for at blande grundigt og opnå en ekstraheret prøve.
Bemærk: Smelt chokoladeprøver.
- 5.5 Centrifuger i 20-30 sekunder ved 5000-7000 o/m (3000 x g). Supernatanten er den ekstraherede prøve.
- 5.6 Fjern en 3M-æggehvideprotein LFD fra pakken og placér den på en ren, tør, plan overflade.
- 5.7 Overfør 100 µL af den ekstraherede prøve fremstillet i 5.5 fra det midterste (vandige) lag ved anvendelse af en ren pipette eller pipettespids og anbring den på prøvebrønden til 3M-æggehvideprotein LFD. Indstil timeren til 11 ± 1 minut. Fortsæt til afsnittet Fortolkning af resultater.

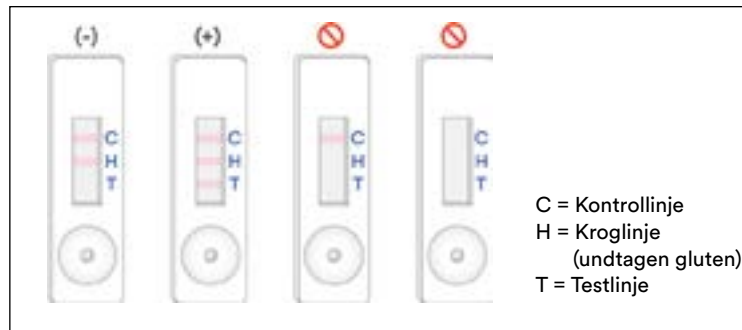


Fortolkning af resultater

Kontrollinjen er placeret ved siden af bogstavet C på 3M-æggehvideprotein LFD. Testlinjen er placeret ved siden af bogstavet T på 3M -æggehvideprotein LFD. Kroglinjen befinder sig ved siden af bogstavet H og/eller mellem T- og C-linjerne. Bemærk: Nogle LFD-kassetter har måske ikke H-mærkning på siden af plastkassetten.

Læs LFD 11 ± 1 minut efter påføring af prøven. En prøve anses for at være:

- a. Negativ for æggehvideprotein, når kun de to linjer længst fra brønden samt kontrol- og kroglinjerne er synlige på 3M-æggehvideprotein LFD.
- b. Positiv for æggehvideprotein, når alle tre linjer (test-, krog- og kontrollinje) er synlige på 3M-æggehvideprotein LFD.
- c. Ugyldig, hvis 3M-æggehvideprotein LFD ikke udvikler den midterste kroglinje. Prøven kan være overbelastet med æggehvideprotein og skal fortyndes.
- d. Ugyldig, hvis 3M-æggehvideprotein LFD ikke udvikler kontrollinjen.



Enhver læsning over 12 minutter fra prøvens første påføring på 3M-æggehvideprotein LFD bør betragtes som ugyldig. En læsning på dette tidspunkt kan ikke tolkes og kan føre til fejlagtige resultater.

Fejlfinding

1. Prøven breder sig ikke over strimlen inden for de første 5 minutter efter påføring af prøven på 3M-æggehvideprotein LFD.

Prøven kan være for viskøs og skal centrifugeres, hvis dette ikke allerede er gjort under fremstillingen af prøven. Hvis prøven allerede er centrifugeret, kan det være nødvendigt at forberede en 1:1 fortynding med 3M-ekstraktionsbufferen. (Bemærk: Dette kan reducere følsomheden til ~ 1 ppm for nogle matricer.)

2. En rød prik vises på testlinjen, men resten af testlinjen ændrer ikke farve.

Prøvepartikler kan have passeret filtret i kassetten, og man skal bare køre prøven igen ved at tage en ny 3M-æggehvideprotein LFD fra kittet og gentage testen.

3. pH af en ekstraheret prøve skal være mellem 5 og 10. Hvis pH er uden for dette interval, kan yderligere fortynding være påkrævet (dvs. fremstil en 1:1 fortynding med 100 µL af den ekstraherede prøve og 100 µL 3M-ekstraktionsbuffer.) Dette kan reducere følsomheden til ~ 1 ppm for nogle matricer.)

Hvis du har spørgsmål til specifikke anvendelser eller procedurer, bedes du besøge din 3M Food Safety-repræsentant eller -leverandør.

Minimumsydelsesegenskaber

Laveste grænseværdi for måling ^(a)	0,6 ppm
Øvre grænseværdi for måling	~10.000 ppm

^(a) Den laveste detektionsgrænsen defineres som den laveste koncentration af allergenet i en testprøve, som kan skelnes fra en ægte blindprøve ved et bestemt sandsynlighedsniveau¹.

Referencer

1. Abbott, M., Hayward, S., Ross, W., Godefroy, S.B., Ulberth, F., Van Hengel, A. J., Roberts, J., Akiyama, H., Popping, B., Yeung, J.M., Wehling, P., Taylor, S., Poms, R.E., and Delahaut, P. (2010). Appendix M: Validation Procedures for Quantitative Food Allergen ELISA Methods: Community Guidance and Best Practices. *J. AOAC Int.* 93, 442-450.
2. Faeste, C.K and Lovberg, K.E. (2007) Extractability, Stability and Allergenicity of Egg White Proteins in Differently Heat-Processed Foods. *J of AOAC International.* 90(2):427-436.
3. Sugino, H., Nitoda, T., Juneja, L.F. General Chemical Composition of Eggs. (1997) In: Yamamoto, T., Juneja, L.R., Hatta, H. and Kim, M. *Hen Eggs: Basic and Applied Science.* CRC Press.

Symbolforklaring

www.3M.com/foodsafety/symbols

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz-Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Company

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
© 2020, 3M. Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
3M est une marque de commerce de la Compagnie 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M. Toute utilisation
non autorisée est interdite. Tous droits réservés.
34-8726-7128-3

Eggehvitprotein hurtigit

Lateral strømningsenhet (LFD) for kvalitativ analyse av eggehvitproteiner.

Produktbeskrivelse og tiltenkt bruk

3M™ Eggehvitprotein hurtigit er ment for screening for nærvær av eggehvitproteiner i CIP-renset vann, vattprøver for miljøkontroll, matingredienser og prosesserte matvarer.

3M Eggehvitprotein hurtigit benytter en lateral strømningsenhet (LFD) som er en immunokromatografisk testmetode, og benytter antistoffer som er spesifikke for påvisning av eggehvitproteiner. Positive resultater visualiseres ved tilstedeværelse av tre linjer: en kontrollinje, en hook-linje og en testlinje, når eggehvitprotein er til stede ved eller over 0,6 ppm. Disse grensene kan variere avhengig av den testede matrisen. Prøver som inneholder mer enn 10 000 ppm med eggeprotein, kan resultere i en ugyldig test som vil resultere i fravær av hook-linjen og/eller testlinjen.

3M Eggehvitprotein hurtigit er beregnet for bruk i nærings- og drikkevarerindustrien av utdannet personell. 3M har ikke godkjent dette produktet for bruk i andre industrier enn mat og drikke. 3M har for eksempel ikke godkjent dette produktet for testing av farmasøytiske, kosmetiske, kliniske eller veterinærprøver. 3M Eggehvitprotein hurtigit har ikke blitt evaluert med alle mulige næringsmidler, næringsmiddelprosesser og testprotokoller.

3M Eggehvitprotein hurtigit inneholder 25 tester, beskrevet i tabell 1.

Tabell 1. Settkomponenter

Objekt	Beskrivelse	Antall	Oppbevaring
3M™ Eggehvitprotein lateral strømningsenhet (LFD)	Lateral strømningsenhet i en plastkassett	25 individuelt pakkede enheter.	Lagres ved 2–8 °C. Må ikke fryses.
3M™ Ekstraksjonsbuffer	Flaske med ekstraksjonsbuffer	1 flaske med 50 ml	Lagres ved 2–8 °C. Må ikke fryses.
Fortynningsrør	Mikrosentrifugerør (2,2 ml kapasitet)	26 rør	Lagres på et rent, tørt sted.

Materialer som ikke følger med i settet:

- Vattpinner og pipetter.
- Bruk av reagensrørstiver, tidsur og vekt anbefales, men er ikke nødvendig for alle prøver.
- Bruk av sentrifuge er nødvendig for alle sjokolade- og tyggegummiprøver, og det anbefales, men er ikke nødvendig for alle prøver i fast form.

Sikkerhet

Brukeren må lese, forstå og følge all sikkerhetsinformasjonen i instruksjonene for 3M Eggehvitprotein hurtigit. Behold sikkerhetsveiledningen for fremtidig referanse.

⚠ ADVARSEL: Indikerer en farlig situasjon som, om den ikke unngås, kan resultere i død eller alvorlig personskade og/eller materielle skader.

MERKNAD: Indikerer en potensielt farlig situasjon som, om den ikke unngås, kan føre til materielle skader.

⚠ ADVARSEL

For å redusere risikoen forbundet med unøyaktige resultater:

- 3M har ikke godkjent 3M Eggehvitprotein hurtigit for bruk i andre bransjer enn for mat og drikke. 3M har for eksempel ikke godkjent dette produktet for testing av farmasøytiske, kosmetiske, kliniske eller veterinærprøver.
- 3M Eggehvitprotein LFD skal leses av 11 ± 1 minutter etter at prøven er overført til den laterale strømningsenheten.
- 3M Ekstraksjonsbuffer er utformet for bruk med en spesifikk lot av 3M Eggehvitprotein LFD. IKKE bytt 3M Eggehvitprotein hurtigit-komponenter med andre loter eller sett.



- 3M Ekstraksjonsbuffer er utformet for bruk med en spesifikk lot av 3M Eggehviteprotein LFD. Kast eventuelt gjenværende 3M Ekstraksjonsbuffer når alle 3M Eggehviteproteintester har blitt brukt.
- Oppbevar 3M Eggehviteprotein hurtigkit som beskrevet på pakningen og i produktveiledningen.
- Bruk alltid 3M Eggehviteprotein hurtigkit før utløpsdatoen.
- Bruk alltid 3M Eggehviteprotein hurtigkit ved 20–25 °C.
- 3M™ Allergen Protein testkit er ikke beregnet for påvisning av hydrolyserte proteiner.
- 3M Allergen Protein testkit er beregnet for å påvise proteiner fra behandlet mat når de er oppløst i 3M Ekstraksjonsbuffer. Enkelte matbehandlingsmetoder kan begrense påvisningen av disse målproteinene.
- Noe matbehandling kan påvirke påvisningen av matproteiner med 3M Allergen Protein testkit. Brukere bør kontrollere at metoden er hensiktsmessig for å oppfylle brukerens krav.

For å redusere risikoen forbundet med falske negative resultater:

- Bruk 3M Eggehviteprotein hurtigkit på mat- og miljøprøver som er godkjent internt eller av en tredjepart.

For å redusere risikoene forbundet med eksponering for kjemikalier:

- 3M Eggehviteprotein hurtigkit er beregnet for bruk i nærings- og drikkevareindustrien av utdannet personell.

MERKNAD**For å redusere risikoen for unøyaktige resultater:**

- Se avsnittet Tolking av resultater i produktveiledningen for å sikre nøyaktig tolking av 3M Eggehviteprotein LFD.

Se sikkerhetsdatabladet for ytterligere informasjon.

For informasjon om dokumentasjon av produktytelse, kan du besøke vår nettside på www.3M.com/foodsafety eller kontakte din lokale 3M-representant eller -forhandler.

Brukeransvar

Brukere er ansvarlige for å sette seg inn i produktveiledningen og informasjon om produktet. Besøk nettsiden vår www.3M.com/foodsafety eller kontakt din lokale 3M-representant eller distributør for mer informasjon.

Som med alle testmetoder brukt for matanalyse, kan testmatrisen påvirke resultatene. Ved valg av testmetode er det viktig å ta hensyn til at eksterne faktorer som metoder for stikkprøver, testprotokoller, preparering av prøver, håndtering og laboratorieteknikk kan påvirke resultatene. Matprøven i seg selv kan påvirke resultatene.

Det er brukerens ansvar å velge en testmetode eller et produkt for å evaluere et tilstrekkelig antall prøver for å tilfredsstille brukeren om at den valgte testmetoden oppfyller brukerens kriterier.

Det er også brukerens ansvar å fastslå at alle prøvemethoder og resultater tilfredsstiller kundens og leverandørens krav.

Som med alle testmetoder, utgjør ikke resultatene som oppnås ved bruk av noe 3M Food Safety-produkt noen garanti om kvaliteten av matrisene eller prosessene som testes.

Begrensning av garanti/begrenset garantiforpliktelse

MED MINDRE DET ER UTTRYKKELIG SKREVET I EN BEGRENSET GARANTI PÅ EN PRODUKTPAKNING, FRASKRIVER 3M SEG ALLE DIREKTE OG INDIREKTE GARANTIER, INKLUDERT MEN IKKE BEGRENSET TIL, ENHVER GARANTI OM SALGBARHET ELLER ANVENDELSE TIL ET BESTEMT FORMÅL. Hvis noe 3M Food Safety-produkt er defekt vil 3M eller dets autoriserte distributør erstatte eller refundere produktets kjøpesum etter eget skjønn. Dette er dine ubetingede rettigheter. Du må straks varsle 3M innen seksti dager fra oppdagelsen av enhver mulig feil i et produkt og returnere dette produktet til 3M. Vennligst ring kundeservice (tlf 06384) eller din offisielle 3M Food Safety-representant for et autoriseringsnummer for retur av produktet.

Begrensning av 3Ms ansvar

3M VIL IKKE VÆRE ANSVARLIG FOR NOE TAP ELLER SKADE, DIREKTE ELLER INDIREKTE, SPESIELL, TILFELDIG ELLER FØLGESKADE, INKLUDERT, MEN IKKE BEGRENSET TIL, TAPT FORTJENESTE. Ikke under noen omstendighet skal 3Ms ansvar, under noen juridisk teori, overstige kjøpesummen for et produkt som antas å være defekt.

Oppbevaring og avhending

Oppbevar alle 3M Eggehviteprotein hurtigkit-komponenter ved 2–8 °C.

3M Eggehviteprotein hurtigkit-komponenter skal ikke fryses, eksponeres for UV-lys eller eksponeres for langvarig varme (>30 °C).

Komponentene i 3M Eggehviteprotein hurtigkit bør ikke brukes etter utløpsdatoen. Utløpsdato og lotnummer er angitt på etiketten på utsiden av esken.

Vær oppmerksom på at hver 3M Ekstraksjonsbuffer-lot er validert spesielt for hver LFD-lot, og kan ikke byttes ut med andre loter eller sett.

Avhendes i henhold til gjeldende lokale/regionale/bransjemessige standarder og forskrifter.

Veiledninger for validerte metoder

AOAC® INTERNATIONAL Performance Tested MethodSM #052001



I AOAC Research Institute PTMSM-studier fant man at 3M Eggehviteprotein hurtigkit var en pålitelig robust metode for å påvise totalt eggeprotein ned til 1 ppm i matingredienser, ferdigprodukter og miljøprøver, CIP-renset vann og overflater.

Denne metoden er validert for å oppdage totalt eggeprotein i: vaniljeiskrem, flytende sjokoladesirup, flytende helmelk, appelsinjuice, salatdressing, eksponerte kaker, CIP-renset vann og overflater av rustfritt stål.

Valideringsstudien ble utført ved å bruke NIST referansemateriale 8445 sprøytetørkede hele egg. Hvis man går ut fra en konsentrasjon på 50-66 % eggehviteprotein fra totalt eggeprotein^{2,3}, svarte deteksjonsgrensen for 3M Eggehviteprotein hurtigkit til 1 ppm av totalt eggeprotein, som tilsvarer cirka 0,6 ppm av eggehviteprotein.

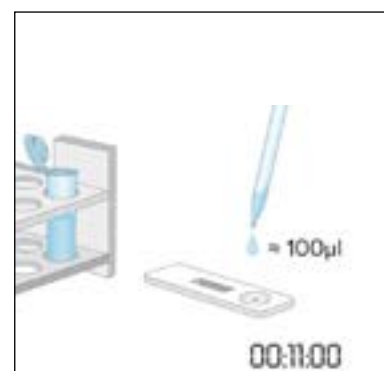
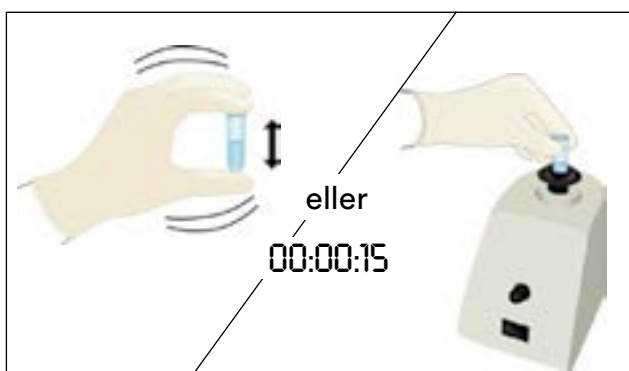
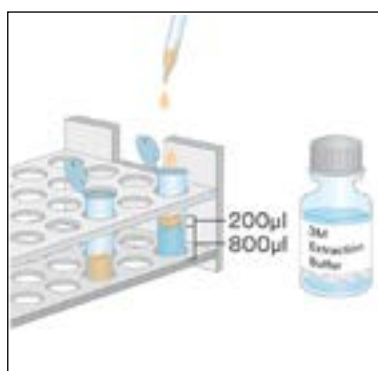
Bruksanvisning

Følg alle instruksjonene nøye. Dersom dette ikke blir gjort, kan det føre til unøyaktige resultater. Forsikre deg om at alle 3M Eggehviteprotein hurtigkit-komponenter er ved romtemperatur (20-25 °C) før bruk.

Prøveanalyse

1. Prøver av CIP-renset vann

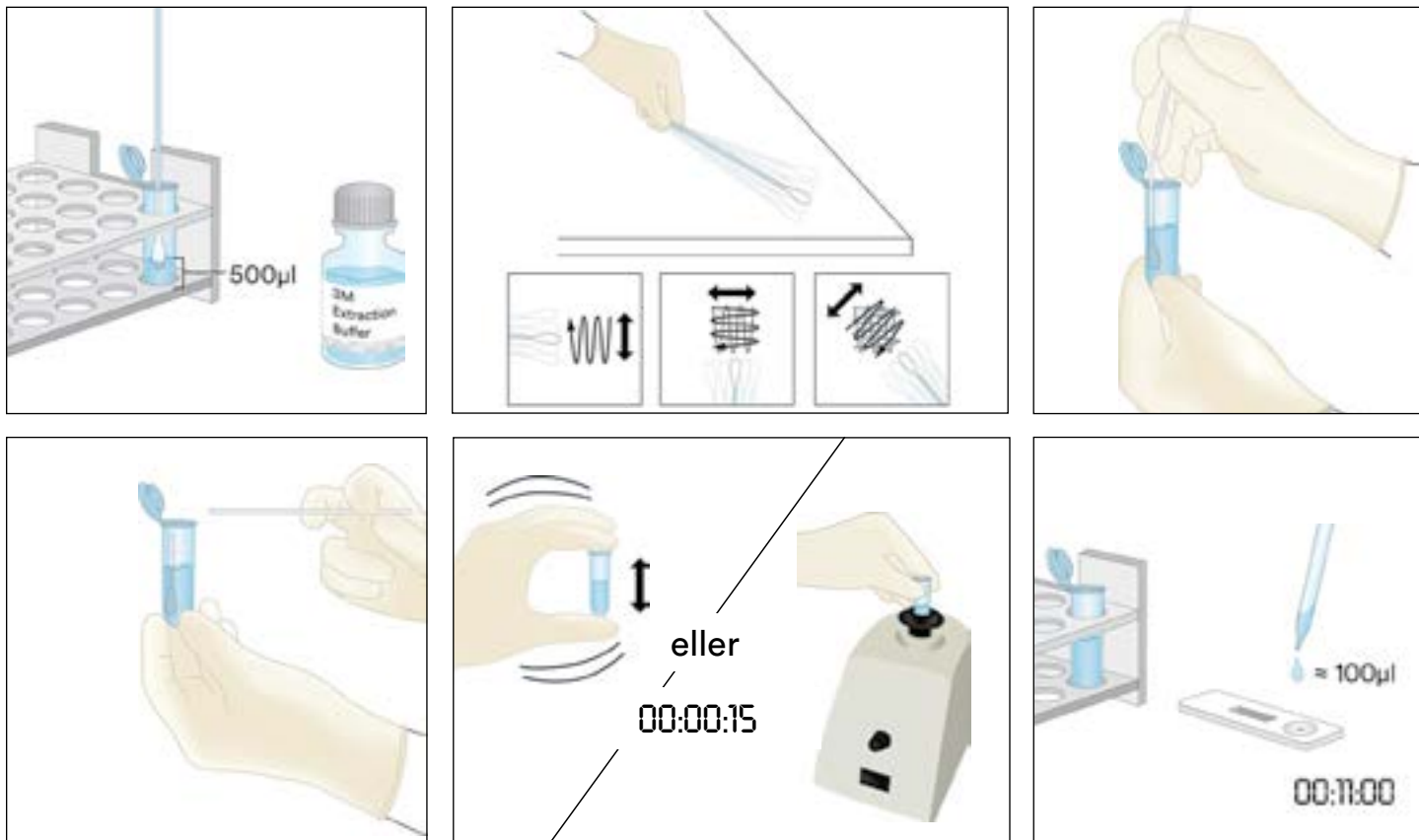
- 1.1. Merk ett mikrosentrifugerør for hver CIP-prøve.
- 1.2. Tilsett 800 µl 3M Ekstraksjonsbuffer til et merket mikrosentrifugerør.
- 1.3. Tilsett 200 µl prøve med CIP-renset vann. Rist kraftig eller bruk virvelbevegelse i 15 sekunder for å blande grundig og for å oppnå en ekstrahert prøve.
Merk: PH-verdien i ekstrahert prøve bør være mellom 5 og 10. Fortsett til Feilsøking-delen for ytterligere informasjon.
- 1.4. Fjern en 3M Eggehviteprotein LFD fra pakken og sett den på en ren, tørr, flat overflate.
- 1.5. Overfør 100 µl av den ekstraherte prøven som er fremstilt i 1.3 ved hjelp av en ren pipette eller pipettespiss, og pipetter den til prøvebrønnen på 3M Eggehviteprotein LFD. Start tidsuret i 11 ± 1 minutter. Fortsett til delen Talking av resultater.



2. Vattpinner for miljøkontroll

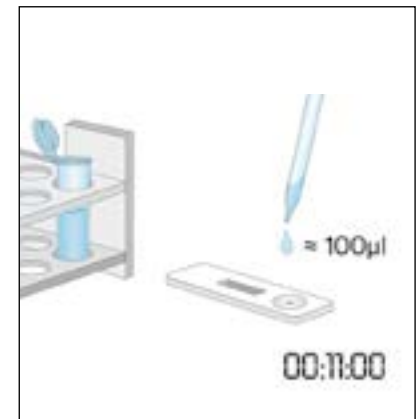
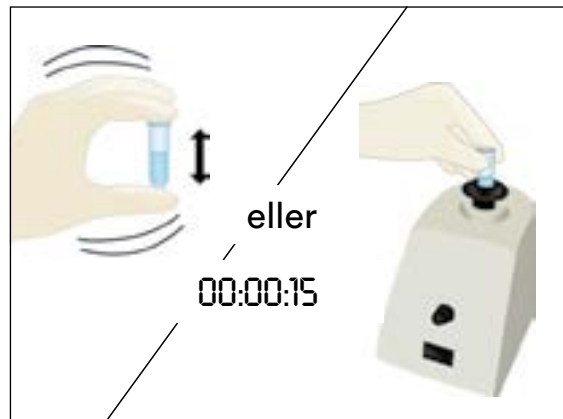
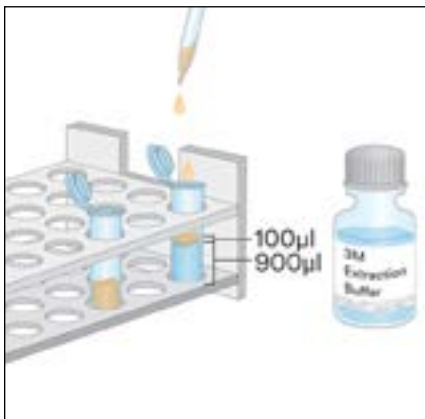
- 2.1. Merk ett mikrosentrifugerør for hver vattpinne for miljøkontroll.
- 2.2. Tilsett 500 µl 3M Ekstraksjonsbuffer i et merket mikrosentrifugerør.
- 2.3. Ta en ren vattpinne og dypp hele spissen inn i mikrosentrifugerøret og fukt spissen med 3M Ekstraksjonsbuffer. Drypp forsiktig overflødig væske fra spissen ved å trykke lett på vattpinnetuppen på innsiden av røret.

- 2.4 Ta en fuktig vattpinne og svabre et areal på 10 X 10 cm, og hold vattpinnen i 30 ° vinkel med overflaten. Gni vattpinnen sakte og grundig over overflaten. Gni vattpinnen tre ganger over denne overflaten, skift retning mellom hvert strøk.
- 2.5 Ta vattpinnen og sett den inn i det forhåndsmerkede røret og virvle vattpinnen flere ganger for å frigjøre rester som kan være på overflaten av vattpinnen i 3M Ekstraksjonsbuffer. Bryt av vattpinnen i røret, lukk tett og bland godt for å få en ekstrahert prøve.
- 2.6 Fjern en 3M Eggehviteprotein LFD fra emballasjen og sett den på en ren, tørr, flat overflate.
- 2.7 Overfør 100 µl av den ekstraherte prøven som er fremstilt i 2.5 ved hjelp av en ren pipette eller pipettespiss, og pipetter den til prøvebrønnen på 3M Eggehviteprotein LFD. Start tidsuret i 11 ± 1 minutter. Fortsett til delen Tolking av resultater.



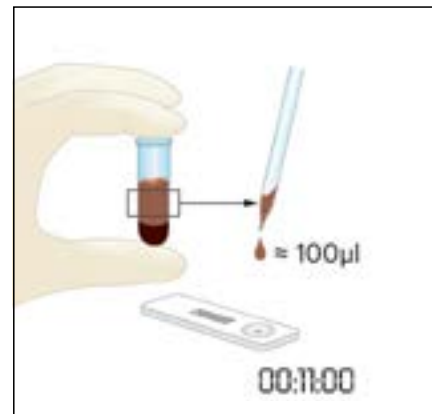
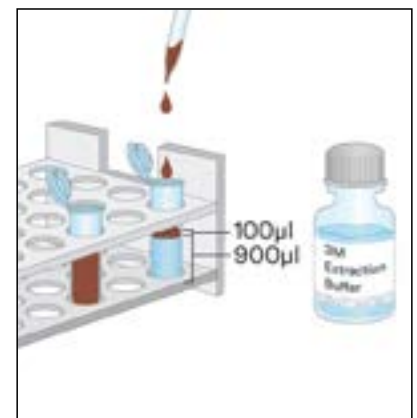
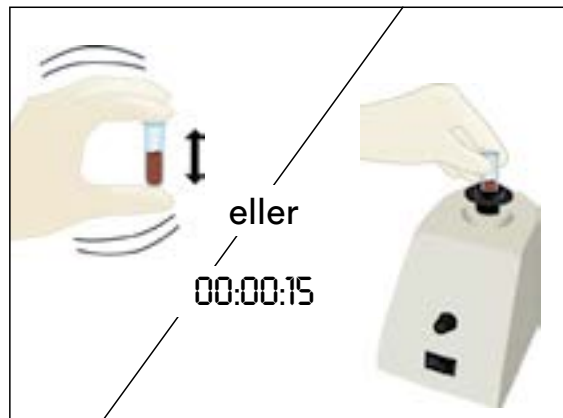
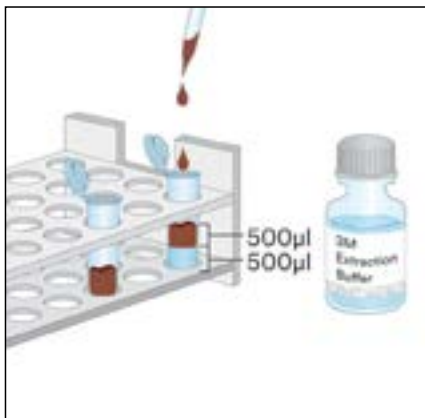
3. Flytende prøver unntatt flytende sjokoladeprøver

- 3.1 Merk ett mikrosentrifugerør for hver flytende prøve.
- 3.2 Mål opp 900 µl 3M Ekstraksjonsbuffer i et merket mikrosentrifugerør.
- 3.3 Tilfør 100 µl av en godt blandet prøve. Rist kraftig eller bruk virvelbevegelse i 15 sekunder for å blande grundig og for å oppnå en ekstrahert prøve.
Merk: PH-verdien i ekstrahert prøve bør være mellom 5 og 10. Fortsett til Feilsøking-delen for ytterligere informasjon.
- 3.4 Fjern en 3M Eggehviteprotein LFD fra pakken og sett den på en ren, tørr, flat overflate.
- 3.5 Overfør 100 µl av den ekstraherte prøven som er fremstilt i 3.3 fra det midtre (vandige) laget ved hjelp av en ren pipette eller pipettespiss, og pipetter den til prøvebrønnen på 3M Eggehviteprotein LFD. Start tidsuret i 11 ± 1 minutter. Fortsett til delen Tolking av resultater.



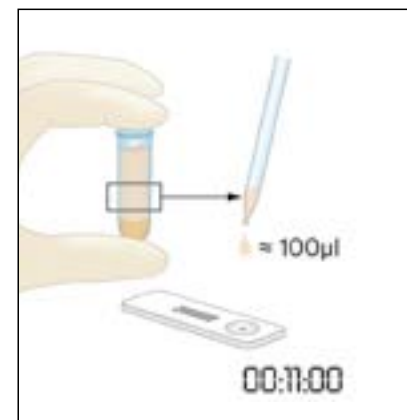
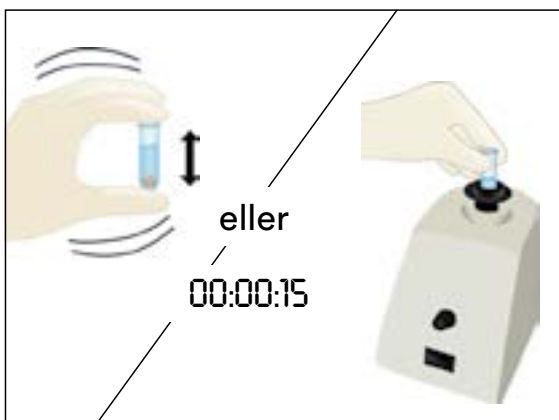
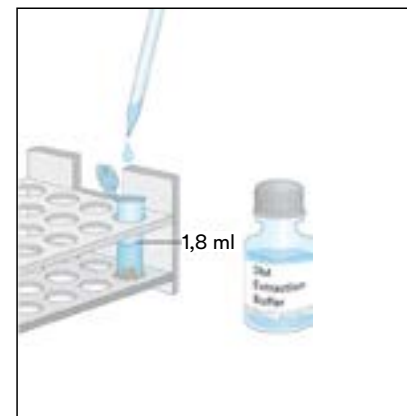
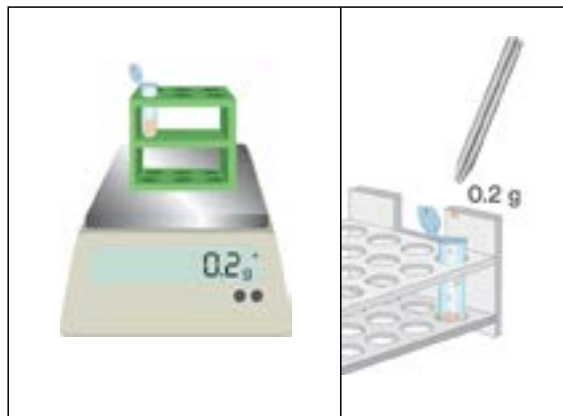
4. Flytende sjokoladeprøver

- 4.1 Merk to mikrosentrifugerør for hver flytende sjokoladeprøve.
- 4.2 For å preparere en prøve, tilsett 500 µl av en blandet flytende sjokoladeprøve og tilsett 500 µl 3M Ekstraksjonsbuffer i et merket mikrosentrifugerør og rist kraftig for å blande grundig, eller bruk en virvelbevegelse i ca. 15 sekunder.
- 4.3 Tilsett 900 µl 3M Ekstraksjonsbuffer i det andre merkede mikrosentrifugerøret og tilsett 100 µl av den preparerte prøven fra trinn 4.2. Rist kraftig for å blande grundig eller bruk en virvelbevegelse i ca. 15 sekunder.
- 4.4 Sentrifuger i 20-30 sekunder ved 5000-7000 o/min (3000 x g). Supernatanten er den ekstraherte prøven.
- 4.5 Fjern en 3M Eggehvitprotein LFD fra pakken og sett den på en ren, tørr, flat overflate.
- 4.6 Overfør 100 µl av den ekstraherte prøven som er fremstilt i 4.4 fra det midtre (vandige) laget ved hjelp av en ren pipette eller pipettespiss, og pipetter den til prøvebrønnen på 3M Eggehvitprotein LFD. Start tidsuret i 11 ± 1 minutter. Fortsett til delen Tolking av resultater.



5. Prøver i fast form

- 5.1 Merk ett mikrosentrifugerør for hver ikke-flytende prøve.
- 5.2 Knus prøven til et fint homogent pulver.
- 5.3 Mål opp 0,2 g av prøven til et merket mikrosentrifugerør.
- 5.4 Tilsett 1,8 ml av 3M Ekstraksjonsbuffer til prøven i mikrosentrifugerøret. Rist kraftig eller bruk virvelbevegelse i 15 sekunder for å blande grundig og for å oppnå en ekstrahert prøve.
Merk: Smeltede sjokoladeprøver.
- 5.5 Sentrifuger i 20-30 sekunder ved 5000-7000 o/min (3000 x g). Supernatanten er den ekstraherte prøven.
- 5.6 Fjern en 3M Eggehviteprotein LFD fra pakken og sett den på en ren, tørr, flat overflate.
- 5.7 Overfør 100 µl av den ekstraherte prøven som er fremstilt i 5.5 fra det midtre (vandige) laget ved hjelp av en ren pipette eller pipettespiss, og pipetter den til prøvebrønnen på 3M Eggehviteprotein LFD. Start tidsuret i 11 ± 1 minutter. Fortsett til delen Tolkning av resultater.

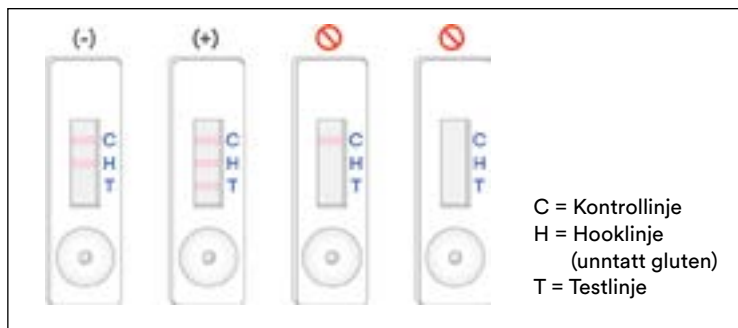


Tolkning av resultater

Kontrolllinjen ligger ved siden av bokstaven C på 3M Eggehviteprotein LFD. Testlinjen ligger ved siden av bokstaven T på 3M Eggehviteprotein LFD. Hook-linjen ligger ved siden av bokstaven H og/eller mellom T og C-linjene. Merk: Noen LFD-kassetter har kanskje ikke H-merking på siden av plastkassetten.

Les av LFD ved 11 ± 1 minutter etter påføring av prøven. En prøve anses å være:

- a. Negativ for eggehviteprotein når bare de to linjene lengst fra brønnen, kontroll- og hook-linjen er synlige på 3M Eggehviteprotein LFD.
- b. Positiv for eggehviteprotein når alle tre linjer (test-, hook- og kontrollinje) er synlige på 3M Eggehviteprotein LFD.
- c. Ugyldig, hvis 3M Eggehviteprotein LFD ikke utvikler den midterste hook-linjen. Prøven kan være overbelastet med eggehviteprotein og må fortynnes.
- d. Ugyldig, hvis 3M Eggehviteprotein LFD ikke utvikler kontrollinjen.



Enhver avlesning etter 12 minutter fra den første påføringen av prøven i 3M Eggehviteprotein LFD bør anses å være ugyldig. En avlesning på dette tidspunktet kan ikke tolkes, og kan føre til feilaktige resultater.

Feilsøking

- Prøven mislykkes i å migrere over stripen innen de første 5 minuttene etter påføring av prøven i 3M Eggehviteprotein LFD.
Prøven kan være for viskøs og må sentrifugeres dersom dette ikke allerede var gjort under prepareringen av prøven. Hvis prøven allerede var sentrifugert, kan det være nødvendig å preparere en 1:1-fortynning med 3M Ekstraksjonsbufferen. (Merk: Dette kan redusere sensitiviteten til ~1 ppm for noen matriser.)
- En rød prikk vises på testlinjen, men resten av testlinjen endrer ikke farge.
Prøvepartikler kan ha passert filteret i kassetten. Kjør prøven på nytt ved å ta en ny 3M Eggehviteprotein LFD fra settet og gjenta testen.
- PH-verdien i ekstrahert prøve bør være mellom 5 og 10. Hvis pH er utenfor dette området, kan det være nødvendig med ytterligere fortynning (dvs. fremstille en 1:1-fortynning med 100 µl av den ekstraherte prøven og 100 µl 3M Ekstraksjonsbuffer. Dette kan redusere sensitiviteten til ~1 ppm for noen matriser.)

Hvis du har spørsmål om spesifikke applikasjoner eller prosedyrer, kontakt din 3M Food Safety-representant eller distributør.

Minimum ytelseegenskaper

Laveste deteksjonsgrense ^(a)	0,6 ppm
Øvre deteksjonsgrense	~10 000 ppm

^(a) Den laveste deteksjonsgrensen er definert som den laveste konsentrasjonen av allergenet i en testprøve som kan skille seg fra en sann blindprøve til et spesifisert sannsynlighetsnivå¹.

Referanser

- Abbott, M., Hayward, S., Ross, W., Godefroy, S.B., Ulberth, F., Van Hengel, A. J., Roberts, J., Akiyama, H., Popping, B., Yeung, J.M., Wehling, P., Taylor, S., Poms, R.E., and Delahaut, P. (2010). Appendix M: Validation Procedures for Quantitative Food Allergen ELISA Methods: Community Guidance and Best Practices. *J. AOAC Int.* 93, 442-450.
- Faeste, C.K and Lovberg, K.E. (2007) Extractability, Stability and Allergenicity of Egg White Proteins in Differently Heat-Processed Foods. *J of AOAC International.* 90(2):427-436.
- Sugino, H., Nitoda, T., Juneja, L.F. General Chemical Composition of Eggs. (1997) In: Yamamoto, T., Juneja, L.R., Hatta, H. and Kim, M. *Hen Eggs: Basic and Applied Science.* CRC Press.

Symbolforklaring

www.3M.com/foodsafety/symbols

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz-Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Company

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
© 2020, 3M. Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
3M est une marque de commerce de la Compagnie 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M. Toute utilisation
non autorisée est interdite. Tous droits réservés.
34-8726-7128-3

Instruções do produto

Kit Rápido para Proteína de Clara de Ovo

Dispositivos de Fluxo Lateral (LFD) para análise quantitativa de proteínas de clara de ovo.

Descrição do produto e uso recomendado

O 3M™ Kit Rápido para Proteína de Clara de Ovo destina-se ao exame da presença de proteínas de clara de ovo na água de enxágue final do processo clean-in-place (CIP), amostras de swab do ambiente, ingredientes alimentares e alimentos processados.

O 3M Kit Rápido para Proteína de Clara de Ovo utiliza um dispositivo de fluxo lateral (LFD), um método de teste imunocromatográfico com anticorpos específicos para detecção de proteínas de clara de ovo. Resultados positivos são indicados pela presença de três linhas: uma linha de controle, uma linha de saturação e uma linha de teste quando há a presença de 0,6 ppm ou mais de proteína de clara de ovo. Esses limites podem variar dependendo da matriz testada. Amostras contendo mais de 10.000 ppm de proteína de ovo podem invalidar o teste, resultando na ausência da linha de saturação e/ou da linha de teste.

O 3M Kit Rápido para Proteína de Clara de Ovo destina-se para uso na indústria de alimentos e bebidas por pessoal treinado. A 3M não documentou o uso deste produto em outros setores que não o de alimentos e bebidas. Por exemplo, a 3M não documentou este produto para testar amostras farmacêuticas, de cosméticos, clínicas ou veterinárias. O 3M Kit Rápido para Proteína de Clara de Ovo não foi avaliado com todos os alimentos possíveis, processos alimentares e protocolos de teste.

O 3M Kit Rápido para Proteína de Clara de Ovo contém 25 testes, descritos na Tabela 1.

Tabela 1. Componentes do Kit

Item	Identificação	Quantidade	Armazenamento
3M™ Dispositivo de Fluxo Lateral (LFD) para Proteína de Clara de Ovo	Dispositivos de fluxo lateral em um estojo plástico	25 dispositivos embalados individualmente.	Armazene entre 2 a 8°C. Não congele.
3M™ Tampão de Extração	Garrafa com Tampão de Extração	1 garrafa com 50 mL	Armazene entre 2 a 8°C. Não congele.
Tubos de Diluição	Tubo de Microcentrífuga (capacidade de volume de 2,2 mL)	26 tubos	Armazene em um local limpo e seco.

Materiais não fornecidos no kit:

- Swabs e pipetas.
- É recomendado o uso de vórtex, temporizador e balança, mas não exigido para todas as amostras.
- O uso de uma centrífuga é necessário para todas as amostras de chocolate e chiclete e é recomendado, mas não exigido, para todas as amostras sólidas.

Segurança

O usuário deve ler, compreender e seguir todas as informações de segurança contidas nas instruções do 3M Kit Rápido para Proteína de Clara de Ovo. Guarde as instruções de segurança para referência futura.

⚠ AVISO: Indica uma situação de perigo que, se não evitada, pode resultar em morte ou ferimentos graves e/ou danos materiais.

RECOMENDAÇÃO: Indica uma situação potencialmente perigosa que, se não evitada, pode resultar em danos materiais.



⚠ AVISO

Para reduzir os riscos associados a resultados imprecisos:

- A 3M não documentou o uso do 3M Kit Rápido para Proteína de Clara de Ovo em outros setores que não o de alimentos e bebidas. Por exemplo, a 3M não documentou este produto para testar amostras farmacêuticas, de cosméticos, clínicas ou veterinárias.
- O 3M LFD para Proteína de Clara de Ovo deve ser lido 11 ± 1 minutos após a amostra ter sido carregada no dispositivo de fluxo lateral.
- O 3M Tampão de Extração destina-se para uso com um lote específico de 3M LFD para Proteína de Clara de Ovo. NÃO faça intercâmbio dos componentes do 3M Kit Rápido para Proteína de Clara de Ovo entre lotes ou kits diferentes.
- O 3M Tampão de Extração destina-se para uso com um lote específico de 3M LFD para Proteína de Clara de Ovo. Descarte quaisquer sobras de 3M Tampão de Extração uma vez que todos os 3M Dispositivos de Fluxo Lateral para Proteína de Clara de Ovo tiverem sido usados.
- Armazene o 3M Kit Rápido para Proteína de Clara de Ovo conforme indicado na embalagem e nas instruções do produto.
- Sempre utilize o 3M Kit Rápido para Proteína de Clara de Ovo até a data de validade.
- Sempre utilize o 3M Kit Rápido para Proteína de Clara de Ovo em uma temperatura entre 20 e 25°C.
- 3M™ kits de Proteínas Alergênicas não são destinados para a detecção de proteínas hidrolisadas.
- Os produtos 3M™ Kits Rápidos para Proteínas Alergênicas são projetados para detecção de proteínas de alimentos processados após a solubilização destas proteínas no 3M™ Tampão de Extração. Alguns métodos de processamento de alimentos podem limitar a detecção das proteínas alvo.
- Alguns processamentos de alimentos podem afetar a detecção de proteínas alergênicas utilizando os produtos 3M™ Kits Rápidos para Proteínas Alergênicas. Os usuários devem verificar se o método é apropriado para atender os requerimentos do usuário.

Para reduzir os riscos associados a um resultado falso-positivo:

- Utilize o 3M Kit Rápido para Proteína de Clara de Ovo para amostras alimentícias e ambientais que tenham sido validadas internamente ou por terceiros.

Para reduzir os riscos associados com exposição a produtos químicos:

- O 3M Kit Rápido para Proteína de Clara de Ovo destina-se para uso na indústria de alimentos e bebidas por pessoal treinado.

RECOMENDAÇÃO

Para reduzir o risco de resultados imprecisos:

- Consulte a seção sobre Interpretação de Resultados nas instruções do produto para garantir uma interpretação precisa do 3M LFD para Proteína de Clara de Ovo.

Consulte a Ficha de dados de segurança para obter mais informações.

Para informações sobre a documentação de desempenho do produto, visite nosso site www.3M.com/foodsafety ou entre em contato com nosso representante 3M ou distribuidor local.

Responsabilidade do usuário

Os usuários são responsáveis por se familiarizarem com as instruções e informações do produto. Visite nosso website em www.3M.com/foodsafety ou contate seu representante ou distribuidor 3M local para obter mais informações.

Assim como em todos os métodos usados para análise de alimentos, a matriz de teste pode influenciar os resultados.

Ao selecionar qualquer método de teste, é importante considerar que fatores externos, como métodos de amostragem, protocolos de teste, preparo de amostras, manipulação e a técnica de laboratório utilizada, podem influenciar nos resultados. A amostra do alimento, em si, pode influenciar os resultados.

É responsabilidade do usuário selecionar qualquer método de teste ou produto para avaliar um número suficiente de amostras que satisfaça o usuário cujo método de teste escolhido atenda o critério do usuário.

Também é de responsabilidade do usuário determinar se o método de teste e os resultados satisfazem as exigências de seus clientes ou fornecedores.

Como em qualquer outro método, os resultados obtidos com qualquer produto da 3M Food Safety não constituem uma garantia da qualidade das matrizes ou processos com eles testados.



Limitação de Garantias/Solução Limitada

EXCETO COMO EXPRESSAMENTE DECLARADO EM UMA SEÇÃO DE GARANTIA LIMITADA DE EMBALAGENS DE PRODUTOS INDIVIDUAIS, A 3M REJEITA TODOS OS TERMOS EXPRESSOS E IMPLÍCITOS DE GARANTIA, MAS SEM EXCLUSIVIDADE, QUAISQUER GARANTIAS DE COMERCIALIZAÇÃO OU DE ADEQUAÇÃO PARA UM DETERMINADO USO. Se ficar provado que qualquer produto da 3M Food Safety encontra-se defeituoso, a 3M ou seu distribuidor autorizado procederá à respectiva substituição ou, se assim o decidir, restituirá o dinheiro da compra do produto. Estes são os seus únicos termos de recurso. A 3M deverá ser prontamente notificada, até sessenta dias após a descoberta de qualquer defeito suspeito no produto e o mesmo deverá ser devolvido à 3M. Telefone para o Serviço de Atendimento ao Cliente (01-800-328-1671 nos EUA) ou para o seu representante oficial da 3M Food Safety, a fim de obter uma Autorização de Devolução de Mercadoria.

Limitação de Responsabilidade 3M

A 3M NÃO SERÁ RESPONSÁVEL POR QUAISQUER PERDAS OU DANOS, SEJAM DIRETOS, INDIRETOS, ESPECIAIS, ACIDENTAIS OU SUBSEQUENTES, INCLUINDO, MAS SEM EXCLUSIVIDADE, A PERDA DE LUCROS. Exceto quando for proibido por lei, em nenhuma circunstância nem ao abrigo seja de que teoria jurídica for, deverá a responsabilidade da 3M exceder o preço de compra dos produtos supostamente defeituosos.

Armazenamento e descarte

Armazene os componentes do 3M Kit Rápido para Proteína de Clara de Ovo entre 2 e 8°C.

Os componentes do 3M Kit Rápido para Proteína de Clara de Ovo não devem ser congelados, expostos a luz UV ou expostos a calor prolongado (>30°C).

Os componentes do 3M Kit Rápido para Proteína de Clara de Ovo não devem ser utilizados após a data de validade. A data de vencimento e o número do lote estão anotados no rótulo externo da caixa.

Observe que cada lote do 3M Tampão de Extração é válido especificamente para cada lote LDF e não é intercambiável com quaisquer outros lotes ou kits.

Descartar de acordo com os padrões e regulamentos da indústria local/regional/nacional em vigor.

Instruções para métodos validados

AOAC® INTERNATIONAL *Performance Tested Method*SM n° 052001



Nos estudos PTMSM do Instituto de Pesquisa AOAC, o 3M Kit Rápido para Proteína de Clara de Ovo mostrou ser um método consistente e confiável, adequado para a detecção do total de proteína de ovo em níveis mínimos de 1 ppm em ingredientes alimentares, produtos finais e amostras ambientais, água de enxágue final CIP e superfícies.

Este método foi aprovado para a detecção do total de proteína de ovo em: sorvete de baunilha, calda de chocolate, leite integral líquido, suco de laranja, molho para salada, biscoitos processados contaminados artificialmente, água de enxágue final CIP e superfícies de aço inoxidável.

O estudo de aprovação foi realizado com o uso de ovo inteiro seco por spray, material de referência NIST 8445. Considerando-se a concentração de 50-66% de proteína de clara de ovo do total de proteína de ovo^{2,3}, o limite de detecção do 3M Kit Rápido para Proteína de Clara de Ovo do total de proteína de ovo foi de 1 ppm, equivalente a 0,6 ppm de proteína de clara de ovo, aproximadamente.

Instruções de uso

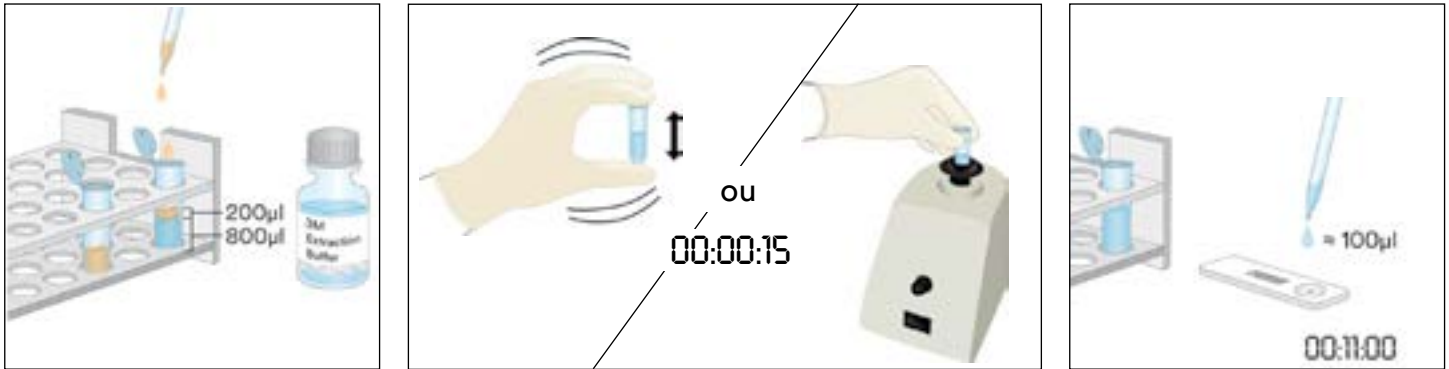
Siga todas as instruções com atenção. Caso contrário, pode haver resultados imprecisos. Certifique-se de que todos os componentes do 3M Kit Rápido para Proteína de Clara de Ovo estejam em temperatura ambiente (20-25°C) antes do uso.

Análise da Amostra

1. Amostras da água de enxágue final CIP

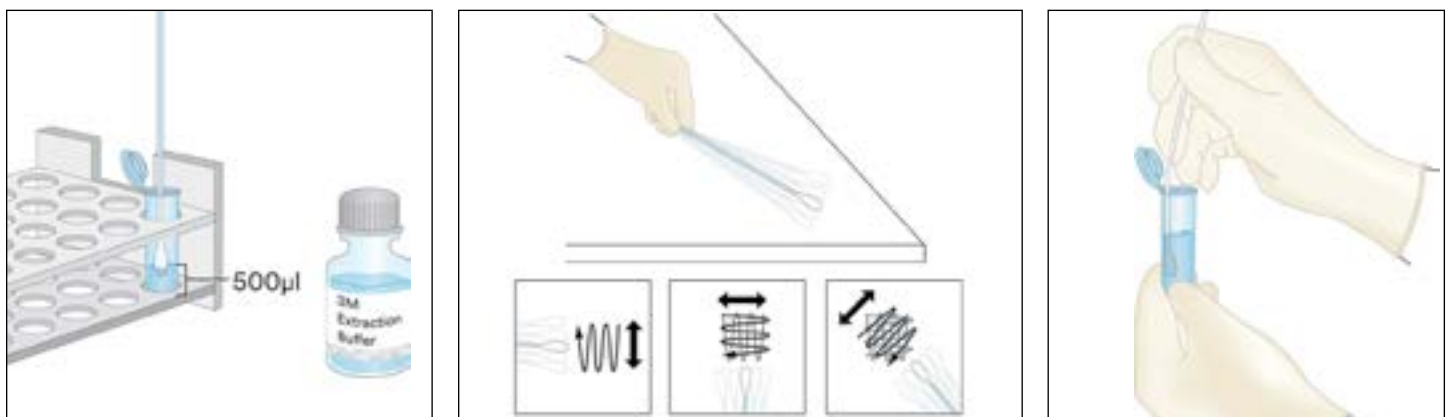
- 1.1. Rotular um tubo de microcentrifuga para cada amostra CIP.
- 1.2. Adicionar 800 µL de 3M Tampão de Extração a um tubo de microcentrifuga rotulado.

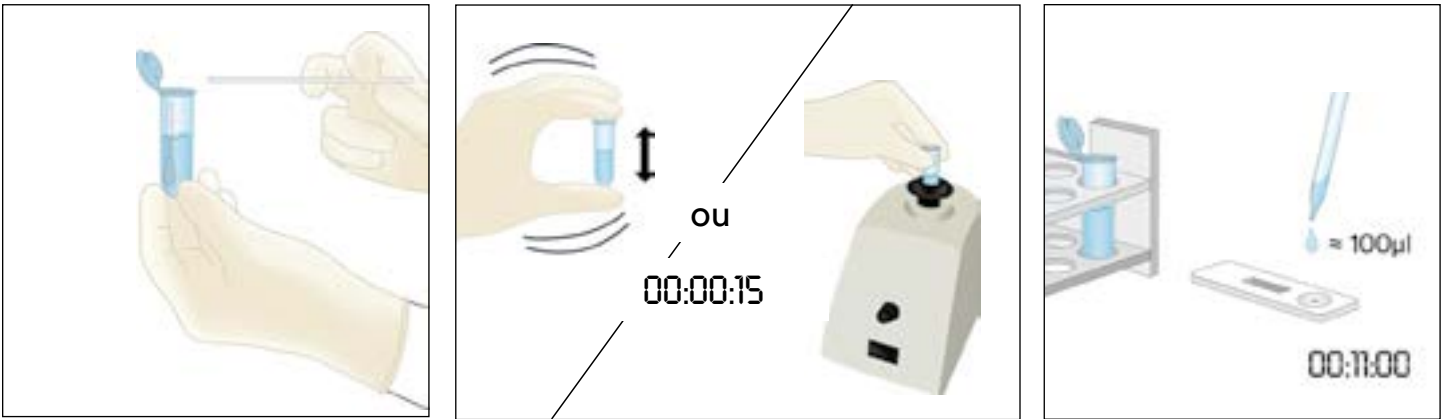
- 1.3 Adicionar 200 µL de amostra da água de enxágue final CIP. Agite vigorosamente ou vórtex por 15 segundos para misturar completamente e obter uma amostra extraída.
Observação: O pH da amostra extraída deve estar entre 5 e 10. Vá para seção de Solução de Problemas para mais informações.
- 1.4 Remova um 3M LFD para Proteína de Clara de Ovo da embalagem e coloque em uma superfície limpa, seca e plana.
- 1.5 Transfira 100 µL da amostra extraída preparada no item 1.3 utilizando uma pipeta limpa ou ponteira e aplique-a ao poço da amostra no 3M LFD para Proteína de Clara de Ovo. Inicie o temporizador para 11 ± 1 minutos. Vá para seção de Interpretação de Resultados.



2. Amostras de swab ambiental

- 2.1 Rotular um tubo de microcentrifuga para cada amostra de swab do ambiente.
- 2.2 Adicionar 500 µL de 3M Tampão de Extração a um tubo de microcentrifuga rotulado.
- 2.3 Pegue um swab limpo e mergulhe a ponta completamente no tubo da microcentrifuga, umedecendo a ponta com o 3M Tampão de Extração. Esprema suavemente o líquido da ponta pressionando a ponta do swab delicadamente no interior do tubo.
- 2.4 Pegue o swab umedecido e examine uma área de 10 X 10 cm mantendo o swab em um ângulo de 30° em relação à superfície. Esfregue o swab lentamente e por toda a área da superfície. Esfregue o swab três vezes sobre a superfície, invertendo a direção entre cada movimento alternado.
- 2.5 Pegue o swab e o insira de volta no tubo pré-rotulado e gire o swab diversas vezes para soltar quaisquer resíduos que possam estar na superfície do swab dentro do 3M Tampão de Extração. Quebre a ponta do swab no tubo, tampe bem e misture bem para obter uma amostra extraída.
- 2.6 Remova um 3M LFD para Proteína de Clara de Ovo da embalagem e coloque em uma superfície limpa, seca e plana.
- 2.7 Transfira 100 µL da amostra extraída preparada no item 2.5 utilizando uma pipeta limpa ou ponteira e aplique-a ao poço da amostra no 3M LFD para Proteína de Clara de Ovo. Inicie o temporizador para 11 ± 1 minutos. Vá para seção de Interpretação de Resultados.



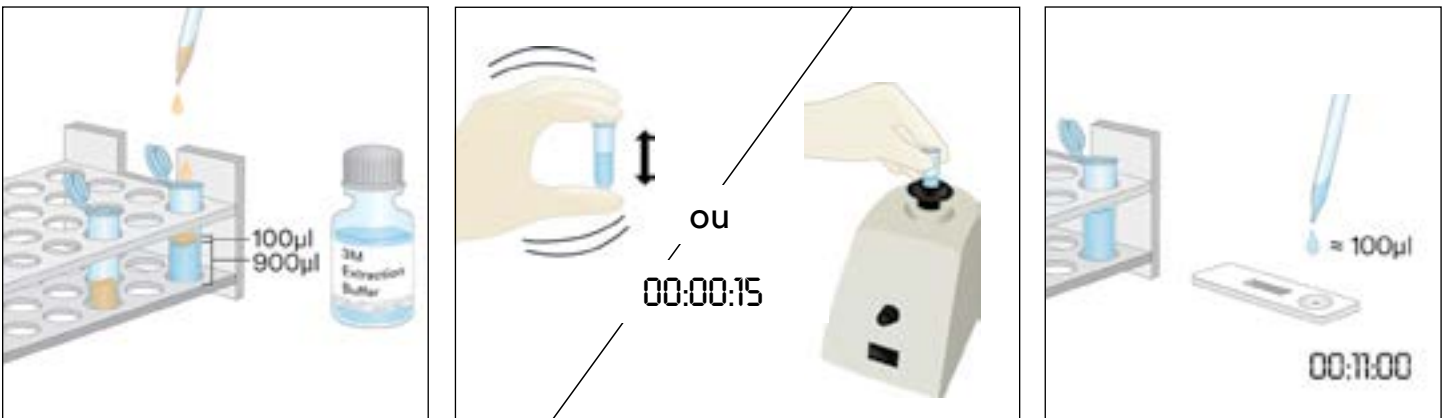


3. Amostras de líquido, exceto amostras líquidas de chocolate

- 3.1 Rotular um tubo de microcentrifuga para cada amostra líquida.
- 3.2 Meça 900 µL de 3M Tampão de Extração a um tubo de microcentrifuga rotulado.
- 3.3 Adicionar 100 µL de uma amostra bem misturada. Agite vigorosamente ou vórtex por 15 segundos para misturar completamente e obter uma amostra extraída.

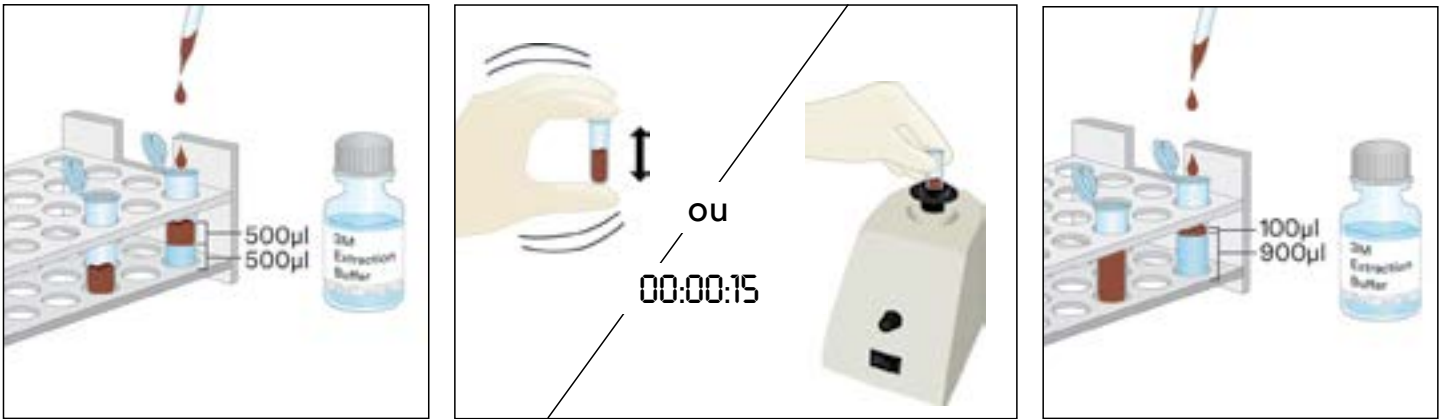
Observação: O pH da amostra extraída deve estar entre 5 e 10. Vá para seção de Solução de Problemas para mais informações.

- 3.4 Remova um 3M LFD para Proteína de Clara de Ovo da embalagem e coloque em uma superfície limpa, seca e plana.
- 3.5 Transfira 100 µL da amostra extraída preparada no item 3.3 da camada do meio (aquosa) utilizando uma pipeta limpa ou ponteira e aplique-a ao poço da amostra no 3M LFD para Proteína de Clara de Ovo. Inicie o temporizador para 11 ± 1 minutos. Vá para seção de Interpretação de Resultados.



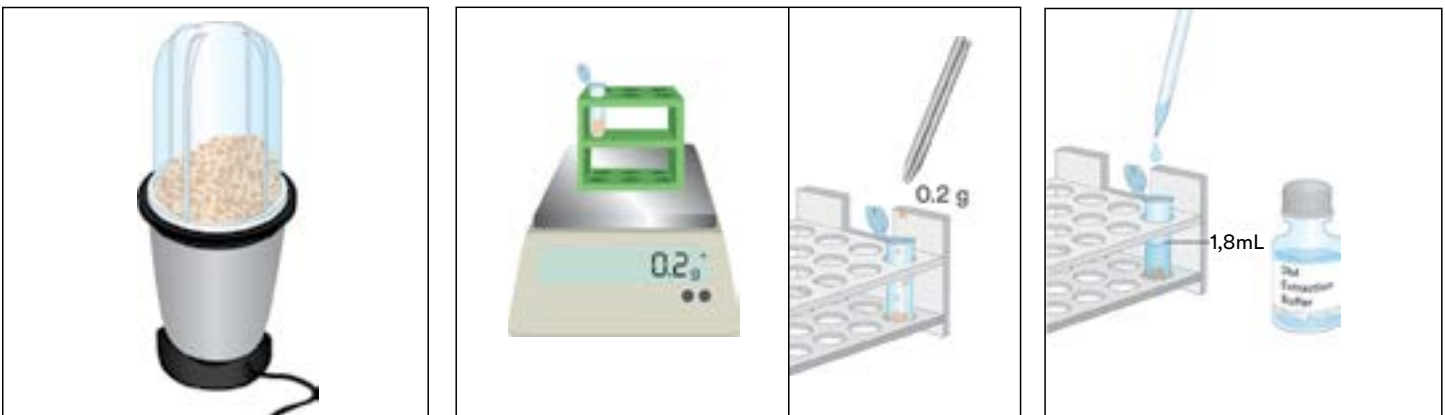
4. Amostras Líquidas de Chocolate

- 4.1 Rotular dois tubos de microcentrifuga para cada amostra líquida de chocolate.
- 4.2 Para fazer uma amostra preparada, adicione 500 µL de uma amostra líquida de chocolate bem misturada e adicione 500 µL de 3M Tampão de Extração em um tubo rotulado da microcentrifuga e balance vigorosamente para misturar completamente ou vórtex por aproximadamente 15 segundos.
- 4.3 Adicione 900 µL de 3M Tampão de Extração ao segundo tubo rotulado da microcentrifuga e adicione 100 µL da Amostra Preparada no passo 4.2. Balance vigorosamente para misturar completamente ou vórtex por aproximadamente 15 segundos.
- 4.4 Centrifugar de 20 a 30 segundos a 5000-7000 rpm (3000 x g). O sobrenadante é a amostra extraída.
- 4.5 Remova um 3M LFD para Proteína de Clara de Ovo da embalagem e coloque em uma superfície limpa, seca e plana.
- 4.6 Transfira 100 µL da amostra extraída preparada no item 4.4 da camada do meio (aquosa) utilizando uma pipeta limpa ou ponteira e aplique-a ao poço de amostra no 3M LFD para Proteína de Clara de Ovo. Inicie o temporizador para 11 ± 1 minutos. Vá para seção de Interpretação de Resultados.



5. Amostras Sólidas

- 5.1 Rotular um tubo de microcentrifuga para cada amostra não-líquida.
 - 5.2 Misture a amostra em uma farinha fina homogênea.
 - 5.3 Meça 0,2 g da amostra em um tubo rotulado da microcentrifuga.
 - 5.4 Adicione 1,8 mL do 3M Tampão de Extração à amostra no tubo da microcentrifuga. Agite vigorosamente ou vórtex por 15 segundos para misturar completamente e obter uma amostra extraída.
- Observação: Derreta amostras de chocolate.
- 5.5 Centrifugar de 20 a 30 segundos a 5000-7000 rpm (3000 x g). O sobrenadante é a amostra extraída.
 - 5.6 Remova um 3M LFD para Proteína de Clara de Ovo da embalagem e coloque em uma superfície limpa, seca e plana.
 - 5.7 Transferir 100 µL da amostra extraída preparada no item 4.4 da camada do meio (aquosa) utilizando uma pipeta limpa ou ponteira e aplicá-la ao poço de amostra no 3M LFD para Proteína de Amêndoa. Inicie o temporizador para 11 ± 1 minutos. Vá para seção de Interpretação de Resultados.



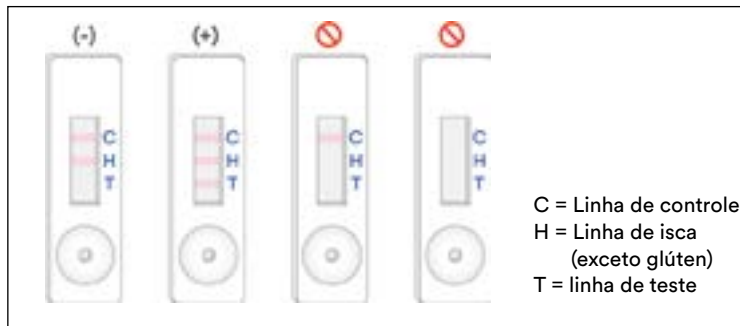


Interpretação dos resultados

A linha de controle está ao lado da letra C no 3M LFD para Proteína de Clara de Ovo. A linha de teste está ao lado da letra T no 3M LFD para Proteína de Clara de Ovo. A linha de isca está ao lado da letra H e/ou entre as linhas T e C. Observação: Alguns estojos LFD podem não ter um H marcado na lateral do estojo plástico.

Faça a leitura LFD 11 ± 1 minutos após a aplicação da amostra. Uma amostra é considerada como:

- Negativa para proteína de clara de ovo quando apenas as duas linhas mais distantes do poço, a linha de controle e de isca, estão visíveis no 3M LFD para Proteína de Clara de Ovo.
- Positiva para proteína de clara de ovo quando todas as três linhas (teste, isca e controle) estão visíveis no 3M LFD para Proteína de Clara de Ovo.
- Inválida, se o 3M LFD para Proteína de Clara de Ovo não desenvolver a linha de isca do meio. A amostra pode estar sobrecarregada com proteína de clara de ovo e precisa ser diluída.
- Inválida, se o 3M LFD para Proteína de Clara de Ovo não desenvolver a linha de controle.



Qualquer leitura 12 minutos após a aplicação inicial da amostra no 3M LFD para Proteína de Clara de Ovo deve ser considerada inválida. Uma leitura nesse momento não pode ser interpretada e pode levar a resultados errados.

Soluções de Problemas

- A amostra não migra pela faixa dentro dos primeiros cinco minutos após a aplicação da amostra no 3M LFD para Proteína de Amêndoa.
A amostra pode estar muito viscosa e precisa ser centrifugada se isso ainda não tiver sido feito durante a preparação da amostra. Se a amostra já tiver sido centrifugada, então pode ser necessário preparar uma diluição 1:1 com o 3M Tampão de Extração. (Observação: Isso pode reduzir a sensibilidade para ~1 ppm para algumas matrizes).
- Um ponto vermelho aparece na linha de teste, mas o restante da linha de teste não muda de cor.
Partículas da amostra podem ter passado em volta do filtro no estojo, simplesmente refaça a amostra com um novo 3M LFD para Proteína de Clara de Ovo do kit e repita o teste.
- O pH da amostra extraída deve estar entre 5 e 10. Se o pH estiver fora da faixa, diluição adicional pode ser necessária (ex: preparar uma diluição 1:1 com 100 µL da amostra extraída e 100 µL do 3M Tampão de Extração. Isso pode reduzir a sensibilidade para ~1 ppm para algumas matrizes).

Se você tiver dúvidas sobre aplicações ou procedimentos específicos, entre em contato com o representante 3M de Segurança Alimentar ou com o distribuidor.



Características do Desempenho Mínimo

Limite mais baixo de detecção ^(a)	0,6 ppm
Limite mais alto de detecção	~10.000 ppm

^(a) O limite de detecção mais baixo é definido como a concentração mais baixa do alergênico em uma amostra de teste que pode ser distinguida de um branco de amostra em um nível de probabilidade especificado¹.

Referências

1. Abbott, M., Hayward, S., Ross, W., Godefroy, S.B., Ulberth, F., Van Hengel, A. J., Roberts, J., Akiyama, H., Popping, B., Yeung, J.M., Wehling, P., Taylor, S., Poms, R.E., and Delahaut, P. (2010). Appendix M: Validation Procedures for Quantitative Food Allergen ELISA Methods: Community Guidance and Best Practices. *J. AOAC Int.* 93, 442-450.
2. Faeste, C.K and Lovberg, K.E. (2007) Extractability, Stability and Allergenicity of Egg White Proteins in Differently Heat-Processed Foods. *J of AOAC International.* 90(2):427-436.
3. Sugino, H., Nitoda, T., Juneja, L.F. General Chemical Composition of Eggs. (1997) In: Yamamoto, T., Juneja, L.R., Hatta, H. and Kim, M. *Hen Eggs: Basic and Applied Science.* CRC Press.

Explicação dos Símbolos

www.3M.com/foodsafety/symbols

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz-Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Company

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
© 2020, 3M. Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
3M est une marque de commerce de la Compagnie 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M. Toute utilisation
non autorisée est interdite. Tous droits réservés.
34-8726-7128-3

Πληροφορίες προϊόντος

Κιτ Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού

Συσκευές Πλευρικής Ροής (LFD) για την ποιοτική ανάλυση των πρωτεϊνών ασπραδιού αυγού.

Περιγραφή Προϊόντος και Σκοπός Χρήσης

Το 3M™ Κιτ Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού προορίζεται για τη διαλογή για παρουσία πρωτεϊνών ασπραδιού αυγού σε νερό τελικής έκπλυσης συστημάτων επιτόπιου καθαρισμού (CIP, clean-in-place), περιβαλλοντικά δείγματα επιχρισμάτων, συστατικά τροφίμων και επεξεργασμένα προϊόντα τροφίμων.

Το 3M Κιτ Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού χρησιμοποιεί μια συσκευή πλευρικής ροής (LFD), η οποία είναι μια ανοσοχρωματογραφική μέθοδος δοκιμής που χρησιμοποιεί αντισώματα τα οποία είναι ειδικά για την ανίχνευση των πρωτεϊνών ασπραδιού αυγού. Τα θετικά αποτελέσματα οπτικοποιούνται από την παρουσία τριών γραμμών: μια γραμμή ελέγχου, μια γραμμή φαινομένου αγκίστρου (hook) και μια γραμμή δοκιμής, όταν η πρωτεΐνη ασπραδιού αυγού είναι παρούσα στο εύρος συγκεντρώσεων από ένα κατώτατο επίπεδο 0,6 ppm. Αυτά τα όρια μπορεί να ποικίλλουν ανάλογα με τη μήτρα που εξετάζεται. Δείγματα που περιέχουν περισσότερα από 10.000 ppm ασπραδιού αυγού μπορεί να έχουν ως αποτέλεσμα άκυρη δοκιμή, η οποία θα οδηγήσει σε απουσία της γραμμής φαινομένου αγκίστρου ή/και της γραμμής δοκιμής.

Το 3M Κιτ Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού προορίζεται για χρήση στη βιομηχανία τροφίμων και ποτών από εκπαιδευμένο προσωπικό. Η 3M δεν έχει τεκμηριώσει τη χρήση αυτού του προϊόντος σε βιομηχανίες άλλες από εκείνες των τροφίμων και ποτών. Για παράδειγμα, η 3M δεν έχει τεκμηριώσει αυτό το προϊόν για τον έλεγχο δειγμάτων φαρμακευτικών προϊόντων, καλλυντικών, κλινικών ή κτηνιατρικών δειγμάτων. Το 3M Κιτ Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού δεν έχει αξιολογηθεί με όλα τα πιθανά προϊόντα τροφίμων, διεργασίες επεξεργασίας τροφίμων και πρωτόκολλα δοκιμών.

Το 3M Κιτ Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού περιέχει 25 δοκιμές, που περιγράφονται στον Πίνακα 1.

Πίνακας 1. Περιεχόμενα Κιτ

Είδος	Ταυτοποίηση	Ποσότητα	Αποθήκευση
3M™ Συσκευή Πλευρικής Ροής (LFD) Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού	Συσκευή πλευρικής ροής σε πλαστική κασέτα	25 συσκευές σε ατομική συσκευασία.	Φυλάσσετε στους 2-8 °C. Να μην καταψύχεται.
3M™ Ρυθμιστικό Διάλυμα Εκχύλισης	Φιάλη με Ρυθμιστικό Διάλυμα Εκχύλισης	1 φιάλη με 50 mL	Φυλάσσετε στους 2-8 °C. Να μην καταψύχεται.
Σωληνάρια Αραίωσης	Σωληνάριο μικροφυγόκεντρου (2,2 mL χωρητικότητα όγκου)	26 σωληνάρια	Φυλάσσετε σε καθαρό, ξηρό χώρο.

Υλικά που δεν παρέχονται στο κιτ:

- Στυλεοί και πιπέτες.
- Η χρήση αναδευτήρα τύπου vortex, χρονομέτρου και ζυγαριάς συνιστάται αλλά δεν απαιτείται για όλα τα δείγματα.
- Η χρήση φυγοκέντρου απαιτείται για όλα τα δείγματα σοκολάτας και τσίχλας και συνιστάται, αλλά δεν απαιτείται, για όλα τα στερεά δείγματα.

Ασφάλεια

Ο χρήστης πρέπει να διαβάσει, να κατανοήσει και να ακολουθεί όλες τις πληροφορίες ασφάλειας στις οδηγίες για το 3M Kit Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού. Φυλάξτε τις οδηγίες ασφάλειας για μελλοντική αναφορά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό ή/και καταστροφή ιδιοκτησίας.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Υποδεικνύει μια δυνητικά επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα καταστροφή ιδιοκτησίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Για να μειώσετε τους κινδύνους που σχετίζονται με ανακριβή αποτελέσματα:

- Η 3M δεν έχει τεκμηριώσει τη χρήση του 3M Kit Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού σε βιομηχανίες άλλες από εκείνες των τροφίμων και ποτών. Για παράδειγμα, η 3M δεν έχει τεκμηριώσει αυτό το προϊόν για τον έλεγχο δειγμάτων φαρμακευτικών προϊόντων, καλλυντικών, κλινικών ή κτηνιατρικών δειγμάτων.
- Η 3M LFD Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού πρέπει να διαβάζεται 11±1 λεπτά μετά τη φόρτωση του δείγματος στη συσκευή πλευρικής ροής.
- Το 3M Ρυθμιστικό Διάλυμα Εκχύλισης είναι σχεδιασμένο για χρήση με μια συγκεκριμένη παρτίδα της 3M LFD Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού. ΜΗΝ εναλλάσσετε συστατικά του 3M Kit Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού με άλλες παρτίδες ή κιτ.
- Το 3M Ρυθμιστικό Διάλυμα Εκχύλισης είναι σχεδιασμένο για χρήση με μια συγκεκριμένη παρτίδα της 3M LFD Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού. Απορρίψτε κάθε υπολειπόμενο 3M Ρυθμιστικό Διάλυμα Εκχύλισης όταν έχουν χρησιμοποιηθεί όλες οι 3M Συσκευές Πλευρικής Ροής Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού.
- Φυλάσσετε το 3M Kit Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού σύμφωνα με τις υποδείξεις στη συσκευασία και στις πληροφορίες προϊόντος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το 3M Kit Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού μέχρι την ημερομηνία λήξης.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το 3M Kit Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού σε θερμοκρασία 20-25 °C.
- 3M™ Kit Δοκιμασίας Αλλεργιογόνου Πρωτεΐνης δεν προορίζονται για την ανίχνευση υδρολυμένων πρωτεϊνών.
- Τα 3M Kit Δοκιμασίας Αλλεργιογόνου Πρωτεΐνης είναι σχεδιασμένα για την ανίχνευση πρωτεϊνών από επεξεργασμένα τρόφιμα, αφού διαλυθούν στο 3M Ρυθμιστικό Διάλυμα Εκχύλισης. Ορισμένες μέθοδοι επεξεργασίας τροφίμων ενδέχεται να περιορίζουν την ανίχνευση αυτών των στοχευόμενων πρωτεϊνών.
- Ορισμένες επεξεργασίες τροφίμων ενδέχεται να επηρεάζουν την ανίχνευση τροφικών πρωτεϊνών με τα 3M Kit Δοκιμασίας Αλλεργιογόνου Πρωτεΐνης. Οι χρήστες θα πρέπει να επιβεβαιώνουν ότι η μέθοδος είναι κατάλληλη για τον αντίστοιχο σκοπό, για κάλυψη των απαιτήσεων χρηστών.

Για να μειώσετε τους κινδύνους που σχετίζονται με ψευδώς αρνητικά αποτελέσματα:

- Χρησιμοποιείτε το 3M Kit Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού για δείγματα τροφίμων και περιβαλλοντικά δείγματα που έχουν επικυρωθεί εσωτερικά ή από ένα τρίτο μέρος.

Για να μειώσετε τους κινδύνους που σχετίζονται με έκθεση σε χημικές ουσίες:

- Το 3M Kit Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού προορίζεται για χρήση στις βιομηχανίες τροφίμων και ποτών από εκπαιδευμένο προσωπικό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Για να μειώσετε τους κινδύνους για ανακριβή αποτελέσματα:

- Ανατρέξτε στην ενότητα "Ερμηνεία των αποτελεσμάτων" των πληροφοριών προϊόντος για να διασφαλίσετε την ακριβή ερμηνεία της 3M LFD Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού.

Συμβουλευτείτε το Φύλλο Δεδομένων Ασφάλειας για πρόσθετες πληροφορίες.

Για πληροφορίες σχετικά με την τεκμηρίωση της απόδοσης του προϊόντος, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.3M.com/foodsafety ή επικοινωνήστε με τον τοπικό σας αντιπρόσωπο ή διανομέα της 3M.

Ευθύνη του χρήστη

Οι χρήστες είναι υπεύθυνοι να εξοικειωθούν με τις οδηγίες και τις πληροφορίες του προϊόντος. Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας στο www.3M.com/foodsafety ή επικοινωνήστε με τον τοπικό σας αντιπρόσωπο ή διανομέα της 3M για περισσότερες πληροφορίες.

Όπως και με όλες τις δοκιμαστικές μεθόδους που χρησιμοποιούνται για την ανάλυση τροφίμων, η μήτρα της δοκιμής μπορεί να επηρεάσει τα αποτελέσματα. Κατά την επιλογή μίας μεθόδου ελέγχου, είναι σημαντικό να αναγνωρίζετε ότι οι εξωτερικοί παράγοντες, όπως μέθοδοι δειγματοληψίας, πρωτόκολλα ελέγχου, προετοιμασία και χειρισμός δειγμάτων και η εργαστηριακή τεχνική μπορεί να επηρεάσουν τα αποτελέσματα. Το δείγμα τροφίμου μπορεί το ίδιο να επηρεάσει τα αποτελέσματα.

Κατά την επιλογή οποιασδήποτε δοκιμαστικής μεθόδου ή προϊόντος, αποτελεί ευθύνη του χρήστη η αξιολόγηση επαρκούς αριθμού δειγμάτων προκειμένου ο χρήστης να διασφαλίσει ότι η επιλεγμένη δοκιμαστική μέθοδος πληροί τα κριτήρια του χρήστη.

Αποτελεί επίσης ευθύνη του χρήστη να καθορίσει ότι όλες οι μέθοδοι δοκιμής και τα αποτελέσματα ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των πελατών και των προμηθευτών του.

Όπως και με κάθε μέθοδο ελέγχου, τα αποτελέσματα που λαμβάνονται από τη χρήση οποιουδήποτε προϊόντος 3M Food Safety δεν συνιστούν εγγύηση της ποιότητας των μητρών ή των διαδικασιών που υποβάλλονται σε έλεγχο.

Περιορισμός εγγυήσεων/Περιορισμένη αποκατάσταση

ΕΚΤΟΣ ΕΑΝ ΔΗΛΩΝΕΤΑΙ ΡΗΤΑ ΣΕ ΜΙΑ ΕΝΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗ ΕΓΓΥΗΣΗ ΣΤΗΝ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, Η 3M ΑΠΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΡΗΤΕΣ ΚΑΙ ΕΝΝΟΟΥΜΕΝΕΣ ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ ΑΛΛΑ ΟΧΙ ΠΕΡΙΟΡΙΣΤΙΚΑ, ΟΠΟΙΩΝΔΗΠΟΤΕ ΕΓΓΥΗΣΕΩΝ ΕΜΠΟΡΕΥΣΙΜΟΤΗΤΑΣ Ή ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΜΙΑ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ. Εάν οποιοδήποτε προϊόν 3M Food Safety είναι ελαττωματικό, η 3M ή ο εξουσιοδοτημένος διανομέας της, κατά την κρίση τους, θα αντικαταστήσουν ή επιστρέψουν την τιμή αγοράς του προϊόντος. Αυτές είναι οι αποκλειστικές σας αποκαταστάσεις. Πρέπει άμεσα και εντός εξήντα ημερών να γνωστοποιήσετε στην 3M την ανακάλυψη των πιθανολογούμενων ελαττωμάτων του προϊόντος και να επιστρέψετε το προϊόν στην 3M. Παρακαλούμε καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών (010-6885300 στην Ελλάδα) ή τον επίσημο αντιπρόσωπο Ασφάλειας Τροφίμων της 3M για την Έγκριση Επιστροφής Προϊόντων.

Περιορισμός της ευθύνης της 3M

Η 3M ΔΕΝ ΕΥΘΥΝΕΤΑΙ ΓΙΑ ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΑΠΩΛΕΙΑ Ή ΖΗΜΙΑ, ΕΙΤΕ ΑΜΕΣΗ, ΕΜΜΕΣΗ, ΕΙΔΙΚΗ, ΣΥΜΠΤΩΜΑΤΙΚΗ Ή ΑΠΟΘΕΤΙΚΗ ΖΗΜΙΑ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ, ΑΛΛΑ ΟΧΙ ΠΕΡΙΟΡΙΣΤΙΚΑ, ΔΙΑΦΥΓΟΝΤΩΝ ΚΕΡΔΩΝ. Η ευθύνη της 3M δεν υπερβαίνει σε καμία περίπτωση και υπό καμία νομική θεωρία την τιμή αγοράς του προϊόντος που εικάζεται ότι είναι ελαττωματικό.

Αποθήκευση και Απόρριψη

Φυλάσσετε όλα τα συστατικά του 3M Κιτ Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού στους 2-8 °C.

Τα συστατικά του 3M Κιτ Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού δεν πρέπει να καταψύχονται, να εκτίθενται σε υπεριώδεις (UV) φως ή να εκτίθενται σε παρατεταμένη θερμότητα (>30 °C).

Τα συστατικά του 3M Κιτ Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται μετά την ημερομηνία λήξης. Η ημερομηνία λήξης και ο αριθμός παρτίδας επισημαίνονται στην εξωτερική ετικέτα του κουτιού.

Παρακαλούμε σημειώστε ότι η παρτίδα του 3M Ρυθμιστικού Διαλύματος Εκχύλισης είναι επικυρωμένη ειδικά για κάθε παρτίδα LFD και δεν είναι εναλλάξιμη με καμία άλλη παρτίδα ή κιτ.

Απορρίψτε σύμφωνα με τα τρέχοντα τοπικά/περιφερειακά/βιομηχανικά πρότυπα και κανονισμούς.

Οδηγίες για Επικυρωμένες Μεθόδους

AOAC® INTERNATIONAL Performance Tested MethodSM #052001



Σε μελέτες του AOAC Research Institute PTMSM, το 3M Κιτ Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού βρέθηκε ότι αποτελεί μια αξιόπιστη και ισχυρή μέθοδο, κατάλληλη για την ανίχνευση της συνολικής πρωτεΐνης αυγού ακόμα και μέχρι 1 ppm σε συστατικά τροφίμων, ολοκληρωμένα προϊόντα και περιβαλλοντικά δείγματα, τελικό νερό έκπλυσης CIP και επιφάνειες.

Αυτή η μέθοδος έχει επικυρωθεί στην ανίχνευση συνολικής πρωτεΐνης αυγού σε: παγωτό βανίλια, υγρό σιρόπι σοκολάτας, ρευστό ολόκληρο αυγό, χυμό πορτοκαλιού, ντρέσινγκ σαλάτας, τεχνητά επιμολυσμένα επεξεργασμένα μπισκότα, τελικό νερό έκπλυσης CIP και επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα.

Η μελέτη επικύρωσης πραγματοποιήθηκε με χρήση του Υλικού Αναφοράς NIST 8445 Ξηραμένου με ψεκασμό ολόκληρου αυγού. Λαμβάνοντας υπόψη συγκέντρωση 50-66% της πρωτεΐνης ασπραδιού αυγού από τη συνολική πρωτεΐνη αυγού^{2,3}, το όριο ανίχνευσης του 3M Kit Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού αντιστοιχούσε σε 1 ppm της συνολικής πρωτεΐνης αυγού, ποσότητα που αντιστοιχεί σε κατά προσέγγιση 0,6 ppm πρωτεΐνης ασπραδιού αυγού.

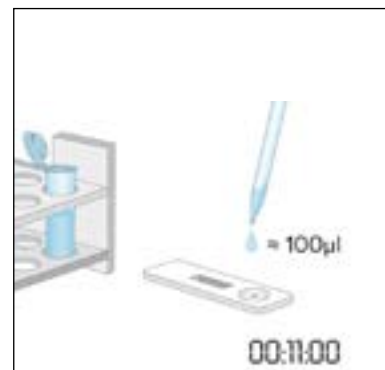
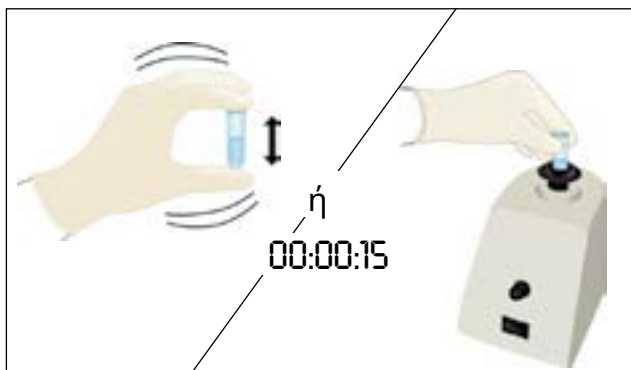
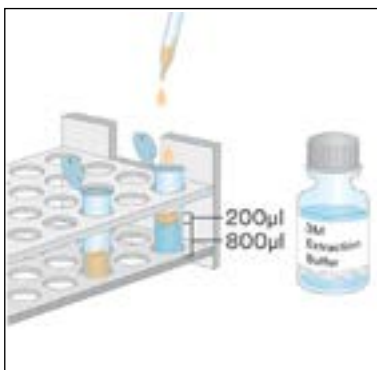
Οδηγίες Χρήσης

Ακολουθείτε όλες τις οδηγίες προσεκτικά. Η μη τήρηση των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε ανακριβή αποτελέσματα. Διασφαλίστε ότι όλα τα συστατικά του 3M Kit Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού βρίσκονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (20-25 °C) πριν τη χρήση.

Ανάλυση δειγμάτων

1. Δείγματα Νερού Τελικής Έκπλυσης CIP

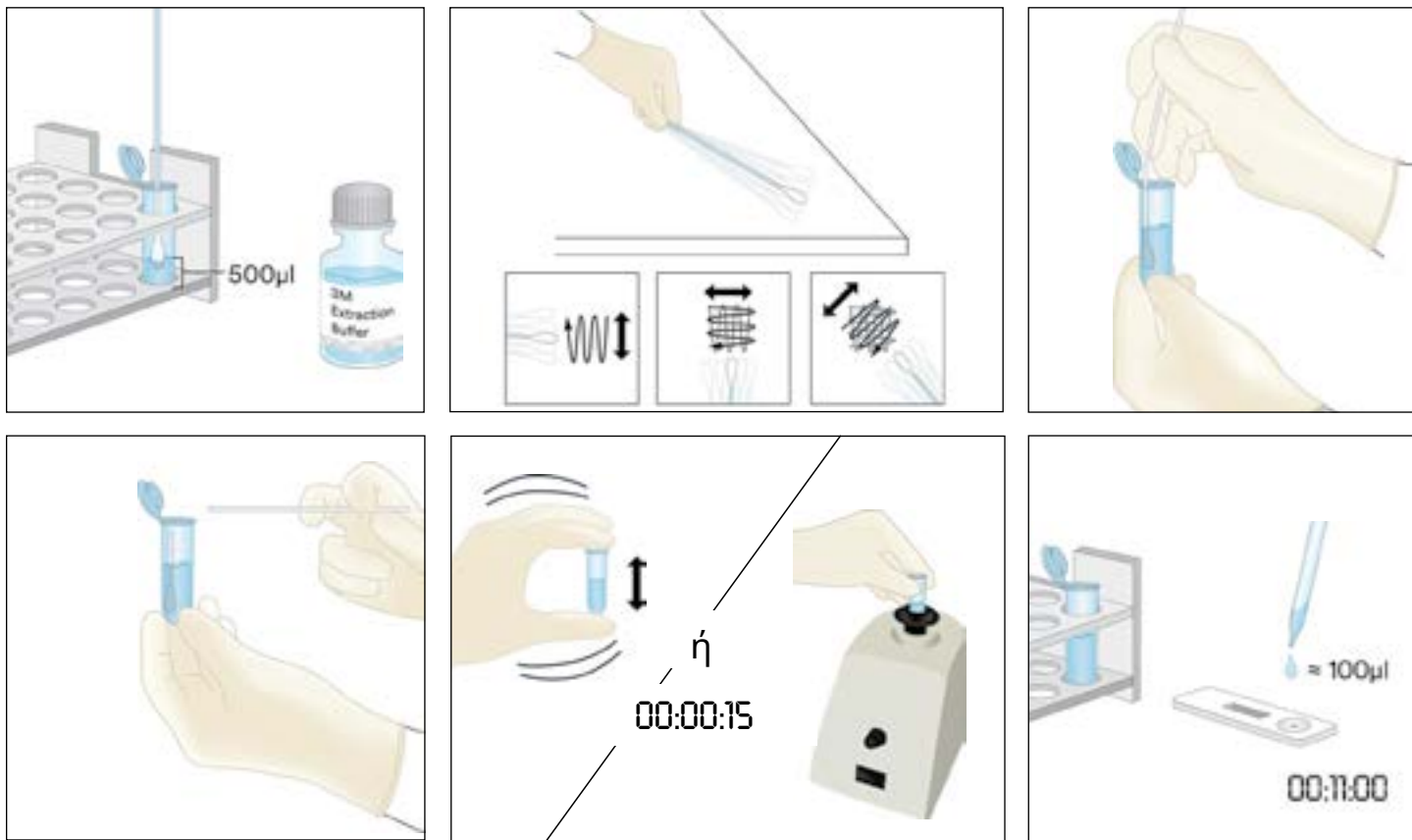
- 1.1. Επισημάνετε με ετικέτα ένα σωληνάριο μικροφυγόκεντρου για κάθε δείγμα CIP.
- 1.2. Προσθέστε 800 μL 3M Ρυθμιστικού Διαλύματος Εκχύλισης σε ένα επισημασμένο σωληνάριο μικροφυγόκεντρου.
- 1.3. Προσθέστε 200 μL δείγματος νερού τελικής έκπλυσης CIP. Ανακινήστε έντονα ή αναδεύστε σε αναδευτήρα τύπου vortex για 15 δευτερόλεπτα για να αναμίξετε πλήρως ώστε να λάβετε ένα εκχυλισμένο δείγμα.
Σημείωση: Το pH του εκχυλισμένου δείγματος πρέπει να είναι μεταξύ 5 και 10. Ανατρέξτε στην ενότητα "Αντιμετώπιση Προβλημάτων" για πρόσθετες πληροφορίες.
- 1.4. Αφαιρέστε μία 3M LFD Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού από τη συσκευασία και τοποθετήστε την σε μια καθαρή, στεγνή, επίπεδη επιφάνεια.
- 1.5. Μεταφέρετε 100 μL του εκχυλισμένου δείγματος που παρασκευάστηκε στο βήμα 1.3 χρησιμοποιώντας μια καθαρή πιπέτα ή ρύγχος πιπέτας και τοποθετήστε το στο φρεάτιο δείγματος στην 3M LFD Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού. Ξεκινήστε το χρονόμετρο για 11±1 λεπτά. Προχωρήστε στην ενότητα "Ερμηνεία των αποτελεσμάτων".



2. Περιβαλλοντικά Δείγματα Στυλεού

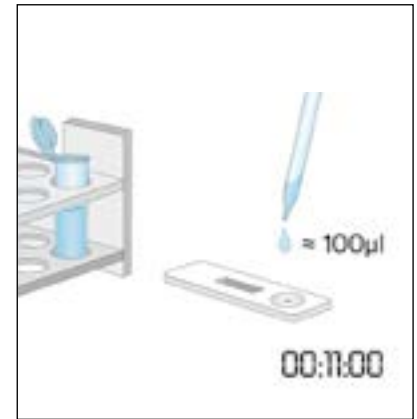
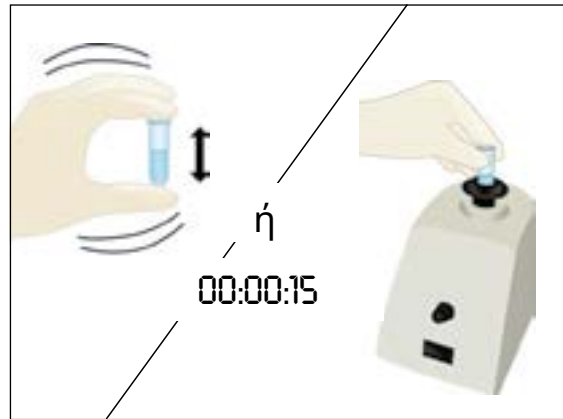
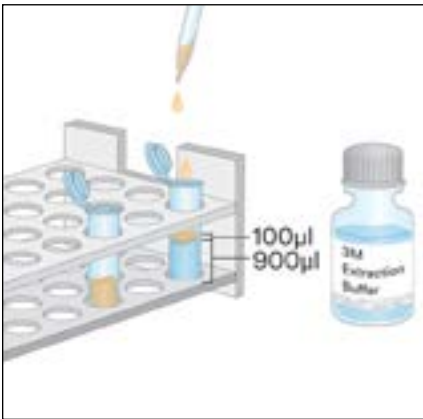
- 2.1. Επισημάνετε με ετικέτα ένα σωληνάριο μικροφυγόκεντρου για κάθε Περιβαλλοντικό Δείγμα Στυλεού.
- 2.2. Προσθέστε 500 μL 3M Ρυθμιστικού Διαλύματος Εκχύλισης σε ένα επισημασμένο σωληνάριο μικροφυγόκεντρου.
- 2.3. Πάρτε έναν καθαρό στυλεό και βυθίστε ολόκληρο το άκρο μέσα στο σωληνάριο μικροφυγόκεντρου εμποτίζοντας το άκρο με το 3M Ρυθμιστικό Διάλυμα Εκχύλισης. Εξωθήστε απαλά το περίσσιο υγρό από το άκρο πιέζοντας ελαφρά το άκρο του στυλεού επάνω στο εσωτερικό του σωληναρίου.
- 2.4. Πάρτε τον εμποτισμένο στυλεό και λάβετε τυχαίο δείγμα από μια επιφάνεια 10 X 10 cm διατηρώντας τον στυλεό υπό γωνία 30° με την επιφάνεια. Τρίψτε τον στυλεό αργά και διεξοδικά σε ολόκληρο το εμβαδόν της επιφάνειας. Τρίψτε τον στυλεό τρεις φορές επάνω σε αυτήν την επιφάνεια, αντιστρέφοντας την κατεύθυνση μεταξύ των εναλλασσόμενων κινήσεων.

- 2.5 Πάρτε τον στυλεό και εισαγάγετέ τον ξανά στο προ-επισημασμένο σωληνάριο και στροβιλίστε τον στυλεό αρκετές φορές για να απελευθερώσετε τυχόν υπολείμματα που μπορεί να βρίσκονται στην επιφάνεια του στυλεού μέσα στο 3M Ρυθμιστικό Διάλυμα Εκχύλισης. Αποσπάστε το άκρο του στυλεού μέσα στο σωληνάριο, πωματίστε ερμητικά και αναμίξτε καλά για να λάβετε ένα εκχυλισμένο δείγμα.
- 2.6 Αφαιρέστε μία 3M LFD Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού από τη συσκευασία και τοποθετήστε την σε μια καθαρή, στεγνή, επίπεδη επιφάνεια.
- 2.7 Μεταφέρετε 100 μ L του εκχυλισμένου δείγματος που παρασκευάστηκε στο βήμα 2.5 χρησιμοποιώντας μια καθαρή πιπέτα ή ρύγχος πιπέτας και τοποθετήστε το στο φρεάτιο δείγματος στην 3M LFD Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού. Ξεκινήστε το χρονόμετρο για 11 ± 1 λεπτά. Προχωρήστε στην ενότητα "Ερμηνεία των αποτελεσμάτων".



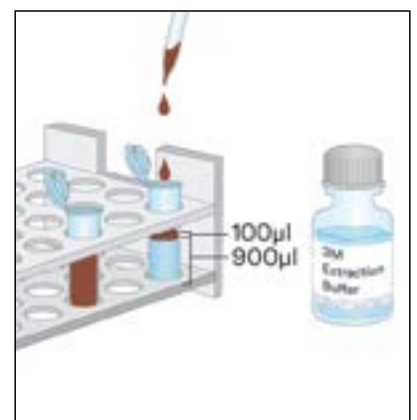
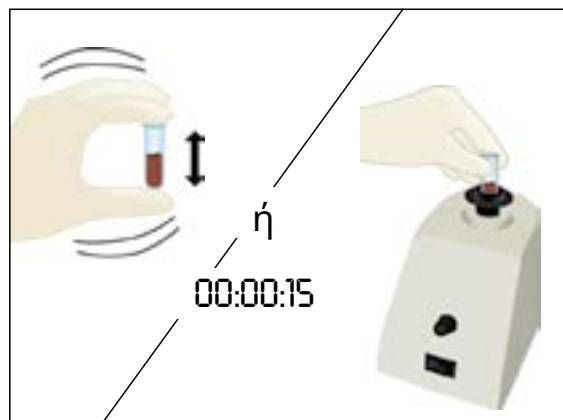
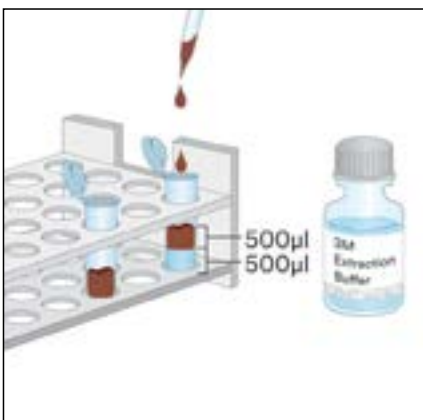
3. Υγρά δείγματα εκτός από υγρά δείγματα σοκολάτας

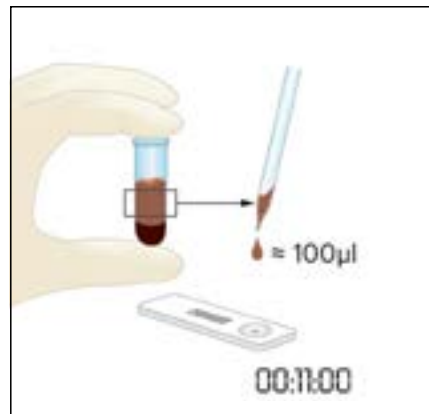
- 3.1 Επισημάνετε με ετικέτα ένα σωληνάριο μικροφυγόκεντρου για κάθε Υγρό δείγμα.
- 3.2 Μετρήστε 900 μ L 3M Ρυθμιστικού Διαλύματος Εκχύλισης μέσα σε ένα επισημασμένο σωληνάριο μικροφυγόκεντρου.
- 3.3 Προσθέστε 100 μ L καλά αναμεμιγμένου δείγματος. Ανακινήστε έντονα ή αναδεύστε σε αναδευτήρα τύπου vortex για 15 δευτερόλεπτα για να αναμίξετε πλήρως ώστε να λάβετε ένα εκχυλισμένο δείγμα.
Σημείωση: Το pH του εκχυλισμένου δείγματος πρέπει να είναι μεταξύ 5 και 10. Ανατρέξτε στην ενότητα "Αντιμετώπιση Προβλημάτων" για πρόσθετες πληροφορίες.
- 3.4 Αφαιρέστε μία 3M LFD Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού από τη συσκευασία και τοποθετήστε την σε μια καθαρή, στεγνή, επίπεδη επιφάνεια.
- 3.5 Μεταφέρετε 100 μ L του εκχυλισμένου δείγματος που παρασκευάστηκε στο βήμα 3.3 από το μεσαίο (υδατικό) στρώμα χρησιμοποιώντας μια καθαρή πιπέτα ή ρύγχος πιπέτας και τοποθετήστε το στο φρεάτιο δείγματος στην 3M LFD Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού. Ξεκινήστε το χρονόμετρο για 11 ± 1 λεπτά. Προχωρήστε στην ενότητα "Ερμηνεία των αποτελεσμάτων".



4. Υγρά Δείγματα Σοκολάτας

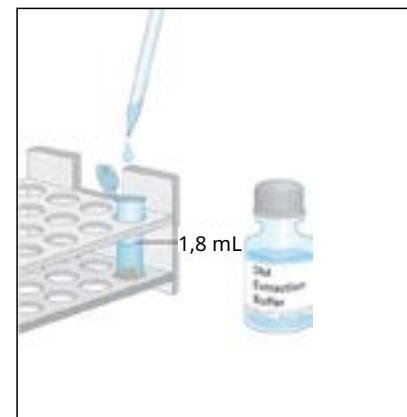
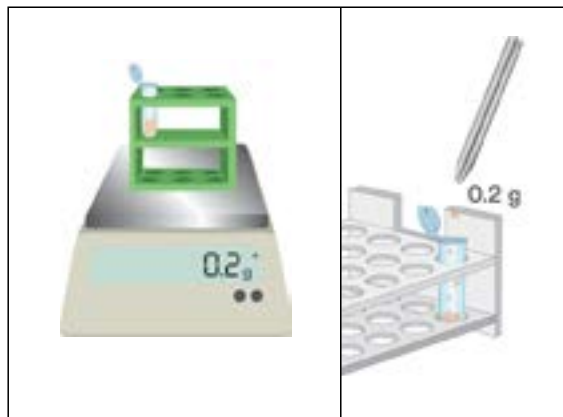
- 4.1 Επισημάνετε με ετικέτα δύο σωληνάρια μικροφυγόκεντρου για κάθε Υγρό Δείγμα Σοκολάτας.
- 4.2 Για να λάβετε ένα παρασκευασμένο δείγμα, προσθέστε 500 µL ενός καλά αναμεμιγμένου Υγρού Δείγματος Σοκολάτας και προσθέστε 500 µL 3M Ρυθμιστικού Διαλύματος Εκχύλισης σε ένα επισημασμένο σωληνάριο μικροφυγόκεντρου και ανακινήστε έντονα για να αναμίξετε πλήρως ή αναδεύστε σε αναδευτήρα τύπου vortex για περίπου 15 δευτερόλεπτα.
- 4.3 Προσθέστε 900 µL 3M Ρυθμιστικού Διαλύματος Εκχύλισης στο δεύτερο επισημασμένο σωληνάριο μικροφυγόκεντρου και προσθέστε 100 µL του Παρασκευασμένου Δείγματος από το βήμα 4.2. Ανακινήστε έντονα για να αναμίξετε πλήρως ή αναδεύστε σε αναδευτήρα τύπου vortex για περίπου 15 δευτερόλεπτα.
- 4.4 Φυγοκεντρίστε για 20-30 δευτερόλεπτα σε 5000-7000 rpm (3000 x g). Το υπερκείμενο υγρό είναι το εκχυλισμένο δείγμα.
- 4.5 Αφαιρέστε μία 3M LFD Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού από τη συσκευασία και τοποθετήστε την σε μια καθαρή, στεγνή, επίπεδη επιφάνεια.
- 4.6 Μεταφέρετε 100 µL του εκχυλισμένου δείγματος που παρασκευάστηκε στο βήμα 4.4 από το μεσαίο (υδατικό) στρώμα χρησιμοποιώντας μια καθαρή πιπέτα ή ρύγχος πιπέτας και τοποθετήστε το στο φρεάτιο δείγματος στην 3M LFD Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού. Ξεκινήστε το χρονόμετρο για 11±1 λεπτά. Προχωρήστε στην ενότητα "Ερμηνεία των αποτελεσμάτων".





5. Στερεά Δείγματα

- 5.1 Επισημάνετε με ετικέτα ένα σωληνάριο μικροφυγόκεντρου για κάθε μη υγρό δείγμα.
- 5.2 Αλέστε το δείγμα σε μια λεπτή ομοιογενή σκόνη.
- 5.3 Μετρήστε 0,2 g δείγματος μέσα σε ένα επισημασμένο σωληνάριο μικροφυγόκεντρου.
- 5.4 Προσθέστε 1,8 mL 3M Ρυθμιστικού Διαλύματος Εκχύλισης στο δείγμα μέσα στο σωληνάριο μικροφυγόκεντρου. Ανακινήστε έντονα ή αναδεύστε σε αναδευτήρα τύπου vortex για 15 δευτερόλεπτα για να αναμίξετε πλήρως ώστε να λάβετε ένα εκχυλισμένο δείγμα.
Σημείωση: Λιώστε τα δείγματα σοκολάτας.
- 5.5 Φυγοκεντρίστε για 20-30 δευτερόλεπτα σε 5000-7000 rpm (3000 x g). Το υπερκείμενο υγρό είναι το εκχυλισμένο δείγμα.
- 5.6 Αφαιρέστε μία 3M LFD Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού από τη συσκευασία και τοποθετήστε την σε μια καθαρή, στεγνή, επίπεδη επιφάνεια.
- 5.7 Μεταφέρετε 100 µL του εκχυλισμένου δείγματος που παρασκευάστηκε στο βήμα 5.5 από το μεσαίο (υδατικό) στρώμα χρησιμοποιώντας μια καθαρή πιπέτα ή ρύγχος πιπέτας και τοποθετήστε το στο φρεάτιο δείγματος στην 3M LFD Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού. Ξεκινήστε το χρονόμετρο για 11±1 λεπτά. Προχωρήστε στην ενότητα "Ερμηνεία των αποτελεσμάτων".



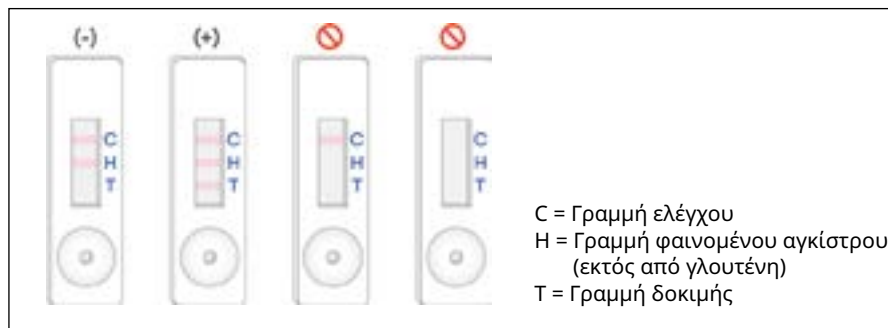


Ερμηνεία των Αποτελεσμάτων

Η γραμμή ελέγχου βρίσκεται δίπλα στο γράμμα C στην 3M LFD Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού. Η γραμμή δοκιμής βρίσκεται δίπλα στο γράμμα T στην 3M LFD Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού. Η γραμμή φαινομένου αγκίστρου βρίσκεται δίπλα στο γράμμα H ή/και μεταξύ των γραμμών T και C. Σημείωση: Ορισμένες κασέτες LFD μπορεί να μην έχουν σήμανση H στην πλευρά της πλαστικής κασέτας.

Διαβάστε την LFD στα 11±1 λεπτά μετά την εφαρμογή του δείγματος. Ένα δείγμα θεωρείται ότι είναι:

- Αρνητικό για πρωτεΐνη ασπραδιού αυγού όταν είναι ορατές μόνο οι δύο γραμμές που απέχουν περισσότερο από το φρεάτιο, δηλ. η γραμμή ελέγχου και η γραμμή φαινομένου αγκίστρου, στην 3M LFD Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού.
- Θετικό για πρωτεΐνη ασπραδιού αυγού όταν είναι ορατές και οι τρεις γραμμές (γραμμή δοκιμής, φαινομένου αγκίστρου και ελέγχου) στην 3M LFD Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού.
- Άκυρο, εάν η 3M LFD Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού δεν αναπτύξει τη μεσαία γραμμή φαινομένου αγκίστρου. Το δείγμα μπορεί να είναι υπερφορτωμένο με πρωτεΐνη ασπραδιού αυγού και χρειάζεται αραιώση.
- Άκυρο, εάν η 3M LFD Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού δεν αναπτύξει τη γραμμή ελέγχου.



Οποιαδήποτε ένδειξη μετά από 12 λεπτά από την αρχική εφαρμογή του δείγματος στην 3M LFD Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού θα πρέπει να θεωρείται άκυρη. Μια ένδειξη σε αυτό το χρονικό σημείο δεν μπορεί να ερμηνευθεί και μπορεί να οδηγήσει σε εσφαλμένα αποτελέσματα.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

- Το δείγμα δεν μεταναστεύει σε όλη την ταινία εντός των πρώτων 5 λεπτών μετά την εφαρμογή του δείγματος στην 3M LFD Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού.

Το δείγμα μπορεί να είναι πολύ ιξώδες και χρειάζεται να φυγοκεντριστεί εάν αυτό δεν έχει γίνει ήδη κατά τη διάρκεια της παρασκευής του δείγματος. Εάν το δείγμα έχει ήδη φυγοκεντριστεί, τότε μπορεί να είναι απαραίτητη αραιώση 1:1 με 3M Ρυθμιστικό Διάλυμα Εκχύλισης. (Σημείωση: Αυτό μπορεί να μειώσει την ευαισθησία σε ~1 ppm για ορισμένες μήτρες.)

- Μια κόκκινη κουκκίδα εμφανίζεται στη γραμμή δοκιμής, αλλά η υπόλοιπη γραμμή δοκιμής δεν αλλάζει χρώμα.

Σωματιδιακή ύλη από το δείγμα μπορεί να έχει περάσει γύρω από το φίλτρο στην κασέτα, απλά εκτελέστε εκ νέου το δείγμα λαμβάνοντας μια νέα 3M LFD Πρωτεΐνης Ασπραδιού Αυγού από το κιτ και επαναλάβετε τη δοκιμή.



3. Το pH του εκχυλισμένου δείγματος πρέπει να είναι μεταξύ 5 και 10. Εάν το pH βρίσκεται εκτός αυτού του εύρους, ενδέχεται να απαιτείται περαιτέρω αραίωση (δηλ. παρασκευάστε αραίωση 1:1 με 100 µL του εκχυλισμένου δείγματος και 100 µL 3M Ρυθμιστικού Διαλύματος Εκχύλισης. Αυτό μπορεί να μειώσει την ευαισθησία σε ~1 ppm για ορισμένες μήτρες.)

Εάν έχετε ερωτήσεις σχετικά με συγκεκριμένες εφαρμογές ή διαδικασίες, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον τοπικό σας αντιπρόσωπο ή διανομέα Προϊόντων Ασφάλειας Τροφίμων της 3M.

Ελάχιστα Χαρακτηριστικά Απόδοσης

Κατώτατο Όριο Ανίχνευσης ^(α)	0,6 ppm
Ανώτατο Όριο Ανίχνευσης	~10.000 ppm

^(α) Το κατώτατο όριο ανίχνευσης ορίζεται ως η χαμηλότερη συγκέντρωση του αλλεργιογόνου στο εξεταζόμενο δείγμα που μπορεί να διακριθεί από ένα αληθές τυφλό δείγμα σε καθορισμένο επίπεδο πιθανότητας¹.

Βιβλιογραφία

1. Abbott, M., Hayward, S., Ross, W., Godefroy, S.B., Ulberth, F., Van Hengel, A. J., Roberts, J., Akiyama, H., Popping, B., Yeung, J.M., Wehling, P., Taylor, S., Poms, R.E., and Delahaut, P. (2010). Appendix M: Validation Procedures for Quantitative Food Allergen ELISA Methods: Community Guidance and Best Practices. *J. AOAC Int.* 93, 442-450.
2. Faeste, C.K and Lovberg, K.E. (2007) Extractability, Stability and Allergenicity of Egg White Proteins in Differently Heat-Processed Foods. *J of AOAC International.* 90(2):427-436.
3. Sugino, H., Nitoda, T., Juneja, L.F. General Chemical Composition of Eggs. (1997) In: Yamamoto, T., Juneja, L.R., Hatta, H. and Kim, M. *Hen Eggs: Basic and Applied Science.* CRC Press.

Επεξήγηση των Συμβόλων

www.3M.com/foodsafety/symbols

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz-Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Company

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
© 2020, 3M. Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
3M est une marque de commerce de la Compagnie 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M. Toute utilisation
non autorisée est interdite. Tous droits réservés.
34-8726-7128-3

Informacje o produkcji

Szybki test na wykrywanie białek obecnych w białku jaj

Test paskowy (Lateral Flow Devices, LFD) do analizy jakościowej białek obecnych w białku jaj.

Opis i przeznaczenie produktu

3M™ Szybki test na wykrywanie białek obecnych w białku jaj jest przeznaczony do badania obecności białek obecnych w białku jaj w wodzie pochodzącej z ostatniego etapu płukania w systemie CIP (Clean-in-place), próbkach środowiskowych, surowcach i w żywności przetworzonej.

Szybki test 3M na wykrywanie białek obecnych w białku jajku kurzym to test paskowy oparty na metodzie immunochromatograficznej, która wykorzystuje swoiste przeciwciała do wykrywania białek jaja kurzego. Pozytywne wyniki są wizualizowane przez obecność trzech linii: linii kontrolnej, linii niskiej dawki i linii testowej, gdy białko jaja jest obecne na poziomie 0,6 ppm lub większym. Granice te mogą być różne w zależności od testowanej macierzy. Próbkę zawierającą więcej niż 10 000 ppm białka jaja mogą powodować niepoprawność testu, co spowoduje brak efektu niskiej dawki i/lub linii testowej.

3M Szybki test na wykrywanie białek obecnych w białku jaj służy do zastosowania w przemyśle spożywczym i napojowym przez przeszkolony personel. Firma 3M nie udokumentowała zastosowania tego produktu w gałęziach przemysłu innych niż żywność i napoje. Przykładowo firma 3M nie udokumentowała zastosowania tego produktu do badania próbek leków, kosmetyków, próbek klinicznych ani weterynaryjnych. 3M Szybki test na wykrywanie białek obecnych w białku jaj nie został zwalidowany w odniesieniu do wszystkich możliwych produktów spożywczych, procesów przetwarzania żywności i protokołów testowych.

3M Szybki test na wykrywanie białek obecnych w białku jaj zawiera 25 testów, które opisano w Tabeli 1.

Tabela 1. Składniki zestawu

Element	Charakterystyka	Liczba sztuk	Przechowywanie
3M™ Test paskowy (LFD) do oznaczania białek obecnych w białku jaj	Test paskowy w plastikowej kasecie	25 indywidualnie zapakowanych pasków.	Przechowywać w temp. 2–8°C. Nie zamrażać.
3M™ Bufor do ekstrakcji	Butelka z Buforem do ekstrakcji	1 butelka zawierająca 50 ml	Przechowywać w temp. 2–8°C. Nie zamrażać.
Probówki do rozcieńczania	Probówka do mikrowirówki (pojemność 2,2 ml)	26 probówek	Przechowywać w czystym i suchym miejscu.

Materiały niedostarczane wraz z zestawem:

- Wymazówki i pipety.
- Użycie wstrząsarki, licznika czasu i wagi jest zalecane, jednak nie jest wymagane w przypadku wszystkich próbek.
- Użycie wirówki jest wymagane w przypadku wszystkich próbek czekolady i cukierków żelatynowych i jest zalecane dla wszystkich próbek stałych.

Bezpieczeństwo

Użytkownik powinien przeczytać, zrozumieć i przestrzegać wszystkich wskazówek bezpieczeństwa dotyczących 3M Szybkiego testu na wykrywanie białek obecnych w białku jaj. Instrukcję bezpieczeństwa należy zachować do przyszłego wykorzystania.

⚠ OSTRZEŻENIE: Oznacza niebezpieczną sytuację, której skutkiem, w razie braku podjęcia środków zapobiegawczych, mogą być poważne obrażenia ciała lub śmierć i/lub uszkodzenia mienia.

WAŻNA INFORMACJA: Oznacza potencjalnie niebezpieczną sytuację, której skutkiem, w razie niepodjęcia środków zapobiegawczych, może być uszkodzenie mienia.



▲ OSTRZEŻENIE

Aby ograniczyć ryzyko związane z niedokładnym wynikiem:

- Firma 3M nie udokumentowała zastosowania 3M Szybkiego testu na wykrywanie białek obecnych w białku jaj w gałęziach przemysłu innych niż żywność i napoje. Przykładowo firma 3M nie udokumentowała zastosowania tego produktu do badania próbek leków, kosmetyków, próbek klinicznych ani weterynaryjnych.
- 3M Test paskowy (LFD) do oznaczania białek w białku jaj należy odczytywać po upływie 11 ± 1 minut od umieszczenia próbki na pasku.
- 3M Bufor do ekstrakcji jest przeznaczony do zastosowania z konkretną partią 3M Testu paskowego do oznaczania białek w białku jaj. NIE należy zamieniać komponentów 3M Szybkiego testu na wykrywanie białek obecnych w białku jaj z innymi partiami lub zestawami.
- 3M Bufor do ekstrakcji jest przeznaczony do zastosowania z konkretną partią 3M Testu paskowego do oznaczania białek w białku jaj. Po wykorzystaniu wszystkich testów paskowych 3M do oznaczania białek w białku jaj należy usunąć wszelkie pozostałości 3M Buforu do ekstrakcji.
- 3M Szybki test na wykrywanie białek obecnych w białku jaj należy przechowywać w sposób podany na opakowaniu i w informacjach o produkcie.
- Należy używać tylko 3M Szybkiego testu na wykrywanie białek obecnych w białku jaj z ważnym terminem ważności.
- 3M Szybki test na wykrywanie białek obecnych w białku jaj należy zawsze stosować w temperaturze 20–25°C.
- 3M™ Allergen Protein Testing Kits nie są przeznaczone do wykrywania zhydrolizowanych białek.
- Zestawy do 3M Allergen Protein Testing Kits są przeznaczone do wykrywania białek z przetworzonej żywności po ich rozpuszczeniu w 3M Buforu do ekstrakcji. Niektóre metody przetwarzania żywności mogą ograniczać wykrywanie tych białek docelowych.
- Niektóre metody przetwarzania żywności mogą wpływać na wykrywanie białek żywności za pomocą zestawów do 3M Allergen Protein Testing Kits. Użytkownicy powinni sprawdzić, czy metoda jest odpowiednia do celu, jakim jest spełnienie wymagań użytkownika.

Aby ograniczyć ryzyko związane z uzyskaniem fałszywie ujemnych wyników:

- 3M Szybki test na wykrywanie białek obecnych w białku jaj należy stosować w połączeniu z próbkami spożywczymi i środowiskowymi poddanymi walidacji wewnętrznej lub przez niezależne organizacje.

Aby zmniejszyć ryzyko związane z ekspozycją na chemikalia:

- 3M Szybki test na wykrywanie białek obecnych w białku jaj służy do zastosowania w przemyśle spożywczym i napojowym przez przeszkolony personel.

WAŻNA INFORMACJA

Aby ograniczyć ryzyko związane z uzyskaniem niedokładnych wyników:

- W celu zapewnienia dokładnej interpretacji wyników 3M Testów paskowych do oznaczania białek w białku jaj należy zapoznać się z sekcją Interpretacja wyników w instrukcji obsługi produktu.

Aby uzyskać dodatkowe informacje, należy zapoznać się z kartą charakterystyki.

W celu uzyskania informacji lub dokumentacji na temat charakterystyki produktu zapraszamy do odwiedzenia strony www.3M.com/foodsafety lub skontaktowania się z lokalnym przedstawicielem lub dystrybutorem firmy 3M.

Obowiązki użytkownika

Użytkownicy są zobowiązani do zapoznania się z instrukcjami oraz informacjami dotyczącymi produktu. W celu uzyskania dalszych informacji należy odwiedzić stronę internetową www.3M.com/foodsafety lub skontaktować się z lokalnym przedstawicielem lub dystrybutorem firmy 3M.

Podobnie jak w przypadku wszystkich metod testowych używanych do analizy spożywczej, matryca testowa może wpłynąć na wyniki testu. Przy wyborze metody testowania należy pamiętać, że takie czynniki zewnętrzne, jak metody próbkowania, protokoły testowania, przygotowanie próbki, dalsze postępowanie i technika laboratoryjna mogą wpływać na uzyskiwane wyniki. Sama próbka spożywcza może wpłynąć na wyniki.

Użytkownik jest odpowiedzialny za wybranie takiej metody testu lub takiego produktu, by ocenić odpowiednią liczbę próbek i tak, by wybrana metoda spełniała wymagania użytkownika.

Obowiązkiem użytkownika jest również dopilnowanie, aby zastosowane metody testowania i uzyskane wyniki spełniały wymagania klienta i dostawcy.

Podobnie jak w przypadku każdej metody testowania, wyniki uzyskiwane za pomocą produktu firmy 3M Food Safety nie stanowią gwarancji jakości testowanych macierzy lub procesów.

Ograniczenie gwarancji / Ograniczone środki zaradcze

JEŚLI NIE ZOSTAŁO TO WYRAŹNIE OKREŚLONE W ROZDZIALE DOT. OGRANICZONEJ GWARANCJI POJEDYNCZYCH OPAKOWAŃ PRODUKTÓW, FIRMA 3M WYŁĄCZA ODPOWIEDZIALNOŚĆ WSZYSTKICH GWARANCJI DOMNIEMANYCH I DOROZUMIANYCH, W TYM MIĘDZY INNYMI DOWOLNYCH GWARANCJI ZGODNOŚCI Z PRZEZNACZENIEM I PRZYDATNOŚCI DO OKREŚLONEGO CELU. W razie wad jakiegokolwiek produktu firmy 3M Food Safety firma 3M lub jej autoryzowany dystrybutor wymieni taki produkt lub, wedle własnego uznania, zwróci koszty zakupu tego produktu. Są to jedyne przysługujące środki zaradcze. W ciągu sześćdziesięciu dni od wykrycia jakiegokolwiek podejrzewanej wady produktu należy niezwłocznie powiadomić firmę 3M oraz zwrócić produkt. W celu uzyskania numeru autoryzowanego zwrotu towarów (RGA, ang. Returned Goods Authorization) należy skontaktować się z działem obsługi klienta (1-800-328-1671 na terenie USA) lub z oficjalnym przedstawicielem firmy 3M Food Safety.

Ograniczenie odpowiedzialności firmy 3M

FIRMA 3M NIE BĘDZIE ODPOWIEDZIALNA ZA JAKIEKOLWIEK SZKODY ANI STRATY, ZARÓWNO BEZPOŚREDNIE, POŚREDNIE, SZCZEGÓLNE, UBOCZNE LUB NASTĘPCZE, W TYM MIĘDZY INNYMI ZA UTRACONE ZYSKI. W żadnym wypadku odpowiedzialność firmy 3M przyznana na mocy prawa nie może przekroczyć ceny zakupu rzekomo wadliwego produktu.

Przechowywanie i utylizacja

Wszystkie komponenty 3M Szybkiego testu na wykrywanie białek obecnych w białku jaj należy przechowywać w temp. 2–8°C.

Komponentów 3M Szybkiego testu na wykrywanie białek obecnych w białku jaj nie należy zamrażać, wystawiać na działanie światła UV ani dłuższe działanie wysokich temperatur (>30°C).

Nie należy używać komponentów 3M Szybkiego testu na wykrywanie białek obecnych w białku jaj po upływie terminu ważności. Termin ważności i numer partii podano na zewnętrznej etykiecie pudełka.

Należy pamiętać, że każda partia 3M Buforu do ekstrakcji jest poddana walidacji konkretnie dla każdej partii testów paskowych i nie można jej zamieniać z żadnymi innymi partiami lub zestawami.

Produkt należy utylizować zgodnie z aktualnymi lokalnymi/branżowymi normami i przepisami.

Instrukcje dla metod poddanych walidacji

AOAC® INTERNATIONAL *Performance Tested Method*SM #052001



W badaniach AOAC Research Institute PTMSM, zestaw Szybki test 3M na wykrywanie białek obecnych w białku jajku kurzym został uznany za niezawodną, solidną metodę, odpowiednią do wykrywania całkowitego białka jaja już od 1 ppm w składnikach żywności, produktach gotowych i próbkach środowiskowych, wodzie do końcowego płukania CIP i na różnych powierzchniach.

Ta metoda została zatwierdzona do wykrywania całkowitego białka jaja w: lodach waniliowych, płynnym syropie czekoladowym, płynnym mleku pełnym, soku pomarańczowym, sosach sałatkowych, masie na ciastka, wodzie do końcowego płukania CIP i na powierzchniach ze stali nierdzewnej.

Badanie walidacyjne przeprowadzono z wykorzystaniem materiału referencyjnego NIST 8445, suszonego rozpyłowo całego jajka. Biorąc pod uwagę stężenie białka jaja kurzego wynoszące 50–66% w całym białku jaja^{2,3}, granica wykrywalności zestawu Szybki test 3M na wykrywanie białek obecnych w białku jajku kurzym odpowiadała 1 ppm całkowitego białka jaja, co odpowiada około 0,6 ppm białka jaja kurzego.

Instrukcja użycia

Należy dokładnie przestrzegać wszystkich instrukcji. W przeciwnym razie wyniki mogą być niedokładne. Przed użyciem należy dopilnować, aby wszystkie komponenty 3M Szybkiego testu na wykrywanie białek obecnych w białku jaj miały temperaturę pokojową (20–25°C).

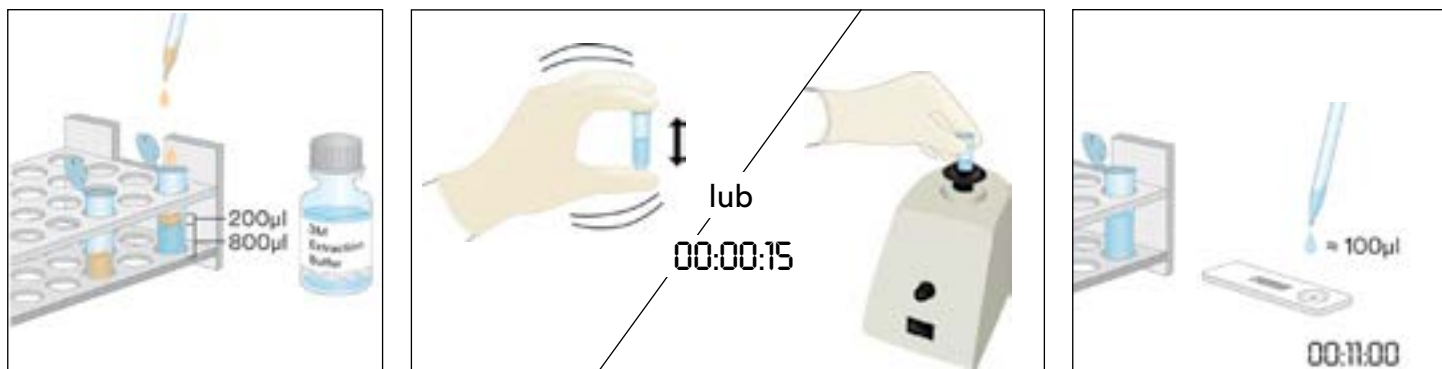
Analiza próbki

1. Próbkę wody przeznaczoną do końcowego etapu płukania w systemie CIP

- 1.1. Należy oznaczyć etykietą jedną próbkę do mikrowirówki dla każdej próbki z systemu CIP.
- 1.2. Dodać 800 μ l 3M Buforu do ekstrakcji do oznaczonej próbki do mikrowirówki.
- 1.3. Dodać 200 μ l próbki wody przeznaczoną do końcowego etapu płukania w systemie CIP. Energicznie wstrząsać ręcznie lub we wstrząsarce przez 15 sekund, zapewniając dokładne wymieszanie i uzyskując wyekstrahowaną próbkę.

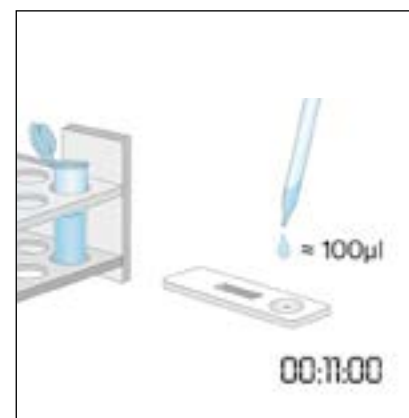
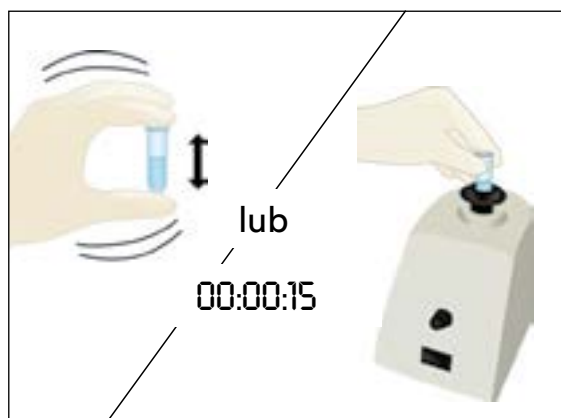
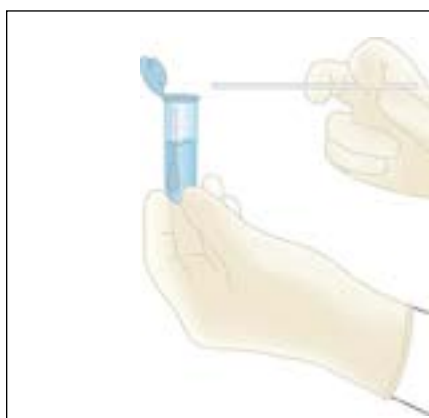
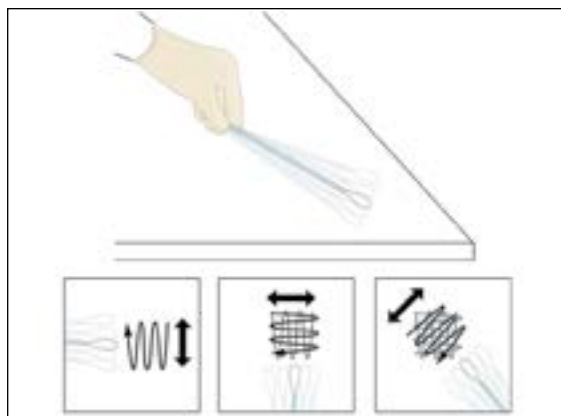
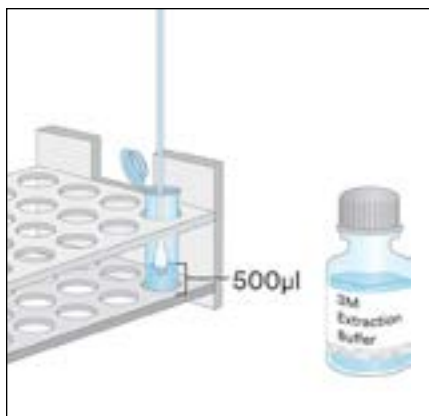
Uwaga: odczyn pH wyekstrahowanej próbki powinien zawierać się w zakresie między 5 a 10. Dodatkowe informacje można uzyskać, odnosząc się do sekcji Rozwiązywanie problemów.

- 1.4. Wyjąć z opakowania i umieścić na czystej, suchej i płaskiej powierzchni jeden 3M Test paskowy do oznaczania białek w białku jaj.
- 1.5. Przenieść 100 μ l wyekstrahowanej próbki przygotowanej w kroku 1.3 za pomocą czystej pipety lub końcówki pipety i wprowadzić ją do dołka 3M Testu paskowego do oznaczania białek w białku jaj. Ustawić licznik czasu na 11 ± 1 minut. Prześć do sekcji Interpretacja wyników.



2. Wymazy z próbki środowiskowej

- 2.1. Należy oznaczyć etykietą jedną próbkę do mikrowirówki dla każdej próbki środowiskowej.
- 2.2. Dodać 500 μ l 3M Buforu do ekstrakcji do oznaczonej próbki do mikrowirówki.
- 2.3. Wziąć czystą wymazówkę i zanurzyć całą końcówkę w próbce do mikrowirówki, nasączając końcówkę 3M Buforem do ekstrakcji. Usunąć nadmiar cieczy poprzez delikatne przyciśnięcie końcówki wymazówki do wewnętrznej powierzchni próbki.
- 2.4. Za pomocą zwilżonej wymazówki pobrać wymaz z powierzchni 10×10 cm, utrzymując wymazówkę pod kątem 30° względem powierzchni. Przetrzeć powoli i dokładnie wymazówką właściwy obszar powierzchni. Przetrzeć trzykrotnie wymazówką powierzchnię, zmieniając kierunek przy poszczególnych wymazach.
- 2.5. Wprowadzić wymazówkę z powrotem do wstępnie oznaczonej próbki, a następnie kilkakrotnie ją obrócić, uwalniając do 3M Buforu do ekstrakcji wszelkie pozostałości, jakie mogą znajdować się na powierzchni wymazówki. Oderwać końcówkę wymazówki w próbce, dokładnie zamknąć i dobrze zmieszać, uzyskując wyekstrahowaną próbkę.
- 2.6. Wyjąć z opakowania i umieścić na czystej, suchej i płaskiej powierzchni jeden 3M Test paskowy do oznaczania białek w białku jaj.
- 2.7. Przenieść 100 μ l wyekstrahowanej próbki przygotowanej w kroku 2.5 za pomocą czystej pipety lub końcówki pipety i wprowadzić ją do dołka 3M Testu paskowego do oznaczania białek w białku jaj. Ustawić licznik czasu na 11 ± 1 minut. Prześć do sekcji Interpretacja wyników.



3. Próbki płynu z wyjątkiem próbek płynnej czekolady

3.1 Należy oznaczyć etykietą jedną probówkę do mikrowirówki dla każdej próbki płynu.

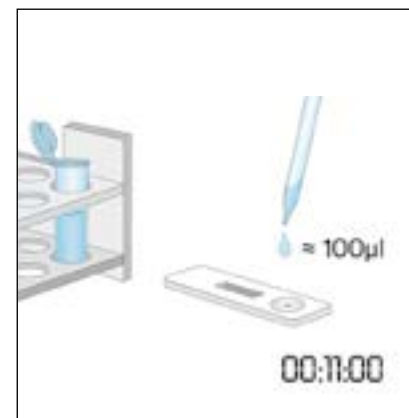
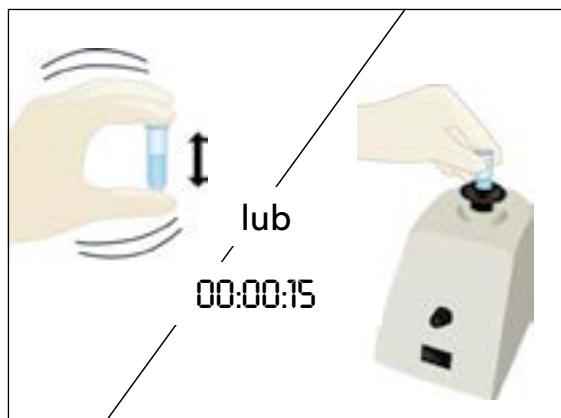
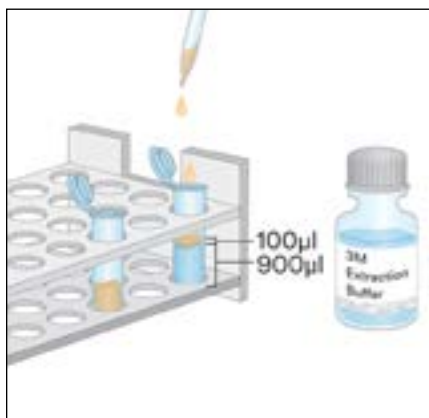
3.2 Odmierzyć 900 µl 3M Buforu do ekstrakcji do oznaczonej probówki do mikrowirówki.

3.3 Dodać 100 µl dobrze zmieszanej próbki. Energicznie wstrząsać ręcznie lub we wstrząsarce przez 15 sekund, zapewniając dokładne wymieszanie i uzyskując wyekstrahowaną próbkę.

Uwaga: odczyn pH wyekstrahowanej próbki powinien zawierać się w zakresie między 5 a 10. Dodatkowe informacje można uzyskać, odnosząc się do sekcji Rozwiązywanie problemów.

3.4 Wyjąć z opakowania i umieścić na czystej, suchej i płaskiej powierzchni jeden 3M Test paskowy do oznaczania białek w białku jaj.

3.5 Za pomocą czystej pipety lub końcówki pipety przenieść 100 µl wyekstrahowanej próbki (przygotowanej w kroku 3.3) ze środkowej (wodnej) warstwy i wprowadzić ją do dołka 3M Testu paskowego do oznaczania białek w białku jaj. Ustawić licznik czasu na 11 ± 1 minut. Przejść do sekcji Interpretacja wyników.



4. Próbkę płynnej czekolady

- 4.1 Należy oznaczyć etykietą dwie probówki do mikrowirówki dla każdej próbki płynnej czekolady.
- 4.2 W celu przygotowania próbki należy dodać 500 µl dobrze wymieszanej próbki płynnej czekolady i dodać 500 µl 3M Buforu do ekstrakcji do jednej oznaczonej probówki do mikrowirówki i dokładnie wymieszać, energicznie wstrząsając ręcznie lub we wstrząsarce przez około 15 sekund.
- 4.3 Dodać 900 µl 3M Buforu do ekstrakcji do drugiej oznaczonej probówki do mikrowirówki i dodać 100 µl przygotowanej próbki z kroku 4.2. Dokładnie wymieszać, energicznie wstrząsając ręcznie lub we wstrząsarce przez około 15 sekund.
- 4.4 Wirować przez 20–30 sekund z prędkością 5000–7000 obr./min (3000 x g). Supernatant stanowi wyekstrahowaną próbkę.
- 4.5 Wyjąć z opakowania i umieścić na czystej, suchej i płaskiej powierzchni jeden 3M Test paskowy do oznaczania białek w białku jaj.
- 4.6 Za pomocą czystej pipety lub końcówki pipety przenieść 100 µl wyekstrahowanej próbki (przygotowanej w kroku 4.4) ze środkowej (wodnej) warstwy i wprowadzić ją do dołka 3M Testu paskowego do oznaczania białek w białku jaj. Ustawić licznik czasu na 11 ± 1 minut. Przejść do sekcji Interpretacja wyników.



5. Próbkę stałą

- 5.1 Dla każdej próbki innej niż płynna należy oznaczyć etykietą jedną probówkę do mikrowirówki.
- 5.2 Rozdrobnić próbkę na drobny, jednolity proszek.
- 5.3 Odmierzyć 0,2 g próbki do oznaczonej probówki do mikrowirówki.
- 5.4 Dodać 1,8 ml 3M Buforu do ekstrakcji do próbki w probówce do mikrowirówki. Energicznie wstrząsać ręcznie lub we wstrząsarce przez 15 sekund, zapewniając dokładne wymieszanie i uzyskując wyekstrahowaną próbkę.
Uwaga: roztopić próbki czekolady.
- 5.5 Wirować przez 20–30 sekund z prędkością 5000–7000 obr./min (3000 x g). Supernatant stanowi wyekstrahowaną próbkę.

5.6 Wyjąć z opakowania i umieścić na czystej, suchej i płaskiej powierzchni jeden 3M Test paskowy do oznaczania białek w białku jaj.

5.7 Za pomocą czystej pipety lub końcówki pipety przenieść 100 µl wyekstrahowanej próbki (przygotowanej w kroku 5.5) ze środkowej (wodnej) warstwy i wprowadzić ją do dołka 3M Testu paskowego do oznaczania białek w białku jaj. Ustawić licznik czasu na 11 ± 1 minut. Przejść do sekcji Interpretacja wyników.

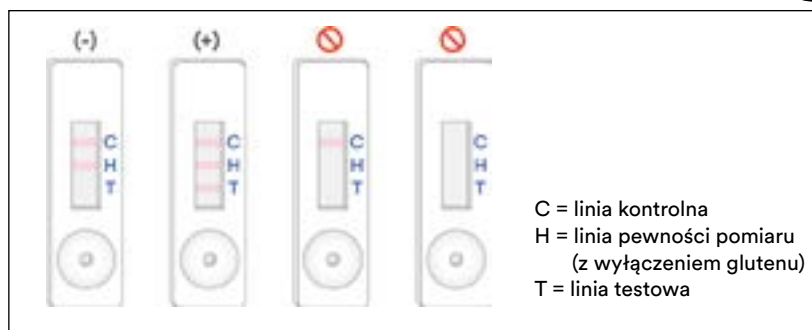


Interpretacja wyników

Linia kontrolna znajduje się obok litery C na 3M Teście paskowym do oznaczania białek w białku jaj. Linia testowa znajduje się obok litery T na 3M Teście paskowym do oznaczania białek w białku jaj. Linia pewności pomiaru znajduje się obok litery H i/lub między linią T i C. Uwaga: niektóre kasetki LFD mogą nie zawierać oznaczenia H po bocznej stronie plastikowej kasetki.

Dokonać odczytu testu paskowego po upływie 11 ± 1 minut od wprowadzenia próbki. Wynik próbki uznaje się za:

- Ujemny dla białek w białku jaj, kiedy na 3M Teście paskowym do oznaczania białek w białku jaj są widoczne tylko dwie linie najdalej oddalone od dołka, czyli linia kontrolna i linia pewności pomiaru.
- Dodatni, kiedy na 3M Teście paskowym do oznaczania białek w białku jaj są widoczne wszystkie trzy linie (testowa, pewności pomiaru i kontrolna).
- Nieważny, kiedy na 3M Teście paskowym do oznaczania białek w białku jaj nie powstaje środkowa linia pewności pomiaru. W próbce może znajdować się zbyt duże stężenie białek w białku jaj i może wymagać rozcieńczenia.
- Nieważny, kiedy na 3M Teście paskowym do oznaczania białek w białku jaj nie powstaje linia kontrolna.



Wszelkie odczyty dokonane po upływie 12 minut od naniesienia próbki na 3M Test paskowy do oznaczania białek w białku jaj należy uznać za nieważne. Odczytu po upływie takiego czasu nie można zinterpretować i może to prowadzić do uzyskania błędnych wyników.

Rozwiązywanie problemów

1. Próbka nie przesuwa się po pasku w ciągu pierwszych 5 minut od jej naniesienia na 3M Test paskowy do oznaczania białek w białku jaj.
 Próbka może być zbyt lepka i wymagać odwirowania, o ile nie zostało to dokonane podczas przygotowywania próbki. Jeśli próbka została już odwirowana, wówczas może być konieczne przygotowanie roztworu 1:1 z 3M Buforem do ekstrakcji (uwaga: może to spowodować ograniczenie czułości do ~1 ppm w przypadku niektórych matryc).
2. Na linii testowej pojawia się czerwona kropka, jednak pozostała część linii testowej nie zmienia koloru.
 Częstka próbki mogła zostać przesunięta wokół filtra w kasecie. Wystarczy ponownie uruchomić przetwarzanie próbki, wyjmując z zestawu nowy 3M Test paskowy do oznaczania białek w białku jaj i powtarzając test.
3. Odczyn pH wyekstrahowanej próbki powinien zawierać się w zakresie między 5 a 10. Jeśli pH jest poza zakresem, może być konieczne dodatkowe rozcieńczenie (tzn. przygotować roztwór 1:1 przy użyciu 100 µl wyekstrahowanej próbki i 100 µl 3M Buforu do ekstrakcji. może to spowodować ograniczenie czułości do ~1 ppm w przypadku niektórych matryc).

W przypadku pytań dotyczących konkretnych zastosowań lub procedur prosimy o kontakt z przedstawicielem lub dystrybutorem firmy 3M Food Safety.

Minimalne parametry użytkowe

Dolna granica detekcji ^(a)	0,6 ppm
Górna granica detekcji	~10 000 ppm

^(a) Dolną granicę detekcji określa się jako najniższe stężenie alergenu w badanej próbce, jakie można odróżnić od próbki zerowej z konkretnym poziomem prawdopodobieństwa¹.

Bibliografia

1. Abbott, M., Hayward, S., Ross, W., Godefroy, S.B., Ulberth, F., Van Hengel, A. J., Roberts, J., Akiyama, H., Popping, B., Yeung, J.M., Wehling, P., Taylor, S., Poms, R.E., and Delahaut, P. (2010). Appendix M: Validation Procedures for Quantitative Food Allergen ELISA Methods: Community Guidance and Best Practices. *J. AOAC Int.* 93, 442-450.
2. Faeste, C.K and Lovberg, K.E. (2007) Extractability, Stability and Allergenicity of Egg White Proteins in Differently Heat-Processed Foods. *J of AOAC International.* 90(2):427-436.
3. Sugino, H., Nitoda, T., Juneja, L.F. General Chemical Composition of Eggs. (1997) In: Yamamoto, T., Juneja, L.R., Hatta, H. and Kim, M. *Hen Eggs: Basic and Applied Science.* CRC Press.

Objaśnienie symboli

www.3M.com/foodsafety/symbols

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz-Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Company

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
© 2020, 3M. Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
3M est une marque de commerce de la Compagnie 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M. Toute utilisation
non autorisée est interdite. Tous droits réservés.
34-8726-7128-3

Инструкции к препарату

Rapid набор (протеин яичного белка)

Устройства иммунохроматографии (LFD) для количественного анализа протеинов яичного белка.

Описание и предназначение продукта

3M™ Rapid набор (протеин яичного белка) предназначен для проверки наличия протеинов яичного белка в финальной воде при безразборной чистке (CIP), пробах из окружающей среды, пищевых ингредиентах и пищевых продуктах, подвергшихся технологической обработке.

В системе 3M Rapid набор (протеин яичного белка) используется устройство иммунохроматографии (LFD), которое представляет собой иммунохроматографический метод тестирования с использованием антител, предназначенных для выявления протеина из яичного белка. Положительные результаты характеризуются наличием трех линий: контрольной линии, линии для проверки эффекта прозоны и тестовой линии, когда протеин яичного белка присутствует в концентрации от 0,6 част/млн и выше. Эти ограничения могут различаться в зависимости от тестируемой матрицы. Результат теста проб, которые содержат более 10 000 част/млн яичного протеина, может оказаться недействительным, что приведет к отсутствию линии для проверки эффекта прозоны и (или) тестовой линии.

3M Rapid набор (протеин яичного белка) предназначен для использования в сфере продуктов питания и напитков обученным персоналом. Компания 3M документально не подтверждала возможность использования этого продукта в других отраслях промышленности, кроме отрасли производства продуктов питания и напитков. Например, компания 3M не подтверждала документально возможность использования этого продукта для тестирования фармацевтических, косметических, клинических или ветеринарных проб. 3M Rapid набор (протеин яичного белка) не оценивался со всеми возможными пищевыми продуктами, технологиями и протоколами тестирования.

В системе «3M Rapid набор (протеин яичного белка)» содержится 25 тестов, которые описаны в таблице 1.

Таблица 1. Компоненты комплекта

Элемент	Обозначение	Количество	Хранение
3M™ Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов яичного белка.	Устройство иммунохроматографии в пластиковой кассете.	25 индивидуально упакованных средств.	Храните при температуре 2–8 °С. Не замораживайте продукт.
3M™ Экстракционный буфер.	Флакон с экстракционным буфером.	1 флакон емкостью 50 мл.	Храните при температуре 2–8 °С. Не замораживайте продукт.
Пробирки для разведения.	Микроцентрифужная пробирка (емкость 2,2 мл).	26 пробирок.	Храните в чистом сухом месте.

Материалы, которые не поставляются в наборе.

- a. Тампоны и пипетки.
- b. Для всех проб рекомендуется использовать вихревой смеситель, секундомер и весы, но эта рекомендация не носит обязательного характера.
- c. Использование центрифуги требуется для проб всех видов шоколада и жевательной резинки, но не требуется для всех видов твердых проб.



Техника безопасности

Пользователь должен прочесть, понять и соблюдать все указания по технике безопасности, содержащиеся в инструкциях к системе «3М Rapid набор (протеин яичного белка)». Сохраните инструкции по технике безопасности для использования в дальнейшем.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Указывает на опасную ситуацию, которая, если ее не избежать, может привести к смерти или тяжелой травме и (или) к повреждению имущества.

УВЕДОМЛЕНИЕ. Указывает на потенциально опасную ситуацию, которая, если ее не избежать, может привести к повреждению имущества.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для снижения рисков, связанных с неточными результатами, придерживайтесь перечисленных ниже рекомендаций.

- Компания 3М документально не подтверждала возможность использования системы «3М Rapid набор (протеин яичного белка)» в других отраслях промышленности, кроме отрасли производства продуктов питания и напитков. Например, компания 3М не подтверждала документально возможность использования этого продукта для тестирования фармацевтических, косметических, клинических или ветеринарных проб.
- Считывайте тест «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов яичного белка» через 11 ± 1 мин после нанесения пробы на устройство иммунохроматографии.
- 3М экстракционный буфер предназначен для использования со специальной партией тестов «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов яичного белка». НЕ заменяйте компоненты системы «3М Rapid набор (протеин яичного белка)» компонентами других партий и комплектов.
- 3М экстракционный буфер предназначен для использования со специальной партией тестов «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов яичного белка». Утилизируйте остаток 3М экстракционного буфера сразу же после использования всех тестов «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов яичного белка».
- Храните 3М Rapid набор (протеин яичного белка) согласно указаниям на упаковке и инструкциям к препарату.
- Всегда используйте 3М Rapid набор (протеин яичного белка) до истечения срока годности.
- Всегда используйте 3М Rapid набор (протеин яичного белка) при температуре 20–25 °С.
- 3М™ Наборы для анализа аллергенов протеинов не предназначены для обнаружения гидролизованных белков.
- 3М Наборы для определения аллергенов разработаны для обнаружения белков из обработанных пищевых продуктов после их растворения в 3М буфере для экстракции. Некоторые методы обработки пищевых продуктов могут ограничивать обнаружение этих белков-мишеней.
- Технология обработки некоторых пищевых продуктов может повлиять на определение пищевых белков с помощью 3М Наборов для определения аллергенов. Пользователи должны убедиться, что метод соответствует их цели и требованиям.

Для снижения рисков, связанных с получением ложноложноотрицательных результатов, придерживайтесь перечисленных ниже рекомендаций.

- Используйте 3М Rapid набор (протеин яичного белка) для исследования проб продуктов питания и окружающей среды, которые прошли внутреннюю или стороннюю проверку.

Для снижения рисков, связанных с воздействием химических веществ, придерживайтесь перечисленных ниже рекомендаций.

- 3М Rapid набор (протеин яичного белка) предназначен для использования в сфере продуктов питания и напитков обученным персоналом.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Чтобы снизить риски получения неточных результатов, придерживайтесь перечисленных ниже рекомендаций.

- Чтобы обеспечить точную интерпретацию теста «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов яичного белка», обращайтесь к разделу «Интерпретация результатов» инструкций к препарату.



Дополнительную информацию см. в паспорте безопасности продукта.

Получить информацию о документальном подтверждении характеристик продукта можно на веб-сайте www.3M.com/foodsafety либо у местного представителя или дистрибьютора компании 3M.

Ответственность пользователей

Пользователи несут полную ответственность за ознакомление с инструкциями и информацией об использовании продукта. Для получения более подробной информации посетите наш веб-сайт по адресу www.3M.com/foodsafety либо свяжитесь с вашим местным представителем или дистрибьютором 3M.

Как и в случае с любыми методами тестирования для анализа пищевых продуктов, тестовая матрица может повлиять на результаты тестирований. При выборе метода исследования важно понимать, что на результаты исследования могут влиять внешние факторы, например метод забора проб, протокол исследования, подготовка проб к исследованию, способы обработки проб во время исследования, а также используемое оборудование. Пищевая проба сама по себе может повлиять на результаты.

За выбор метода тестирования и исследуемого продукта отвечает пользователь: он должен на основании исследования достаточного количества образцов определить, отвечает ли выбранный метод тестирования необходимым ему критериям.

Кроме того, пользователь обязан установить, отвечают ли методы и результаты проводимых им анализов требованиям его клиентов и поставщиков.

Результаты, полученные с помощью продукта 3M Food Safety (как и при использовании любого другого метода исследований), не гарантируют качество матриц или технологических процессов, подвергавшихся исследованиям.

Ограничение гарантий / ограниченная защита прав

ЕСЛИ ИНОЕ ЯВНО НЕ УКАЗАНО В РАЗДЕЛЕ ОБ ОГРАНИЧЕННОЙ ГАРАНТИИ НА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ ПРОДУКТА, 3M НЕ ПРИЗНАЕТ ПРЯМЫЕ ИЛИ КОСВЕННЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА, ВКЛЮЧАЯ, ПОМИМО ПРОЧЕГО, ГАРАНТИЮ ТОВАРНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В СООТВЕТСТВИИ С УКАЗАННОЙ ОБЛАСТЬЮ ПРИМЕНЕНИЯ. Если качество продукта отдела безопасности пищевой продукции компании 3M не является надлежащим, компания 3M или уполномоченный этой компанией дистрибьютор обязуется по своему усмотрению заменить этот продукт или возместить стоимость покупки этого продукта. Это единственный способ разрешения спора. О возможном дефекте необходимо немедленно уведомить компанию 3M в течение шестидесяти дней с момента его обнаружения, после чего вернуть продукт в компанию 3M. Для санкционирования возврата товара позвоните в службу поддержки клиентов (1-800-328-1671 в США) или своему официальному представителю отдела контроля возврата компании 3M.

Ограничение ответственности компании 3M

3M НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА УЩЕРБ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ, ЯВЛЯЮЩИЕСЯ ПРЯМЫМИ, НЕПРЯМЫМИ, УМЫШЛЕННЫМИ, СЛУЧАЙНЫМИ ИЛИ КОСВЕННЫМИ, ВКЛЮЧАЯ, ПОМИМО ПРОЧЕГО, УТРАЧЕННУЮ ПРИБЫЛЬ. Ответственность компании 3M ни при каких обстоятельствах и несмотря ни на какие требования не может превышать стоимость продукта.

Хранение и утилизация

Храните все компоненты системы «3M Rapid набор (протеин яичного белка)» при температуре 2–8 °С.

Не замораживайте, не подвергайте воздействию УФ-излучения и длительному воздействию тепла (> 30 °С) компоненты системы «3M Rapid набор (протеин яичного белка)».

Не используйте компоненты системы «3M Rapid набор (протеин яичного белка)» после истечения срока годности. Дата истечения срока годности и номер партии указаны на этикетке на наружной поверхности коробки.

Примечание. Используйте каждую партию 3M экстракционного буфера только с соответствующей партией LFD и не заменяйте его раствором из других партий или комплектов.

Утилизируйте в соответствии с действующими местными, региональными и промышленными стандартами и нормами.

Инструкции к утвержденным методам

AOAC® INTERNATIONAL *Performance Tested Method*SM, № 052001



При проведении исследований AOAC Research Institute PTMSM, было обнаружено, что 3M Rapid набор (протеин яичного белка) является надежным и эффективным методом, пригодным для определения общего яичного протеина в концентрации до 1 част/млн в пищевых ингредиентах, готовых продуктах и образцах окружающей среды, а также в финальной воде при безразборной чистке (CIP) и на поверхностях.

Данный метод был утвержден для обнаружения протеина яичного белка в: ванильном мороженом, жидком шоколадном сиропе, жидком цельном молоке, апельсиновом соке, заправке для салата, искусственно загрязненном печенье, финальной воде при безразборной чистке (CIP) и на поверхностях из нержавеющей стали.

Валидационное исследование выполнено с использованием стандартного образца NIST 8445 (сухой яичный порошок). Принимая во внимание, что концентрация протеина яичного белка в общем яичном протеине составляет 50–66%^{2,3}, предел обнаружения 3M Rapid набор (протеин яичного белка) соответствует 1 част/млн общего яичного протеина, что эквивалентно приблизительно 0,6 част/млн протеина яичного белка.

Инструкции по применению

Строго соблюдайте все инструкции. В противном случае результаты могут быть неточными. Перед использованием проверьте, что все компоненты системы «3M Rapid набор (протеин яичного белка)» находятся при температуре окружающей среды (20–25 °C).

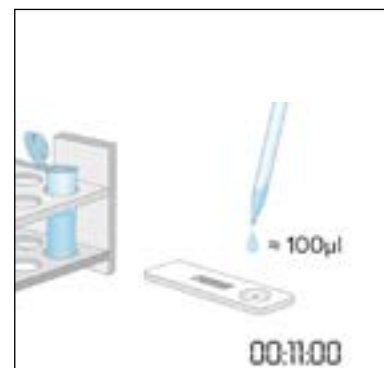
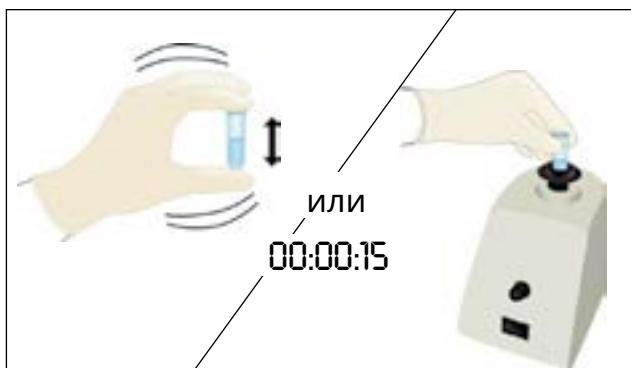
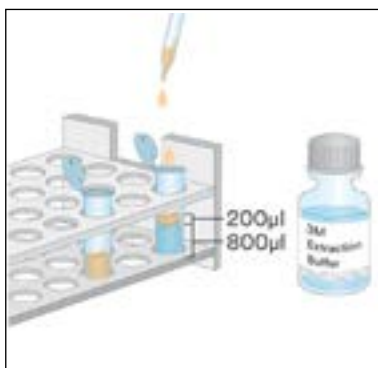
Анализ проб

1. Пробы воды, использованной для окончательного промывания при безразборной чистке (CIP)

- 1.1. Наклейте этикетку на одну микроцентрифужную пробирку, предназначенную для одной пробы CIP.
- 1.2. Добавьте в микроцентрифужную пробирку с этикеткой 800 мкл 3M экстракционного буфера.
- 1.3. Добавьте 200 мкл пробы воды, использованной для окончательного промывания при безразборной чистке (CIP). Энергично потрясите в течение 15 секунд или поместите в вихревой смеситель на то же время, чтобы тщательно перемешать и получить проэкстрагированную пробу.

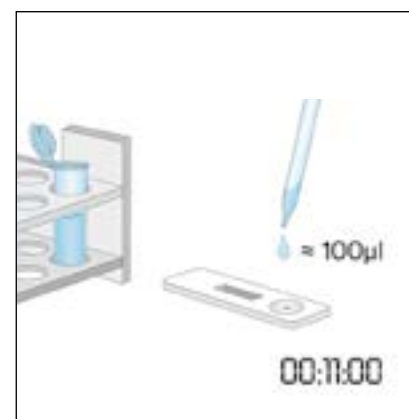
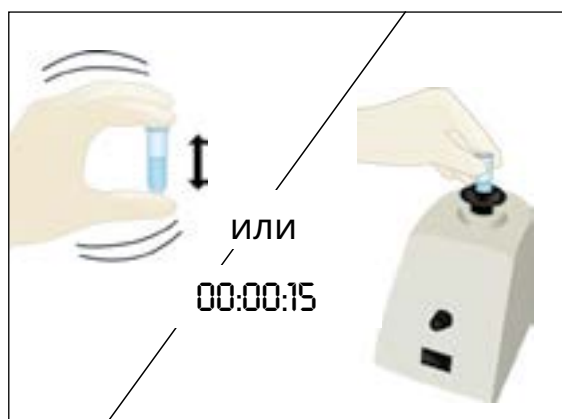
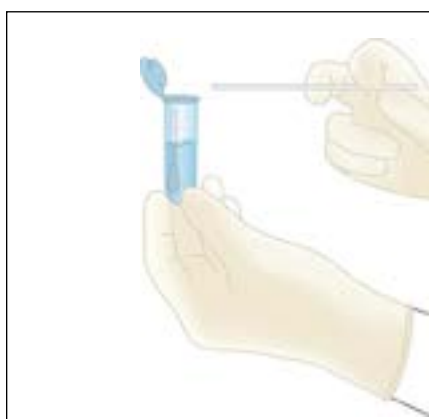
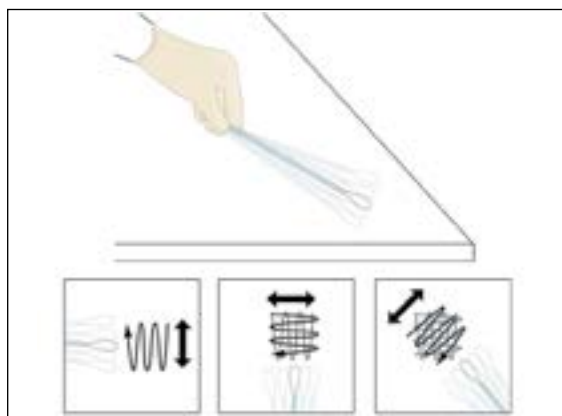
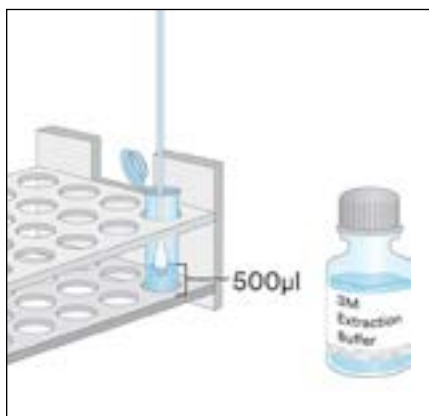
Примечание. Показатель pH проэкстрагированной пробы должен составлять от 5 до 10. Дополнительную информацию ищите в разделе «Устранение неполадок».

- 1.4. Извлеките из пакета один тест «3M Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов яичного белка» и поместите его на чистую, сухую и плоскую поверхность.
- 1.5. Перенесите 100 мкл проэкстрагированной пробы, подготовленной при выполнении пункта 1.3, с помощью чистой пипетки или наконечника для пипетки в лунку для пробы теста «3M Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов яичного белка». Запустите таймер на 11 ± 1 мин. Перейдите к разделу «Интерпретация результатов».



2. Проба из окружающей среды

- 2.1. Наклейте этикетку на одну микроцентрифужную пробирку, предназначенную для одной пробы окружающей среды.
- 2.2. Добавьте в микроцентрифужную пробирку с этикеткой 500 мкл 3М экстракционного буфера.
- 2.3. Возьмите чистый тампон и окуните весь наконечник в микроцентрифужную пробирку, смочив его в 3М экстракционном буфере. Слегка отожмите наконечник тампона, осторожно прижав его к внутренней стенке пробирки, чтобы удалить излишек жидкости.
- 2.4. Возьмите смоченный тампон и выберите участок поверхности площадью 10 X 10 см, держа его под углом 30° к поверхности. Медленно и тщательно проведите тампоном по участку поверхности. Прodelайте это трижды, каждый раз меняя направление на 180°.
- 2.5. Возьмите тампон и снова вставьте его в пробирку с предварительно наклеенной этикеткой, прокрутите его несколько раз, чтобы смыть осадок, который может находиться на поверхности тампона в 3М экстракционном буфере. Отломите наконечник тампона и опустите его в пробирку, плотно закройте ее колпачком и тщательно перемешайте, чтобы получить проэкстрагированную пробу.
- 2.6. Извлеките из пакета один тест «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов яичного белка» и поместите его на чистую, сухую и плоскую поверхность.
- 2.7. Перенесите 100 мкл проэкстрагированной пробы, подготовленной при выполнении пункта 2.5, с помощью чистой пипетки или наконечника для пипетки в лунку для пробы теста «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов яичного белка». Запустите таймер на 11 ± 1 мин. Перейдите к разделу «Интерпретация результатов».



3. Жидкие пробы, за исключением проб жидкого шоколада

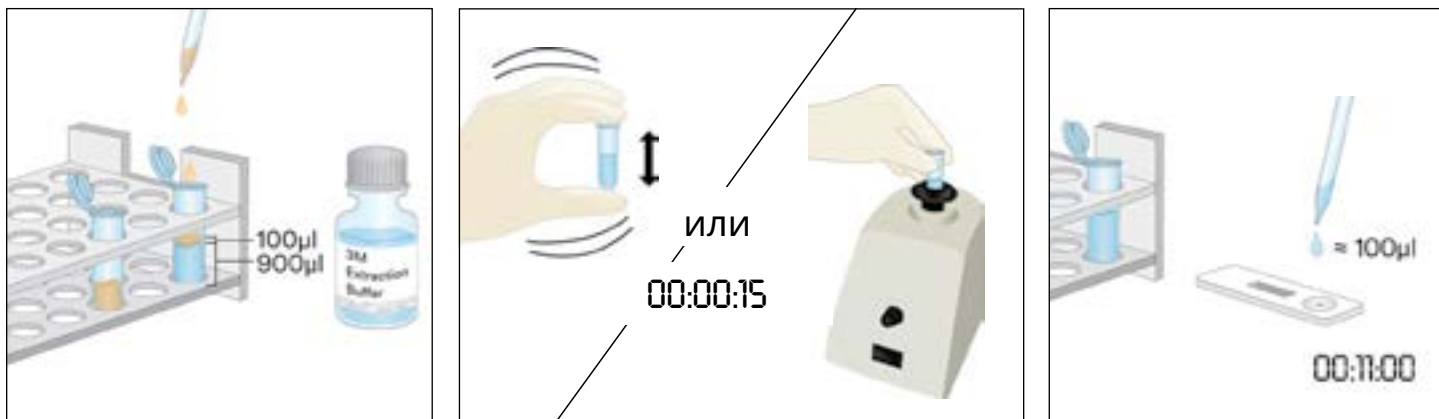
- 3.1. Наклейте этикетку на одну микроцентрифужную пробирку, предназначенную для одной жидкой пробы.
- 3.2. Отмерьте и добавьте в микроцентрифужную пробирку с этикеткой 900 мкл 3М экстракционного буфера.



- 3.3. Добавьте 100 мкл хорошо смешанной пробы. Энергично потрясите в течение 15 секунд или поместите в вихревой смеситель на то же время, чтобы тщательно перемешать и получить проэкстрагированную пробу.

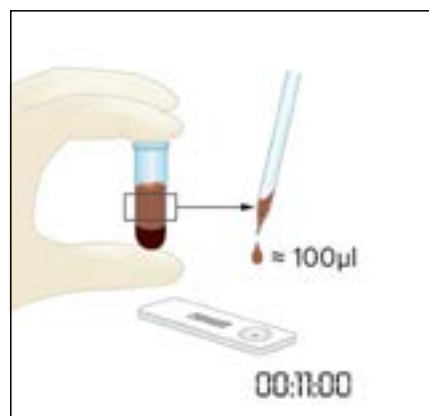
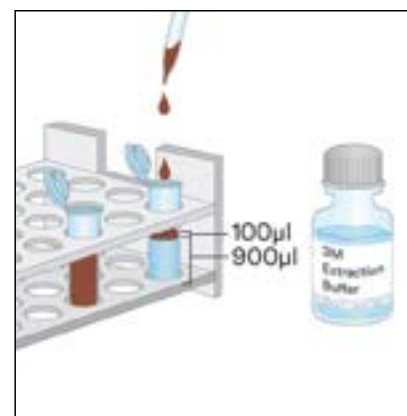
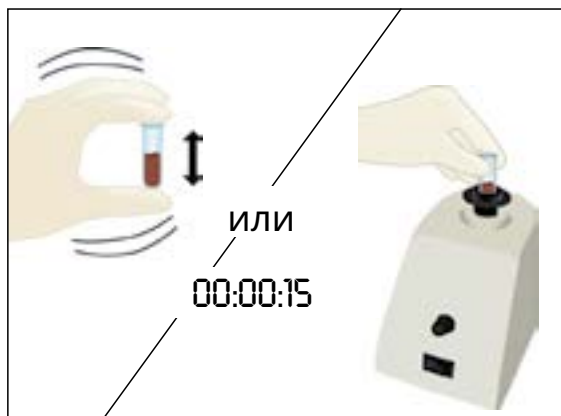
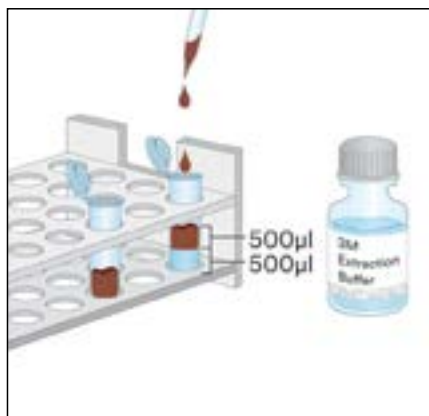
Примечание. Показатель pH проэкстрагированной пробы должен составлять от 5 до 10. Дополнительную информацию ищите в разделе «Устранение неполадок».

- 3.4. Извлеките из пакета один тест «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов яичного белка» и поместите его на чистую, сухую и плоскую поверхность.
- 3.5. Перенесите 100 мкл проэкстрагированной пробы, подготовленной при выполнении пункта 3.3, взятой из среднего (водянистого) слоя, с помощью чистой пипетки или наконечника для пипетки в лунку для пробы теста «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов яичного белка». Запустите таймер на 11 ± 1 мин. Перейдите к разделу «Интерпретация результатов».



4. Проба жидкого шоколада

- 4.1. Наклейте этикетку на каждые две микроцентрифужные пробирки, предназначенные для каждой пробы жидкого шоколада.
- 4.2. Чтобы подготовить пробу, добавьте 500 мкл хорошо смешанной пробы жидкого шоколада и 500 мкл 3М экстракционного буфера в одну микроцентрифужную пробирку с этикеткой и энергично потрясите в течение 15 секунд, чтобы тщательно перемешать, или поместите в вихревой смеситель на то же время.
- 4.3. Добавьте 900 мкл 3М экстракционного буфера во вторую микроцентрифужную пробирку с этикеткой, а также 100 мкл пробы, подготовленной при выполнении пункта 4.2. Энергично потрясите в течение 15 секунд, чтобы тщательно перемешать, или поместите в вихревой смеситель на то же время.
- 4.4. Поместите в центрифугу на 20–30 секунд при 5000–7000 об/мин ($3000 \times g$). Проэкстрагированной пробой является надосадочная жидкость.
- 4.5. Извлеките из пакета один тест «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов яичного белка» и поместите его на чистую, сухую и плоскую поверхность.
- 4.6. Перенесите 100 мкл проэкстрагированной пробы, подготовленной при выполнении пункта 4.4, взятой из среднего (водянистого) слоя, с помощью чистой пипетки или наконечника для пипетки в лунку для пробы теста «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов яичного белка». Запустите таймер на 11 ± 1 мин. Перейдите к разделу «Интерпретация результатов».



5. Твердые пробы

- 5.1. Наклейте этикетку на одну микроцентрифужную пробирку, предназначенную для одной нежидкой пробы.
- 5.2. Разотрите пробу в мелкий однородный порошок.
- 5.3. Отмерьте 0,2 г пробы и добавьте в микроцентрифужную пробирку с этикеткой.
- 5.4. Добавьте 1,8 мл 3М экстракционного буфера в пробу в микроцентрифужной пробирке. Энергично потрясите в течение 15 секунд или поместите в вихревой смеситель на то же время, чтобы тщательно перемешать и получить проэкстрагированную пробу.

Примечание. Растопите пробы шоколада.

- 5.5. Поместите в центрифугу на 20–30 секунд при 5000–7000 об/мин (3000 x g). Проэкстрагированной пробой является надосадочная жидкость.
- 5.6. Извлеките из пакета один тест «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов яичного белка» и поместите его на чистую, сухую и плоскую поверхность.
- 5.7. Перенесите 100 мкл проэкстрагированной пробы, подготовленной при выполнении пункта 5.5, взятой из среднего (водянистого) слоя, с помощью чистой пипетки или наконечника для пипетки в лунку для пробы теста «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов яичного белка». Запустите таймер на 11 ± 1 мин. Перейдите к разделу «Интерпретация результатов».



Интерпретация результатов

Контрольная линия находится рядом с буквой С на тесте «ЗМ Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов яичного белка». Тестовая линия находится рядом с буквой Т на тесте «ЗМ Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов яичного белка». Линия для проверки эффекта прозоны находится рядом с буквой Н и (или) между линиями Т и С. Примечание. у некоторых пластиковых кассет LFD может не быть маркировки Н сбоку.

Считывайте LFD по истечении 11 ± 1 мин после нанесения пробы. Результаты пробы указаны ниже.

- Отрицательный на наличие протеинов яичного белка, когда на тесте «ЗМ Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов яичного белка» проявляются только две самые отдаленные от лунки линии, контрольная и линия для проверки эффекта прозоны.
- Положительный на наличие протеинов яичного белка, когда на тесте «ЗМ Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов яичного белка» проявляются все три линии (тестовая линия, линия для проверки эффекта прозоны и контрольная линия).
- Недействительный, когда на тесте «ЗМ Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов яичного белка» не проявляется линия для проверки эффекта прозоны. В этом случае в пробе может быть переизбыток протеинов яичного белка, и ее необходимо разбавить.
- Недействительный, когда на тесте «ЗМ Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов яичного белка» не проявляется контрольная линия.



Считывание по истечении 12 мин после первоначального нанесения пробы на тест «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов яичного белка» считается недействительным. Считывание в это время невозможно интерпретировать, оно может привести к ошибочным результатам.

Устранение неполадок

1. Проба не растекается по полоске в первые 5 минут после ее нанесения на тест «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов яичного белка».

Возможно, проба слишком вязкая и ее необходимо поместить в центрифугу, если это еще не было выполнено ранее при ее подготовке. Если проба уже помещалась в центрифугу, тогда, возможно, необходимо подготовить 3М экстракционный буфер в пропорции 1:1. (Примечание. Для некоторых матриц это может снизить чувствительность приблизительно до 1 ppm.)

2. На тестовой линии появляется красная точка, но на остальном участке тестовой линии цвет не меняется.

Частицы пробы могли не попасть на фильтр кассеты. Просто протестируйте пробу еще раз, используя тест «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов яичного белка» из комплекта.

3. Показатель pH проэкстрагированной пробы должен составлять от 5 до 10. Если показатель pH выходит за рамки этого диапазона, может потребоваться дополнительное разбавление (то есть подготовьте раствор в пропорции 1:1 со 100 мкл проэкстрагированной пробы и 100 мкл 3М экстракционного буфера. Для некоторых матриц это может снизить чувствительность приблизительно до 1 ppm.)

Если у вас возникли вопросы по конкретным вариантам применения или процедурам, обратитесь к местному представителю или дистрибьютору компании 3M Food Safety.

Минимальные рабочие характеристики

Наиболее низкий предел обнаружения ^(a)	0,6 част/млн
Верхний предел обнаружения	~ 10 000 част/млн

^(a) Наиболее низкий предел обнаружения — это наиболее низкая концентрация аллергена в исследуемой пробе, которую можно отличить от истинной холостой пробы с указанным уровнем вероятности¹.

Ссылки

1. Эбботт М., Хэйуорд С., Росс В., Годфруа С. Б., Ульберт Ф., Ван Хенгель А. Дж., Робертс Дж., Акияма Х., Поппинг Б., Еун Дж. М., Уэлинг П., Тейлор С., Помс Р. Э. и Делао П. (2010 г.). Приложение М. Процедуры подтверждения методов количественного анализа пищевых аллергенов ELISA: общие правила и рекомендуемые методики. *J. AOAC Int.* 93, 442–450.
2. Фаэсте. К.К. и Ловберг. К.Е. (2007) Экстрагируемость, стабильность и аллергенность протеина яичного белка в продуктах различной термической обработки. *J of AOAC International.* 90(2):427-436.
3. Сугино. Х., Нитода. Т., Джунджа. Л.Ф. Общий химический состав куриного яйца. (1997) В: Ямамото. Т., Джунджа. Л.Р., Хатта. Х. и Ким. М. Куриное яйцо: фундаментальные и прикладные науки. Изд. CRC Press.

Пояснение символов

www.3M.com/foodsafety/symbols

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz-Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Company

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
© 2020, 3M. Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
3M est une marque de commerce de la Compagnie 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M. Toute utilisation
non autorisée est interdite. Tous droits réservés.
34-8726-7128-3

Yumurta Akı Proteini Hızlı Test Kiti

Yumurta akı proteinlerinin nitel analizi için Lateral Akış Cihazları (LFD).

Ürün Tanımı ve Kullanım Amacı

3M™ Yumurta Akı Proteini Hızlı Test Kiti, yerinde temizleme (CIP) son durulama suyu, çevresel svab örnekleri, gıda bileşenleri ve işlenmiş gıda ürünlerinde yumurta akı proteinlerinin varlığını araştırmaya yöneliktir.

3M Yumurta Akı Proteini Hızlı Test Kiti, yumurta akı proteinlerinin saptanmasına özgü antikorlardan yararlanan bir immüno-kromatografik test yöntemi olan lateral akış cihazını (LFD) kullanır. Yumurta akı proteini 0,6 ppm'de veya üzerinde mevcut olduğunda pozitif sonuçlar üç çizgi ile gösterilir: kontrol çizgisi, kanca çizgisi ve test çizgisi. Bu limitler test edilen matrise bağlı olarak farklılık gösterebilir. 10.000 ppm'den fazla yumurta proteini içeren örnekler, kanca çizgisi ve/veya test çizgisi oluşmamasıyla anlaşılan geçersiz bir testle sonuçlanabilir.

3M Yumurta Akı Proteini Hızlı Test Kiti, yiyecek ve içecek sektöründe eğitimli personel tarafından kullanıma yöneliktir. 3M, bu ürünü yiyecek veya içecek endüstrileri dışında kullanım için tescil ettirmemiştir. Örneğin 3M bu ürünü farmasötik ürünler, kozmetik malzemeler, klinik veya veterinerlik amaçlı numunelerin testlerinde kullanım için tescil ettirmemiştir. 3M Yumurta Akı Proteini Hızlı Test Kiti, tüm potansiyel gıda ürünleri, gıda işlemleri ve test protokolleriyle değerlendirilmemiştir.

3M Yumurta Akı Proteini Hızlı Test Kiti, Tablo 1'de açıklanan 25 testi içerir.

Tablo 1. Kit bileşenleri

Malzeme	Tanım	Miktar	Saklama
3M™ Yumurta Akı Proteini Lateral Akış Cihazı (LFD)	Plastik bir kasette lateral akış cihazı	Tek tek paketlenmiş 25 cihaz.	2-8°C'de saklayın. Dondurmayın.
3M™ Özütleme Tamponu	Özütleme Tamponu Şişesi	1 şişe 50 mL içerir	2-8°C'de saklayın. Dondurmayın.
Seyreltme Tüpleri	Mikrosantrifüj tüpü (2,2 mL hacim kapasitesi)	26 tüp	Temiz ve kuru bir yerde saklayın.

Kitte verilmeyen malzemeler:

- Svablar ve pipetler.
- Tüm örnekler için vorteks, zamanlayıcı ve terazi kullanılması önerilir, ancak zorunlu değildir.
- Tüm çikolata ve sakız örnekleri için santrifüj kullanımı zorunludur. Tüm katı örnekler için zorunlu olmamasına karşın önerilir.

Güvenlik

Kullanıcı, 3M Yumurta Akı Proteini Hızlı Test Kiti talimatlarında yer alan tüm güvenlik bilgilerini okumalı, anlamalı ve uygulamalıdır. Güvenlik talimatlarını ileride başvurmak üzere saklayın.

UYARI: Önlenmemesi halinde ölüm ya da ciddi yaralanma ve/veya mal zararı ile sonuçlanabilecek tehlikeli bir durumu gösterir.

BİLDİRİM: Kaçınılması halinde maddi zarar ile sonuçlanabilen olası tehlikeli bir durumu gösterir.

UYARI

Hatalı sonuçlara ilişkin riskleri azaltmak için:

- 3M, 3M Yumurta Akı Proteini Hızlı Test Kitini yiyecek veya içecek endüstrileri dışında kullanım için belgelememiştir. Örneğin 3M bu ürünü farmasötik ürünler, kozmetik malzemeler, klinik veya veterinerlik amaçlı numunelerin testlerinde kullanım için tescil ettirmemiştir.
- 3M Yumurta Akı Proteini LFD, Lateral Akış Cihazına örneğin yüklenmesinden 11 ± 1 dakika sonra okunmalıdır.
- 3M Özütleme Tamponu, belirli bir 3M Yumurta Akı Proteini LFD lotu ile kullanım için tasarlanmıştır. 3M Yumurta Akı Proteini Hızlı Test Kiti bileşenlerini diğer lotlar veya kitlerle DEĞİŞTİRMEYİN.

- 3M Özütleme Tamponu, belirli bir 3M Yumurta Akı Proteini LFD lotu ile kullanım için tasarlanmıştır. Tüm 3M Yumurta Akı Proteini Lateral Akış Cihazları kullanıldıktan sonra kalan 3M Özütleme Tamponunu çöpe atın.
- 3M Yumurta Akı Proteini Hızlı Test Kitini ambalaj üzerinde ve ürün talimatlarında belirtildiği şekilde saklayın.
- 3M Yumurta Akı Proteini Hızlı Test Kitini mutlaka son kullanım tarihinden önce kullanın.
- 3M Yumurta Akı Proteini Hızlı Test Kitini her zaman 20-25°C sıcaklıkta saklayın.
- 3M™ Allerjen Protein Test Kitleri hidrolize olmuş proteinlerin saptanması için tasarlanmamıştır.
- 3M Alerjen Protein Test Kitleri, işlenmiş gıdalardaki proteinleri 3M Ekstraksiyon Tampon Solusyonu'nda solubilize edildikten sonra tespit etmek üzere tasarlanmıştır. Bazı gıda işleme yöntemleri bu hedef proteinlerin tespitini sınırlayabilir.
- Bazı gıda işleme yöntemleri gıda proteinlerinin 3M Alerjen Protein Test Kitleri ile tespitini etkileyebilir. Kullanıcılar, yöntemin kullanıcı gereksinimlerini karşılamak için amaca uygun olduğunu doğrulamalıdır.

Yanlış negatif sonuçlarla ilişkili riskleri azaltmak için:

- 3M Yumurta Akı Proteini Hızlı Test Kitini dahili olarak veya bir üçüncü tarafça valide edilmiş gıda ve çevre örnekleri ile kullanın.

Kimyasal maddelere maruz kalınmasıyla ilişkili riskleri azaltmak için:

- 3M Yumurta Akı Proteini Hızlı Test Kiti, yiyecek ve içecek sektörlerinde eğitimli personel tarafından kullanıma yöneliktir.

BİLDİRİM

Hatalı sonuç risklerini azaltmak için:

- 3M Yumurta Akı Proteini LFD'nin doğru yorumlandığından emin olmak için ürün talimatlarındaki Sonuçları Yorumlama bölümüne bakın.

Detaylı bilgi için Güvenlik Veri Formuna başvurun.

Ürün performansıyla ilgili dokümantasyon için www.3M.com/foodsafety adresindeki web sitemizi ziyaret edin veya yerel 3M temsilciniz ya da dağıtıcınızla iletişim kurun.

Kullanıcının Sorumluluğu

Kullanıcılar ürün talimatları ve bilgileri hakkında bilgi edinmekle yükümlüdür. Daha fazla bilgi için www.3M.com/foodsafety adresini ziyaret edin ya da yerel 3M temsilcinizle veya dağıtıcınızla iletişim kurun.

Gıda analizi için kullanılan tüm test yöntemlerinde olduğu gibi test matrisi sonuçları etkileyebilir. Bir test yöntemi seçilirken numune alma yöntemleri, test protokolleri, numunenin hazırlanması, işlem yapılması ve laboratuvar tekniği gibi dış faktörlerin sonuçları etkileyebileceğinin bilinmesi gerekir. Gıda numunesinin kendisi sonuçları etkileyebilir.

Seçilen test yönteminin kullanıcının kriterlerini karşıladığı konusunda kullanıcıyı tatmin edecek yeterli sayıda numuneyi değerlendirmek üzere herhangi bir test yönteminin seçilmesi kullanıcının sorumluluğundadır.

Tüm test yöntemlerinin ve sonuçlarının müşteri ve tedarikçi gereksinimlerini karşılamasını sağlamak yine kullanıcının sorumluluğundadır.

Tüm test yöntemlerinde olduğu gibi, herhangi bir 3M Gıda Güvenliği ürününün kullanılmasıyla elde edilen sonuçlar test edilen matrislerin veya süreçlerin kalitesi konusunda bir garanti oluşturmaz.

Garanti Sınırlaması/Yasal Yollara İlişkin Sınırlama

3M, HER BİR ÜRÜN AMBALAJININ ÜZERİNDEKİ SINIRLI GARANTİ KISMINDA AÇIKÇA BELİRTİLENLER HARİCİNDE, PAZARLANABİLİRLİK VEYA BELİRLİ BİR KULLANIMA UYGUNLUK GARANTİLERİ DAHİL ANCAK BUNLARLA SINIRLI OLMAMAK ÜZERE TÜM AÇIK VEYA ZİMNİ GARANTİLERİ KABUL ETMEMEKTEDİR. Herhangi bir 3M Gıda Güvenlik Ürünü'nün kusurlu olması durumunda, 3M veya yetkili dağıtıcısı, tercihihine göre ürünü değiştirecek veya ürün satış tutarını iade edecektir. Tarafınıza münhasır çözümler bunlardır. Üründe mevcut olduğundan kuşku duyulan herhangi bir kusurun fark edilmesinden sonraki altmış gün içinde durumu 3M'e bildiriniz veya ürünü 3M'e iade ediniz. Mal İade İzni almak için lütfen Müşteri Hizmeti'ni (A.B.D.'de 1-800-328-1671) veya yerel resmi 3M Gıda Güvenliği temsilcinizi arayın.

3M Sorumluluğunun Sınırlandırılması

3M DOĞRUDAN, DOLAYLI, ÖZEL, ARIZİ VEYA NETİCE KABİLİNDEN DOĞMUŞ, KAYBEDİLMİŞ KAZANÇLAR DAHİL ANCAK BUNUNLA SINIRLI OLMAMAK ÜZERE HERHANGİ BİR KAYIP VEYA ZARARDAN SORUMLU OLMAYACAKTIR. Hiçbir durumda 3M'in herhangi bir hukuk kuramı altındaki sorumluluğu, kusurlu olduğu iddia edilen ürünün satış fiyatını aşamaz.

Saklama ve İmha

Tüm 3M Yumurta Akı Proteini Hızlı Test Kiti bileşenlerini 2-8°C'de saklayın.

3M Yumurta Akı Proteini Hızlı Test Kiti bileşenleri dondurulmamalı, UV ışığına veya uzun süreli ısıya (>30°C) maruz bırakılmamalıdır.

3M Yumurta Akı Proteini Hızlı Test Kiti bileşenleri, son kullanım tarihinden sonra saklanmamalıdır. Son kullanma tarihi ve lot numarası kutunun dış yüzündeki etikette belirtilmiştir.

Her bir 3M Özütleme Tamponu lotu her bir LFD lotu için özel olarak doğrulanmıştır ve diğer lot ya da kitlerle değiştirilemez.

Geçerli yerel/bölgesel/sektörel standartlara ve yönetmeliklere uygun olarak imha edin.

Onaylanmış Yöntemler için Talimatlar

AOAC® INTERNATIONAL *Performance Tested Method*SM #052001



AOAC Research Institute PTMSM çalışmalarında, 3M Yumurta Akı Proteini Hızlı Test Kitinin gıda bileşenlerinde, nihai ürünlerde ve CIP son durulama suyunda ve yüzeylerde 1 ppm'ye kadar toplam yumurta proteinini tespit etmek için güvenilir ve sağlam bir yöntem olduğu görülmüştür.

Bu yöntemin aşağıdaki ürünlerde toplam yumurta proteinini tespit ettiği onaylanmıştır: vanilyalı dondurma, sıvı çikolata şurubu, tam yağlı süt, portakal suyu, salata sosu, yapay şekilde kontamine edilerek işlenmiş kurabiye, CIP son durulama suyu ve paslanmaz çelik yüzeyler.

Validasyon çalışması, NIST Referans Malzemesi 8445 spreyle kurutulmuş yumurta kullanılarak gerçekleştirildi. Toplam yumurta proteininden^{2,3} %50-66 yumurta akı proteini konsantrasyonu göz önüne alındığında, 3M Yumurta Akı Proteini Hızlı Test Kiti'nin saptama sınırı, yaklaşık 0,6 ppm yumurta akı proteinine eşdeğer olan 1 ppm toplam yumurta proteinine karşılık gelmektedir.

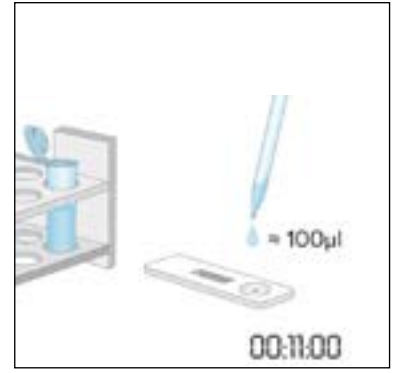
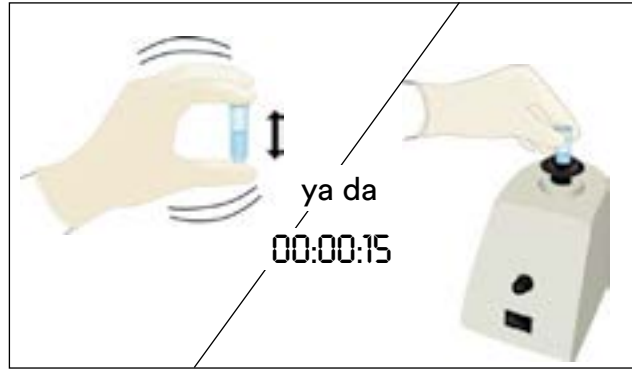
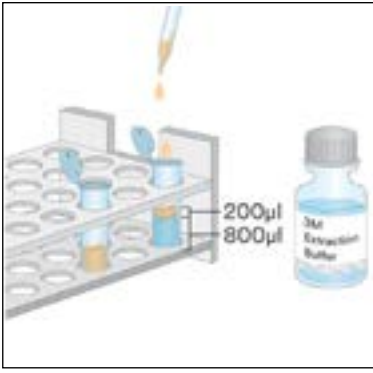
Kullanım Talimatları

Tüm talimatları dikkate izleyin. Bu uyarının dikkate alınmaması hatalı sonuçlara neden olabilir. Kullanmadan önce Tüm 3M Yumurta Akı Proteini Hızlı Test Kiti bileşenlerinin ortam sıcaklığında (20-25°C) saklandığından emin olun.

Örnek Analizi

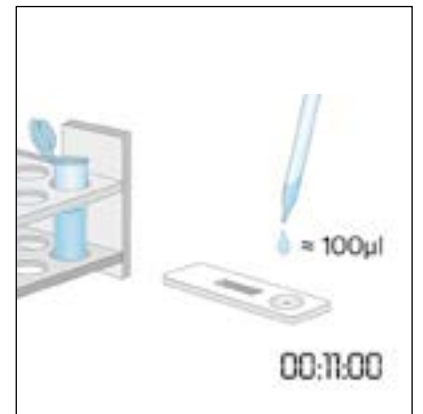
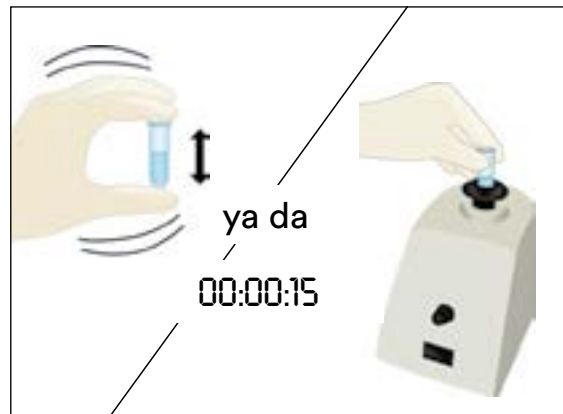
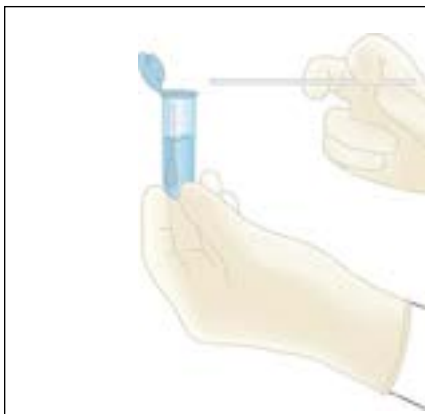
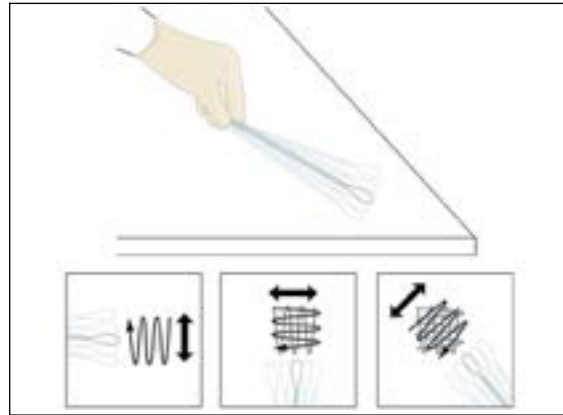
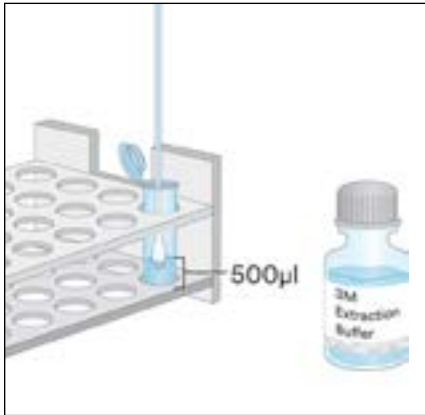
1. CIP Son Durulama Su Örnekleri

- 1.1. Her CIP örneği için bir mikrosantrifüj tüpünü etiketleyin.
- 1.2. Etiketlenen mikrosantrifüj tüpüne 800 µL 3M Özütleme Tamponu ekleyin.
- 1.3. 200 µL CIP son durulama su örneği ekleyin. Özütlenmiş bir örnek elde etmek için kuvvetlice çalkalayın veya 15 saniye boyunca vorteksleyerek iyice karıştırın.
Not: Özütlenen örneğin pH değeri 5 ile 10 arasında olmalıdır. Daha fazla bilgi için Sorun Giderme bölümüne gidin.
- 1.4. Bir 3M Yumurta Akı Proteini LFD'yi paketten çıkarıp temiz, kuru ve düz bir yüzeye yerleştirin.
- 1.5. Temiz bir pipet veya pipet ucu kullanarak adım 1.3'te hazırlanan 100 µL özütlenmiş örneği aktarın ve 3M Yumurta Akı Proteini LFD üzerindeki örnek yuvasına uygulayın. Zamanlayıcıyı 11 ± 1 dakika için başlatın. Sonuçları Yorumlama bölümüne geçin.



2. Çevresel Svab Örnekleri

- 2.1 Her Çevresel Svab Örneği için bir mikrosantrifüj tüpünü etiketleyin.
- 2.2 Etiketlenen mikrosantrifüj tüpüne 500 µL 3M Özütleme Tamponu ekleyin.
- 2.3 Temiz bir svab alıp ucunu mikrosantrifüj tüpüne tamamen daldırarak 3M Özütleme Tamponu ile ıslatın. Svab ucunu tüpün içine doğru hafifçe bastırarak uçtaki fazla sıvıyı nazikçe alın.
- 2.4 Islatılmış svabı alıp yüzeyle 30° açığı koruyarak 10 X 10 cm yüzey alanını inceleyin. Svabı yüzey alanının üzerinde yavaşça ve etraflıca sürtün. Svabı, darbeler arasında yönü değiştirerek yüzeyin üzerinde üç kez sürtün.
- 2.5 Svabı alıp önceden etiketlenmiş tüpe geri takın ve svab yüzeyinde olabilecek kalıntıları 3M Özütleme Tamponuna bırakmak için girdap oluşturacak şekilde svabı birkaç kez döndürün. Svab ucunu tüpün içinde koparın, kapağını sıkıca kapatın ve özütlenmiş örneği elde etmek için iyice karıştırın.
- 2.6 Bir 3M Yumurta Akı Proteini LFD'yi paketten çıkarın ve temiz, kuru ve düz bir yüzeye yerleştirin.
- 2.7 Temiz bir pipet veya pipet ucu kullanarak adım 2.5'te hazırlanan 100 µL özütlenmiş örneği aktarın ve 3M Yumurta Akı Proteini LFD üzerindeki örnek yuvasına uygulayın. Zamanlayıcıyı 11 ± 1 dakika için başlatın. Sonuçları Yorumlama bölümüne geçin.



3. Sıvı Çikolata Örnekleri Hariç Sıvı Örnekleri

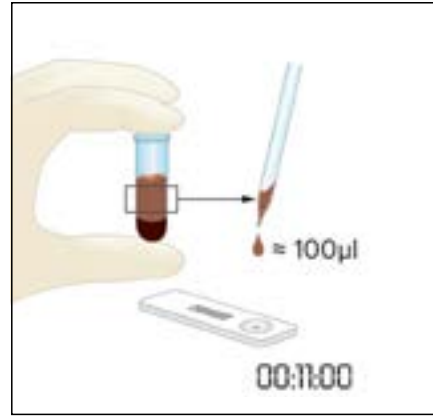
- 3.1 Her Sıvı örneği için bir mikrosantrifüj tüpünü etiketleyin.
- 3.2 Etiketlenen mikrosantrifüj tüpüne 900 μ L 3M Özütleme Tamponu ölçerek ekleyin.
- 3.3 İyi karıştırılmış örnekten 100 μ L ekleyin. Özütlenmiş bir örnek elde etmek için kuvvetlice çalkalayın veya 15 saniye boyunca vorteksleyerek iyice karıştırın.
Not: Özütlenen örneğin pH değeri 5 ile 10 arasında olmalıdır. Daha fazla bilgi için Sorun Giderme bölümüne gidin.
- 3.4 Bir 3M Yumurta Akı Proteini LFD'yi paketten çıkarıp temiz, kuru ve düz bir yüzeye yerleştirin.
- 3.5 Temiz bir pipet veya pipet ucu kullanarak adım 3.3'te hazırlanan 100 μ L özütlenmiş örneği orta (sulu) katmandan aktarın ve 3M Yumurta Akı Proteini LFD üzerindeki örnek yuvasına uygulayın. Zamanlayıcıyı 11 ± 1 dakika için başlatın. Sonuçları Yorumlama bölümüne geçin.



4. Sıvı Çikolata Örnekleri

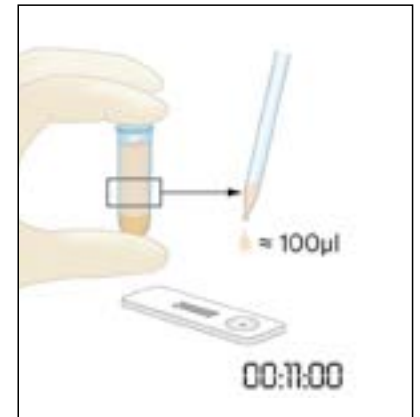
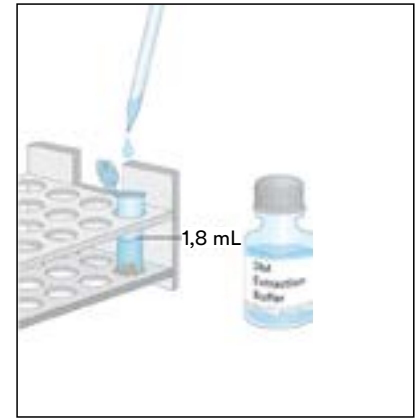
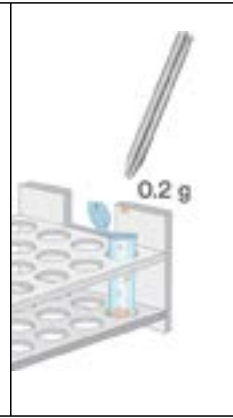
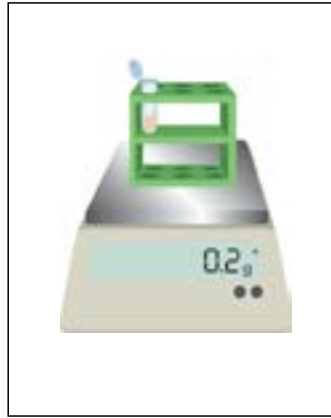
- 4.1 Her Sıvı Çikolata Örneği için iki mikrosantrifüj tüpünü etiketleyin.
- 4.2 Bir örnek hazırlamak için bir etiketlenmiş mikrosantrifüj tüpüne 500 μ L iyi karıştırılmış Sıvı Çikolata Örneği ve 500 μ L 3M Özütleme Tamponu ekleyin. Kuvvetlice çalkalayarak iyice karıştırın ya da yaklaşık 15 saniye boyunca vorteksleyin.
- 4.3 900 μ L 3M Özütleme Tamponunu ikinci etiketlenmiş mikrosantrifüj tüpüne ekleyin ve adım 4.2'de oluşturulan Hazırlanmış Örnekten 100 μ L ekleyin. Kuvvetlice çalkalayarak iyice karıştırın ya da yaklaşık 15 saniye boyunca vorteksleyin.
- 4.4 5.000-7.000 rpm (3.000 x g) hızında 20-30 saniye santrifüjleyin. Üst faz, özütlenen örnektir.
- 4.5 Bir 3M Yumurta Akı Proteini LFD'yi paketten çıkarıp temiz, kuru ve düz bir yüzeye yerleştirin.
- 4.6 Temiz bir pipet veya pipet ucu kullanarak adım 4.4'te hazırlanan 100 μ L özütlenmiş örneği orta (sulu) katmandan aktarın ve 3M Yumurta Akı Proteini LFD üzerindeki örnek yuvasına uygulayın. Zamanlayıcıyı 11 ± 1 dakika için başlatın. Sonuçları Yorumlama bölümüne geçin.





5. Katı Örnekler

- 5.1 Sıvı olmayan her örnek için bir mikrosantrifüj tüpünü etiketleyin.
- 5.2 Örneği ince bir homojen toz halinde öğütün.
- 5.3 Etiketlenmiş mikrosantrifüj tüpüne 0,2 g örnek ölçerek ekleyin.
- 5.4 Mikrosantrifüj tüpüne 1,8 mL 3M Özütleme Tamponu ekleyin. Özütlenmiş bir örnek elde etmek için kuvvetlice çalkalayın veya 15 saniye boyunca vorteksleyerek iyice karıştırın.
Not: Çikolata örneklerini eritin.
- 5.5 5.000-7.000 rpm (3.000 x g) hızında 20-30 saniye santrifüjleyin. Üst faz, özütlenen örnektir.
- 5.6 Bir 3M Yumurta Akı Proteini LFD'yi paketten çıkarıp temiz, kuru ve düz bir yüzeye yerleştirin.
- 5.7 Temiz bir pipet veya pipet ucu kullanarak adım 5.5'te hazırlanan 100 µL özütlenmiş örneği orta (sulu) katmandan aktarın ve 3M Yumurta Akı Proteini LFD üzerindeki örnek yuvasına uygulayın. Zamanlayıcıyı 11 ± 1 dakika için başlatın. Sonuçları Yorumlama bölümüne geçin.

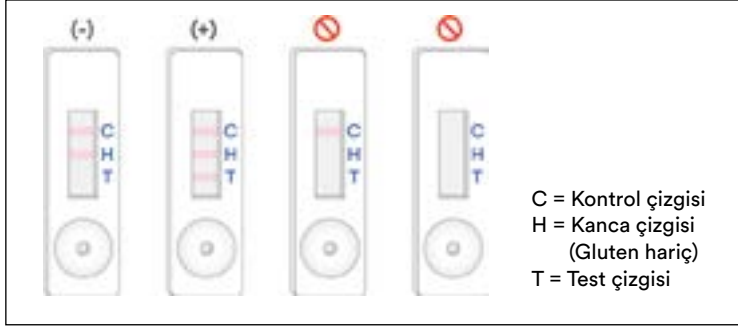


Sonuçları Yorumlama

Kontrol çizgisi, 3M Yumurta Akı Proteini LFD üzerindeki C harfinin yanındadır. Test çizgisi, 3M Yumurta Akı Proteini LFD üzerindeki T harfinin yanındadır. Kanca çizgisi, H harfinin yanında ve/veya T ile C çizgileri arasındadır. Not: Bazı LFD kasetlerinde, plastik kasetin yan kısmında H işareti olmayabilir.

Örneğin uygulanmasından 11 ± 1 dakika sonra LFD değerini okuyun. Örnek aşağıdaki gibi yorumlanır:

- 3M Yumurta Akı Proteini LFD üzerinde yalnızca yuvadan en uzaktaki iki çizgi (kontrol ve kanca çizgisi) görünür olduğunda yumurta akı proteini için negatif olduğu kabul edilir.
- 3M Yumurta Akı Proteini LFD üzerinde üç çizginin (test, kanca ve kontrol çizgisi) tamamı görünür olduğunda yumurta akı proteini için pozitif kabul edilir.
- 3M Yumurta Akı Proteini LFD'de orta kanca çizgisi oluşmazsa geçersizdir. Örneğe fazla yumurta akı proteini yüklenmiş olabilir ve örneğin seyreltilmesi gerekir.
- 3M Yumurta Akı Proteini LFD'de kontrol çizgisi oluşmazsa geçersizdir.



Örneğin 3M Yumurta Akı Proteini LFD'ye ilk uygulanmasından 12 dakika sonra okunan değerler geçersiz kabul edilmelidir. Bu sürede okunan bir değer yorumlanamaz ve hatalı sonuçlara yol açabilir.

Sorun Giderme

- Örneğin 3M Yumurta Akı Proteini LFD'ye uygulanmasından sonraki ilk 5 dakika içinde örnek şeride geçemiyor. Örnek fazla yoğun olabilir ve örneğin hazırlanması sırasında yapılmadıysa santrifüjlenmesi gerekir. Örnek zaten santrifüjlenmişse 3M Özütleme Tamponu ile 1:1 seyrelti hazırlanması gerekebilir. (Not: Bunun yapılması, bazı matrisler için hassasiyeti ~1 ppm'ye kadar azaltabilir.)
- Test çizgisinde kırmızı bir nokta görünüyor, ancak test çizgisinin geri kalanında renk değişmiyor. Örnek partikülleri, kasetteki filtrenin çevresinden geçmiş olabilir. Yeni bir 3M Yumurta Akı Proteini LFD ile testi tekrarlayarak örneği yeniden çalıştırın.
- Özütlenen örneğin pH değeri 5 ile 10 arasında olmalıdır. pH bu aralığın dışındaysa daha fazla seyreltme gerekebilir (100 µL özütlenmiş örnek ve 100 µL 3M Özütleme Tamponu ile 1:1 seyreltme hazırlayın. Bunun yapılması, bazı matrisler için hassasiyeti ~1 ppm'ye kadar azaltabilir.)

Belirli uygulamalar veya prosedürler hakkında sorularınız varsa lütfen 3M Food Safety temsilciniz veya distribütörünüz ile iletişim kurun.

Minimum Performans Özellikleri

Alt Saptama Sınırı ^(a)	0,6 ppm
Üst Saptama Sınırı	~10.000 ppm

^(a) Alt saptama sınırı, belirtilen olasılık seviyesinde gerçek boş örnekten ayırt edilebilen test örneğinde alerjenin en düşük konsantrasyonu olarak tanımlanır¹.

Referanslar

1. Abbott, M., Hayward, S., Ross, W., Godefroy, S.B., Ulberth, F., Van Hengel, A. J., Roberts, J., Akiyama, H., Popping, B., Yeung, J.M., Wehling, P., Taylor, S., Poms, R.E., and Delahaut, P. (2010). Appendix M: Validation Procedures for Quantitative Food Allergen ELISA Methods: Community Guidance and Best Practices. *J. AOAC Int.* 93, 442-450.
2. Faeste, C.K and Lovberg, K.E. (2007) Extractability, Stability and Allergenicity of Egg White Proteins in Differently Heat-Processed Foods. *J of AOAC International.* 90(2):427-436.
3. Sugino, H., Nitoda, T., Juneja, L.F. General Chemical Composition of Eggs. (1997) In: Yamamoto, T., Juneja, L.R., Hatta, H. and Kim, M. *Hen Eggs: Basic and Applied Science.* CRC Press.

Sembollerin Açıklaması

www.3M.com/foodsafety/symbols

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz-Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Company

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
© 2020, 3M. Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
3M est une marque de commerce de la Compagnie 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M. Toute utilisation
non autorisée est interdite. Tous droits réservés.
34-8726-7128-3

卵白プロテイン迅速測定キット

卵白タンパク質の定性分析用ラテラルフローデバイス (LFD) です。

製品の概要および用途

3M™ 卵白プロテイン迅速測定キットは、定置洗浄 (CIP) の最終洗浄水、環境スワブ検体、食材、加工食品に存在する卵白タンパク質の検査用キットです。

3M 卵白プロテイン迅速測定キットは、卵白タンパク質の検出に特異的な抗体を利用するイムノクロマトグラフィ検査法である、ラテラルフローデバイス (LFD) を利用しています。陽性の場合、結果は次の3本の線で可視化されます。0.6 ppmを超える卵白プロテインを呈すると、コントロールライン、フックライン、テストラインで表示されます。これらの限界値は、検査するマトリックスによって異なる場合があります。10,000 ppmを超える卵白プロテインを含む検体の場合、検査が無効となる可能性があります。この場合検査結果にフックラインまたはテストラインが表示されません。

3M 卵白プロテイン迅速測定キットは、検査技術の訓練を受けた技術者が、食品・飲料業界で使用することを想定しています。3M は、食品または飲料以外の産業における本製品の使用に関しては検証しておりません。たとえば、3Mは、本製品を医薬品、化粧品、臨床または動物診断検体の検査で使用することについて検証しておりません。3M 卵白プロテイン迅速測定キットは、あらゆる食材、食品製造工程、検査プロトコルについて評価されたわけではありません。

3M 卵白プロテイン迅速測定キットは、表1に記載のとおり25検体用となっています。

表1. キットの内容

品目	特徴	数量	保管
3M™ 卵白プロテインラテラルフローデバイス (LFD)	プラスチックケース入りのラテラルフローデバイス	個包装で25個入りです。	2～8℃で保管してください。冷凍しないでください。
3M™ 抽出緩衝液	ボトル入り抽出緩衝液	50 mL入りボトル1本	2～8℃で保管してください。冷凍しないでください。
希釈チューブ	マイクロチューブ (容積容量2.2 mL)	26本	清潔で乾燥した場所に保管してください。

キットに同梱されない器具類：

- スワブ、全量ピペット。
- 攪拌機、タイマー、天秤の使用は推奨されますが、すべての検体に使用する必要はありません。
- チョコレートとガムについては、すべての検体に遠心分離機を使用する必要があります。遠心分離機の使用は推奨されますが、すべての固体検体に使用する必要はありません。

安全性

3M 卵白プロテイン迅速測定キットをご使用になる前に、本書に記載されたすべての安全情報をお読みにになり、よく理解し遵守してください。また、これらの情報は大切に保管してください。

△ 警告： 適切な危険予防措置が行われていない場合、死亡または重篤な傷害や、物的損害が発生する可能性があります。

注意： 適切な危険予防措置が行われていない場合、危険な状況により物的損害が発生する場合があります。

△ 警告

不正確な測定結果に伴う危険を回避するために：

- 3Mは、食品または飲料以外の産業における3M 卵白プロテイン迅速測定キットの使用に関しては検証しておりません。たとえば、3Mは、本製品を医薬品、化粧品、臨床または動物診断検体の検査で使用することについて検証しておりません。
- 3M 卵白プロテインLFDは、ラテラルフローデバイスに検体を滴下してから11±1分後に読み取りを行うようにしてください。
- 3M 抽出緩衝液は、特定ロットの3M 卵白プロテインLFDとの併用が指定されています。3M 卵白プロテイン迅速測定キットの内容物を他のロットまたはキットと交換しないでください。
- 3M 抽出緩衝液は、特定ロットの3M 卵白プロテインLFDとの併用が指定されています。すべての3M 卵白プロテインラテラルフローデバイスを使用したら、残った3M 抽出緩衝液は処分してください。
- 3M 卵白プロテイン迅速測定キットは、外装表示および製品情報に記載のとおり保管してください。



- 3M 卵白プロテイン迅速測定キットは使用期限までに必ず使用してください。
- 3M 卵白プロテイン迅速測定キットは、必ず20～25°Cで使用してください。
- 3M™ アレルゲンプロテイン測定キットは、タンパク加水分解物を対象としたものではありません。
- 3M アレルゲンプロテイン測定キットは、加工食品のタンパク質を3M 抽出緩衝液に可溶化して検出するように設計されています。食品の加工方法によっては対象のタンパク質の検出が制限される場合があります。
- 食品の加工方法が3M アレルゲンプロテイン測定キットのタンパク質の検出に影響を及ぼす場合があります。検査方法が目的に適合し、要求事項を満たすことを確認してください。

偽陰性の結果に伴う危険を回避するために：

- 3M 卵白プロテイン迅速測定キットは、社内または第三者による検証を行った食品検体および環境検体に使用してください。

化学物質の曝露に関連する危険を回避するために：

- 3M 卵白プロテイン迅速測定キットは、検査技術の訓練を受けた技術者が、食品・飲料業界で使用することを想定しています。

注記

不正確な測定結果となる危険を回避するために：

- 本製品情報の「結果の解釈」セクションを参照して、3M 卵白プロテインLFDの測定結果を正確に解釈するようにしてください。

その他の情報については製品安全データシートを参照してください。

製品性能に関する資料の詳細をご希望の場合は、当社のWebサイト(www.3M.com/foodsafety)をご覧ください。3M販売担当者またはお近くの販売店までお問い合わせください。

お客様の使用責任

お客様には、使用前に添付文書および製品情報を熟読し、情報に精通する責任があります。詳細につきましては、当社ウェブサイトwww.3M.com/foodsafetyをご覧ください。お近くの3M販売担当者または販売店にお問い合わせください。

食品分析で使用されるあらゆる検査方法と同様に、試験マトリックスが結果に影響を及ぼす可能性があります。 検査方法を選択する際には、サンプリング方法、検査プロトコル、サンプルの準備、取り扱い、および検査手技などの外的要因が結果に影響することを認識することが重要です。食品サンプルそのものが結果に影響することもあります。

十分な数のサンプルを評価して、その検査方法がお客様の基準を満たしているかと納得できる検査方法または製品を選択することは、お客様の責任となります。

また、その検査方法および結果が顧客あるいは供給業者の要求を満たしているかについても、お客様の判断となります。

どの検査方法を使用した場合でも、3M食品衛生管理製品を使用して得られた結果により、検査で使用した食材または工程中の品質を保証するものではありません。

保証の制限／限定的救済策

個々の製品パッケージの限定保証条項に明示されている場合を除き、3Mは明示または黙示を問わず、商品性または特定の目的への適合性に関する保証を含むがこれに限定されない、あらゆる種類の保証も負いかねます。3M食品衛生部門の製品に欠陥があった場合、3Mまたは取扱販売店で交換あるいは返品処理をいたします。対応は上記のみとさせていただきます。製品の欠陥が疑われる場合は、判明した時点から60日以内にすみやかに3Mに通知し、製品を3Mに返送する必要があります。返品可否についてはカスタマーサービスにお電話にてご連絡いただくか、お近くの3M食品衛生部門までお問い合わせください。

3Mの保証責任範囲

3Mは、直接的・間接的、特殊、偶発的または必然的を問わず、利益損失を含むがこれに限定されないあらゆる損失に対する責任を放棄します。いかなる場合においても、あらゆる法的理論に対しても、3Mの保証責任範囲は、欠陥と認められた製品の購入金額を超えることはありません。

保管と廃棄

3M 卵白プロテイン迅速測定キットの内容物はすべて、2～8°Cで保管してください。

3M 卵白プロテイン迅速測定キットの内容物は、冷凍したり、紫外線や長期にわたり30°Cを超える高温に曝露したりしないでください。

3M 卵白プロテイン迅速測定キットの内容物が使用期限を過ぎた場合は、使用しないでください。使用期限およびロット番号は外箱ラベルに記載されています。

3M 抽出緩衝液の各ロットは、LFDのロットごとに個別に検証されており、他のロットやキットと交換はできません。

現行の行政規制および産業基準に従って廃棄してください。

妥当性が確認された方法

AOAC® INTERNATIONAL Performance Tested MethodSM #052001



AOAC Research Institute PTMSMを用いた試験において、3M 卵白プロテイン迅速測定キットは、食品成分検体、製品検体や環境検体、CIP 最終洗浄水や検査対象表面の、1 ppmまでのトータル卵タンパク質を検出するのに適した信頼性の高い堅牢な方法であることが判明しています。

この方法は、以下の検体中のトータル卵タンパク質を検出するために検証されています。バニラアイスクリーム、液体チョコレートシロップ、液体全乳、オレンジジュース、サラダドレッシング、アレルギー含有加工クッキー、CIP 最終洗浄水およびステンレススチール表面から採取した検体。

検証試験は、NIST標準物質 8445 スプレードライ全卵を使用して実施されました。トータル卵タンパク質^{2,3}に対する卵白タンパク質濃度が50~66%であることから、3M 卵白プロテイン迅速測定キットの検出限界はトータル卵タンパク質で 1 ppmに相当し、これは約0.6 ppmの卵白タンパク質と同等です。

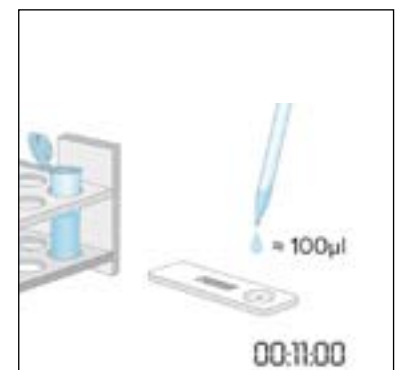
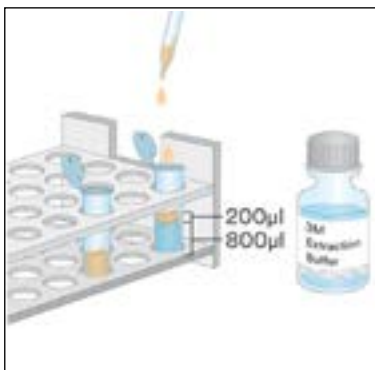
使用方法

すべての指示に、注意深く従ってください。従わない場合、正確な結果が得られないことがあります。3M 卵白プロテイン迅速測定キットの内容物はすべて、使用前に必ず室温 (20~25°C) に戻してください。

検体の分析

1. CIP最終洗浄水検体

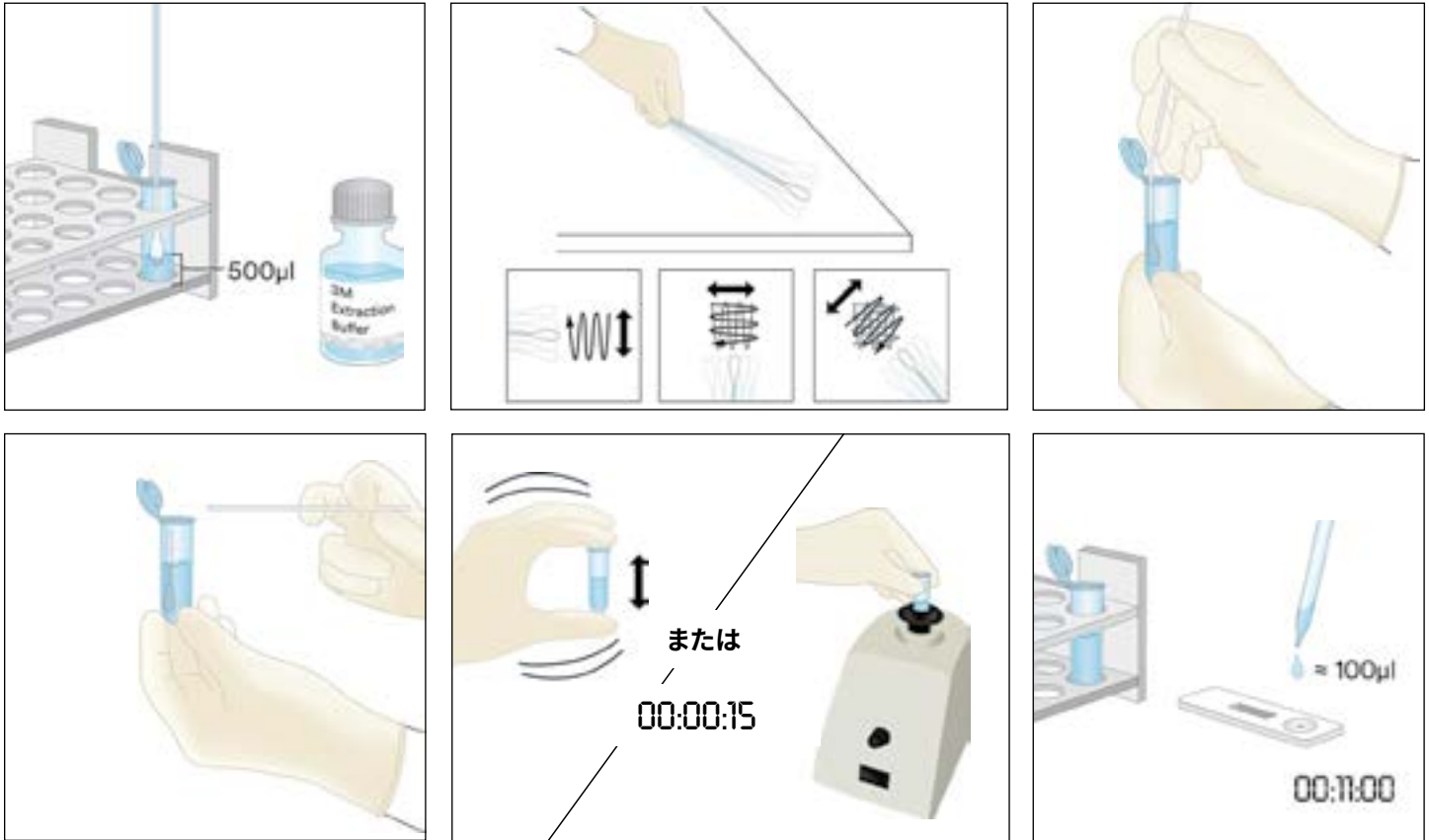
- 1.1. CIP1検体につきマイクロチューブ1本にラベルを貼付します。
- 1.2. ラベルを貼付したマイクロチューブに3M 抽出緩衝液800 µLを添加します。
- 1.3. CIP最終洗浄水検体200 µLを添加します。15秒間激しく振盪するか、攪拌機にかけて完全に混合し、抽出された検体を採取します。
注：抽出された検体のpHは5~10となります。詳細については「トラブルシューティング」セクションを参照してください。
- 1.4. 3M 卵白プロテインLFD 1個をパッケージから取り出し、清潔で乾燥した平らな場所に置きます。
- 1.5. 清潔なピペットまたはピペットチップを用いて、1.3で調製した抽出検体100 µLを3M 卵白プロテインLFDの検体ウェルに滴下します。タイマーを11±1分間に設定して開始します。「結果の解釈」セクションに進みます。



2. 環境スワブ検体

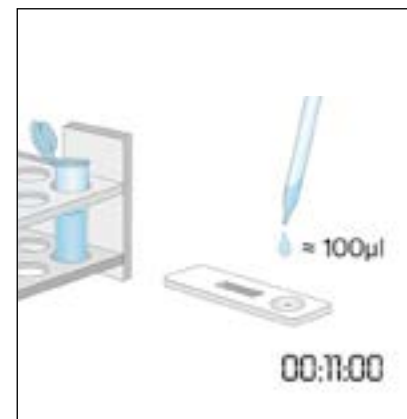
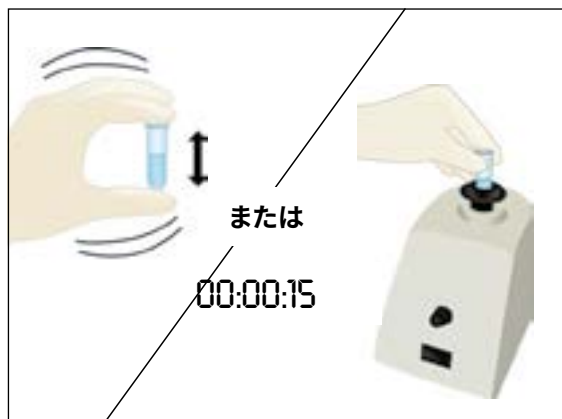
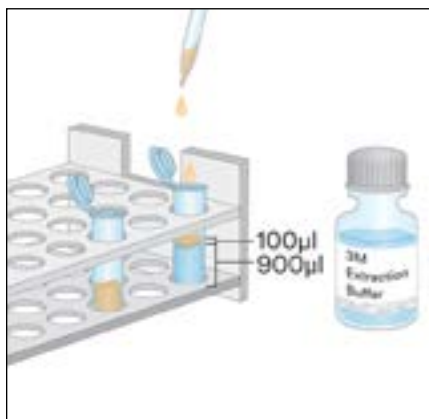
- 2.1. 環境スワブ1検体につきマイクロチューブ1本にラベルを貼付します。
- 2.2. ラベルを貼付したマイクロチューブに3M 抽出緩衝液500 µLを添加します。
- 2.3. 清潔なスワブを取り出し、チップ全体をマイクロチューブに浸して3M 抽出緩衝液をチップに含ませます。スワブの先端をチューブの壁面に軽く押し当てて、余分な抽出緩衝液を落とします。

- 2.4 抽出緩衝液を含ませたスワブを取り出し、表面に対して30°の角度でスワブを把持しながら、対象表面(10 × 10 cm)を検査します。スワブで対象表面の全体を静かに拭き取ります。対象表面の上でスワブを方向を変えながら3往復させて拭き取ります。
- 2.5 あらかじめラベルを貼付したチューブにスワブを戻して数度回し、スワブ表面に残渣があれば3M 抽出緩衝液中に落とすようにします。スワブ先端をチューブの中で折り取り、しっかりとキャップを閉じて十分に混合したら、抽出された検体を採取します。
- 2.6 3M 卵白プロテインLFD 1個をパッケージから取り出し、清潔で乾燥した平らな場所に置きます。
- 2.7 清潔なピペットまたはピペットチップを用いて、2.5で調製した抽出検体100 μLを3M 卵白プロテインLFDの検体ウェルに滴下します。タイマーを11 ± 1分間に設定して開始します。「結果の解釈」セクションに進みます。



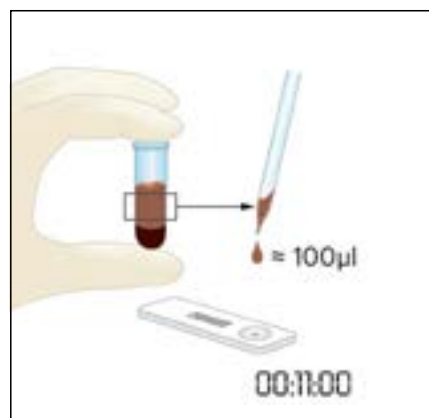
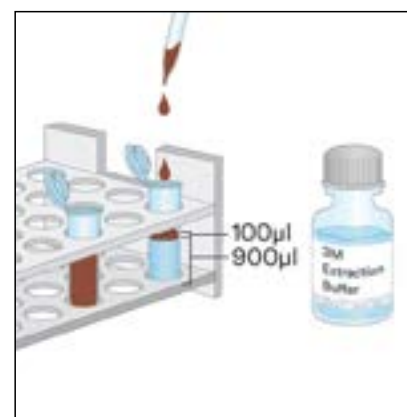
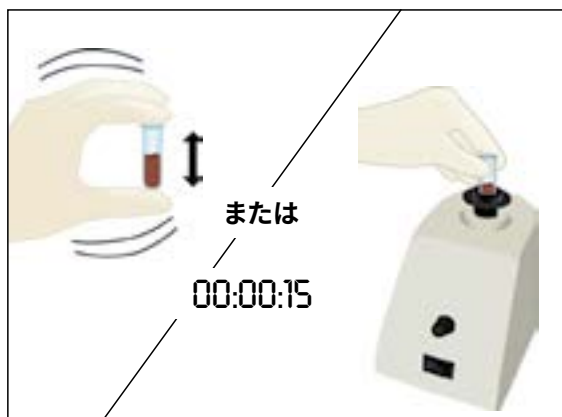
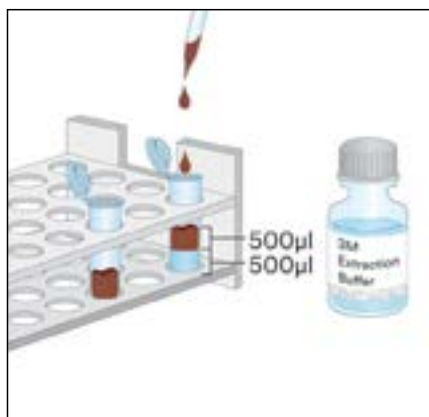
3. 液体チョコレート検体以外の液体検体

- 3.1 液体検体ごとにマイクロチューブ1本にラベルを貼付します。
- 3.2 3M 抽出緩衝液900 μLを計量し、ラベルを貼付したマイクロチューブに添加します。
- 3.3 十分に混合した検体100 μLを添加します。15秒間激しく振盪するか、攪拌機にかけて完全に混合し、抽出された検体を採取します。
注：抽出された検体のpHは5~10となります。詳細については「トラブルシューティング」セクションを参照してください。
- 3.4 3M 卵白プロテインLFD 1個をパッケージから取り出し、清潔で乾燥した平らな場所に置きます。
- 3.5 清潔なピペットまたはピペットチップを用いて、3.3で調製した抽出検体100 μLを中間層(水層)から取り、3M 卵白プロテインLFDの検体ウェルに滴下します。タイマーを11 ± 1分間に設定して開始します。「結果の解釈」セクションに進みます。



4. 液体チョコレート検体

- 4.1 チョコレート検体ごとにマイクロチューブ2本にラベルを貼付します。
- 4.2 検体を調製するには、ラベルを貼付したマイクロチューブ1本に十分に混合した液体チョコレート検体500 µL、3M 抽出緩衝液 500 µLを順に添加し、約15秒間チューブを激しく振盪するか、攪拌機にかけて完全に混合します。
- 4.3 2本目のラベルを貼付したマイクロチューブに、3M 抽出緩衝液900 µL、ステップ4.2で調製した検体100 µLを順に添加します。約15秒間激しく振盪するか、攪拌機にかけて完全に混合します。
- 4.4 5000～7000 rpm (3000 x g) で20～30秒間遠心分離します。上清液を抽出検体とします。
- 4.5 3M 卵白プロテインLFD 1個をパッケージから取り出し、清潔で乾燥した平らな場所に置きます。
- 4.6 清潔なピペットまたはピペットチップを用いて、4.4で調製した抽出検体100 µLを中間層(水層)から取り、3M 卵白プロテインLFDの検体ウェルに滴下します。タイマーを11±1分間に設定して開始します。「結果の解釈」セクションに進みます。



5. 固体検体

- 5.1 非液体検体ごとにマイクロチューブ1本にラベルを貼付します。
- 5.2 検体を均質に微粉化します。
- 5.3 検体0.2 gを計量し、ラベルを貼付したマイクロチューブに添加します。
- 5.4 マイクロチューブ内の検体に3M 抽出緩衝液1.8 mLを添加します。15秒間激しく振盪するか、攪拌機にかけて完全に混合し、抽出された検体を採取します。
注：チョコレート検体を溶解します。
- 5.5 5000～7000 rpm (3000 x g) で20～30秒間遠心分離します。上清液を抽出検体とします。
- 5.6 3M 卵白プロテインLFD 1個をパッケージから取り出し、清潔で乾燥した平らな場所に置きます。
- 5.7 清潔なピペットまたはピペットチップを用いて、5.5で調製した抽出検体100 μ Lを中間層(水層)から取り、3M 卵白プロテインLFDの検体ウェルに滴下します。タイマーを11 \pm 1分間に設定して開始します。「結果の解釈」セクションに進みます。

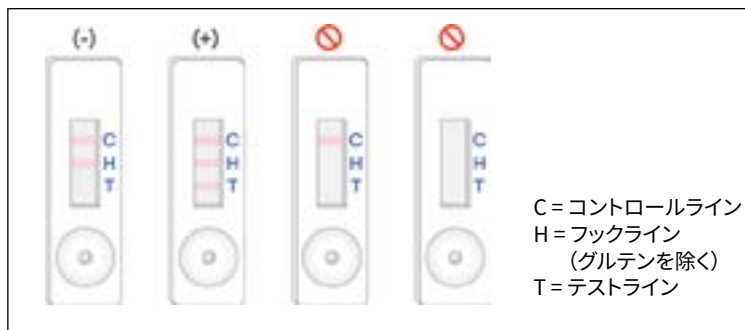


結果の解釈

コントロールラインは、3M 卵白プロテインLFD上の「C」の横に表示されます。テストラインは、3M 卵白プロテインLFDの「T」の横に表示されます。フックラインは「H」の横、または、TラインとCラインの間に表示されます。注：一部のLFDカセットには、カセット側面にHマークが付いていない場合があります。

検体を滴下してから11 \pm 1分後にLFDを読み取ります。検体は次のように解釈します。

- a. 3M 卵白プロテインLFD上にコントロールラインとフックライン(ウェルから最も遠い2本のライン)のみが認められた場合は、卵白タンパク質に対して陰性です。
- b. 3M 卵白プロテインLFD上に3本のラインすべて(テストライン、フックライン、コントロールライン)が認められた場合は、卵白タンパク質に対して陽性です。
- c. 3M 卵白プロテインLFD上に中央のフックラインが認められない場合は、検査は無効です。検体に卵白タンパク質の量が多すぎる可能性があり、希釈する必要があります。
- d. 3M 卵白プロテインLFDにコントロールラインが認められない場合は、検査は無効です。



最初に検体を3M 卵白プロテインLFDに滴下してから12分後に読み取りを行った場合は、検査はすべて無効とします。この時点での読み取り値は解釈しないでください。誤判定となるおそれがあります。

トラブルシューティング

- 3M 卵白プロテインLFDに検体を滴下してから最初の5分以内に、検体がストリップ全体に広がらない。
検体の粘度が高すぎる可能性があります。検体の調製中に遠心分離を行っていない場合は、遠心分離する必要があります。検体を既に遠心分離した場合は、3M 抽出環境液で1:1希釈液を調製してください（注：これにより、一部の食材では感度が約1 ppmまで低下する場合があります）。
- テストラインに赤い点が表示されるが、それ以外の部分で色が変わらない。
検体の微粒子がカセット内のフィルターを回避した可能性があります。キットから新しい3M 卵白プロテインLFDを取り出して検体を再度滴下し、検査をやり直してください。
- 抽出された検体のpHは5～10となります。pHがこの範囲外となった場合は、さらに希釈する必要があります（抽出検体100 μLと3M 抽出緩衝液100 μLで1:1の希釈液を調製します。これにより、一部の食材では感度が約1 ppmまで低下する場合があります）。

具体的な用途や手順についてご質問がありましたら、3M食品衛生管理製品事業部の営業担当者またはお近くの販売店までお問い合わせください。

最低性能特性

検出下限値 ^(a)	0.6 ppm
検出上限値	~10,000 ppm

^(a) 検出下限値は、特定の確率水準で真のブランク検体と区別できる検体中に存在するアレルゲンの最低濃度です¹。

参考文献

- Abbott, M., Hayward, S., Ross, W., Godefroy, S.B., Ulberth, F., Van Hengel, A. J., Roberts, J., Akiyama, H., Popping, B., Yeung, J.M., Wehling, P., Taylor, S., Poms, R.E., and Delahaut, P. (2010). Appendix M: Validation Procedures for Quantitative Food Allergen ELISA Methods: Community Guidance and Best Practices. *J. AOAC Int.* 93, 442-450.
- Faeste, C.K and Lovberg, K.E. (2007) Extractability, Stability and Allergenicity of Egg White Proteins in Differently Heat-Processed Foods. *J of AOAC International.* 90(2):427-436.
- Sugino, H., Nitoda, T., Juneja, L.F. General Chemical Composition of Eggs. (1997) In: Yamamoto, T., Juneja, L.R., Hatta, H. and Kim, M. *Hen Eggs: Basic and Applied Science.* CRC Press.

記号の説明

www.3M.com/foodsafety/symbols

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz-Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Company

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
© 2020, 3M. Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
3M est une marque de commerce de la Compagnie 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M. Toute utilisation
non autorisée est interdite. Tous droits réservés.
34-8726-7128-3

蛋类蛋白快速检测试剂盒

用于定性分析蛋类蛋白的侧向流动装置 (LFD)。

产品说明及预期用途

3M™ 蛋类蛋白快速检测试剂盒用于筛查就地清洁 (CIP) 末次漂洗水、环境拭子样品、食品成分和加工食品产品中是否存在蛋类蛋白。

3M 蛋类蛋白快速检测试剂盒采用侧向流动装置 (LFD)，即一种采用专门用于检测蛋类蛋白的抗体的免疫层析检测方法。当蛋类蛋白值为 0.6 ppm 或超过该值时，会出现三条线（一条对照线、一条限制线和一条检测线），表示结果为阳性。这些限制可能会因被测基质的不同而改变。含有 10,000 ppm 以上蛋类蛋白的样品可能导致限制线和/或检测线不存在，从而导致检测无效。

3M 蛋类蛋白快速检测试剂盒专供受过培训的人员在食品和饮料行业使用。对于在食品或饮料以外的行业中使用此产品，3M 尚未有资料可证。例如，对于此产品用于检测制药、化妆品、临床或家畜样品，3M 尚未有资料可证。尚未针对所有可能的食品产品、食品加工和检测方案评估 3M 蛋类蛋白快速检测试剂盒。

3M 蛋类蛋白快速检测试剂盒包含 25 个检测拭子，如表 1 所述。

表 1. 检测试剂盒组件

项目	标识	数量	存储
3M™ 蛋类蛋白侧向流动装置 (LFD)	塑料盒中的侧向流动装置	单独包装的 25 个装置。	存储在 2-8°C 条件下。 请勿冰冻。
3M™ 提取缓冲液	装有提取缓冲液的瓶	1 瓶含 50 mL	存储在 2-8°C 条件下。 请勿冰冻。
稀释管	微量离心管 (2.2 mL 体积容量)	26 管	存放在洁净干燥的环境中。

检测试剂盒中未提供的材料：

- 拭子和移液管。
- 建议使用漩涡振荡器、定时器和天平，但并非所有样品都必须使用。
- 对于所有巧克力和口香糖样品，必须使用离心机，但对于所有其他固体样品，只是建议使用，而不是必须使用。

安全

用户应该阅读、理解并遵守 3M 蛋类蛋白快速检测试剂盒说明中的所有安全信息。妥善保存安全说明书，以备日后查阅。

警告： 表示危险情况，如果不注意避免，可能造成死亡或严重的人身伤害和/或财产损失。

注意： 表示潜在的危险情况，如果不注意避免，可能导致财产损失。

警告

为了降低与结果不准确相关联的风险，请注意以下事项：

- 对于在食品或饮料以外的行业中使用 3M 蛋类蛋白快速检测试剂盒，3M 尚未有资料可证。例如，对于此产品用于检测制药、化妆品、临床或家畜样品，3M 尚未有资料可证。
- 应在样品已加到侧向流动装置后的 11 ± 1 分钟内判读 3M 蛋类蛋白 LFD。
- 3M 提取缓冲液设计为与特定批次的 3M 蛋类蛋白 LFD 结合使用。不要将 3M 蛋类蛋白快速检测试剂盒组件与其他批次或检测试剂盒互换。
- 3M 提取缓冲液设计为与特定批次的 3M 蛋类蛋白 LFD 结合使用。使用所有 3M 蛋类蛋白侧向流动装置后，弃置任何剩余的 3M 提取缓冲液。
- 请按照包装和产品信息中的指示存储 3M 蛋类蛋白快速检测试剂盒。
- 始终在过期日期之前使用 3M 蛋类蛋白快速检测试剂盒。
- 始终在 20-25°C 的温度下使用 3M 蛋类蛋白快速检测试剂盒。
- 3M™ 过敏原蛋白检测试剂盒不适用于水解蛋白的检测。
- 3M 过敏原蛋白试剂盒用于测定可在 3M 提取缓冲液中溶解的食物蛋白，某些食品加工方式可能会限制目标蛋白的检测。



- 使用3M过敏原蛋白试剂盒测定食品中蛋白可能会受某些食品加工方式的影响, 用户应验证该方法是否能够满足用户的需求。

为了降低与假阴性结果相关联的风险, 请注意以下事项:

- 将 3M 蛋类蛋白快速检测试剂盒用于经内部或第三方验证过的食品和环境样品。

为了减少与化学品暴露相关联的风险, 请注意以下事项:

- 3M 蛋类蛋白快速检测试剂盒专供受过培训的人员在食品和饮料行业使用。

注意

为了降低结果不准确的风险, 请注意以下事项:

- 请参阅产品信息的“结果判读”部分, 从而确保准确判读 3M 蛋类蛋白 LFD。

请参阅安全数据表以了解其他信息。

有关产品性能文献资料的信息, 请访问我们的网站 www.3M.com/foodsafety, 也可与您当地的 3M 代表或经销商联系以获得帮助。

用户责任

用户负责熟悉本产品的说明和信息。请访问我们的网站 www.3M.com/foodsafety 或联系您当地的 3M 代表或经销商, 以了解更多信息。

正如所有食品分析检测方法一样, 检测基质可能影响结果。 选择检测方法时, 务必认识到各种外部因素(如取样方法、检测方案、样品制备、处理和实验室技术)都可能影响结果。食品样品本身可能会影响结果。

用户在选择检测方法或产品时, 应自行负责对足够多的样品进行评估, 以确保所选择的检测方法符合用户的标准。

用户也应自行负责确定任何检测方法和结果符合其客户和供应商的要求。

同所有检测方法一样, 使用任何 3M 食品安全产品得到的结果, 并不保证受检基质或程序的质量。

保证限制/有限补救措施

除非各个产品包装的有限保证部分明确声明, 3M 就所有明示或默示保证做出免责声明, 包括但不限于适销性及适合某种特定用途的保证。如果证明任何 3M 食品安全产品存在缺陷, 3M 或其授权经销商可以进行换货或者由其决定是否该产品进行退款。这些都是专门针对您而设计的解决方案。您必须在发现产品中存在任何可疑缺陷的 60 天内立即通知 3M, 并将该产品退还给 3M。请致电客户服务部门(1-800-328-1671 美国)或联系您的 3M 食品安全官方代表以获得退货授权。

3M 责任限制

3M 不会对任何损失或损害负责, 无论造成的损害是直接、间接、特殊、偶然或随后产生的, 包括但不限于利润损失。根据法律理论 3M 对所谓存在缺陷的产品的赔付不可能超过产品的购买价格。

存储和弃置

在 2-8°C 下存储所有 3M 蛋类蛋白快速检测试剂盒组件。

3M 蛋类蛋白快速检测试剂盒组件不应冷冻、暴露在紫外线下或长时间受热 (>30°C)。

不应在过期日期之后使用 3M 蛋类蛋白快速检测试剂盒组件。过期日期和批号注明在包装箱外侧的标签上。

请注意, 已专门针对每个 LFD 批次验证每个 3M 提取缓冲液的批次, 不能与任何其他批次或检测试剂盒互换。

根据现行当地/地区/行业标准和法规弃置。

验证方法说明

AOAC® INTERNATIONAL Performance Tested MethodSM #052001



AOAC 研究所 PTMSM 研究表明, 3M 蛋类蛋白快速检测试剂盒是一种可靠稳健的方法, 适用于检测食品成分、成品、环境样品和 CIP 末次漂洗水中和表面上低至 1 ppm 的总蛋类蛋白。

该方法经过验证可用于检测以下产品中的总蛋类蛋白: 香草冰淇淋、液体巧克力糖浆、液态全脂牛奶、橙汁、沙拉酱、人工污染饼干、CIP 末次漂洗水和不锈钢表面。

本验证研究使用的是 NIST 参照样品 8445 喷雾干燥全蛋液。考虑到总蛋类蛋白中 50-66% 的蛋类蛋白浓度^{2,3}, 3M 蛋类蛋白快速检测试剂盒的检测限对应的是 1 ppm 的总蛋类蛋白, 即相当于约 0.6 ppm 的蛋类蛋白。

使用说明

仔细遵循所有说明。否则,可能导致不准确的结果。确保所有 3M 蛋类蛋白快速检测试剂盒组件在使用前处于室温 (20-25°C) 下。

样品分析

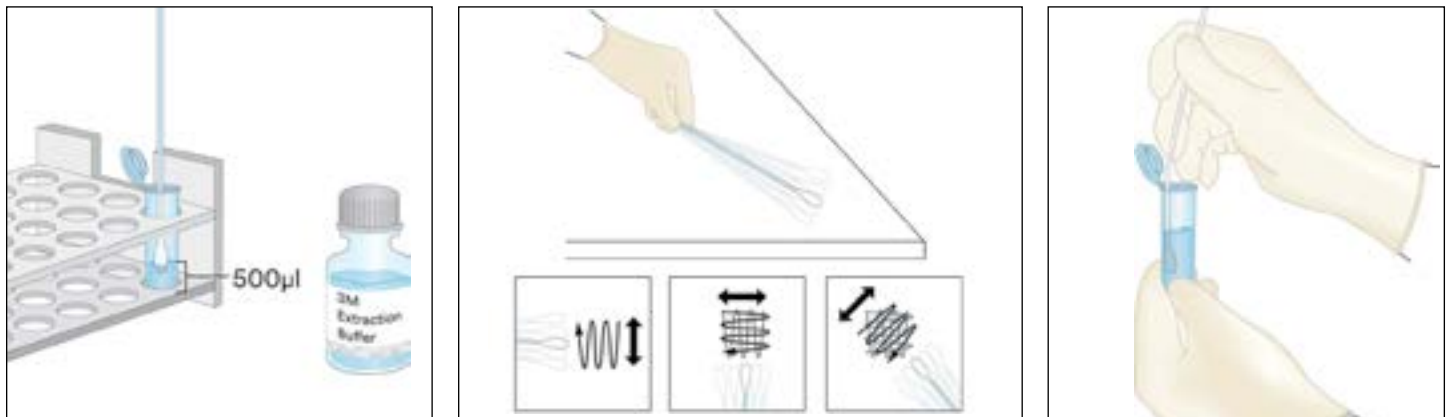
1. CIP 末次漂洗水样

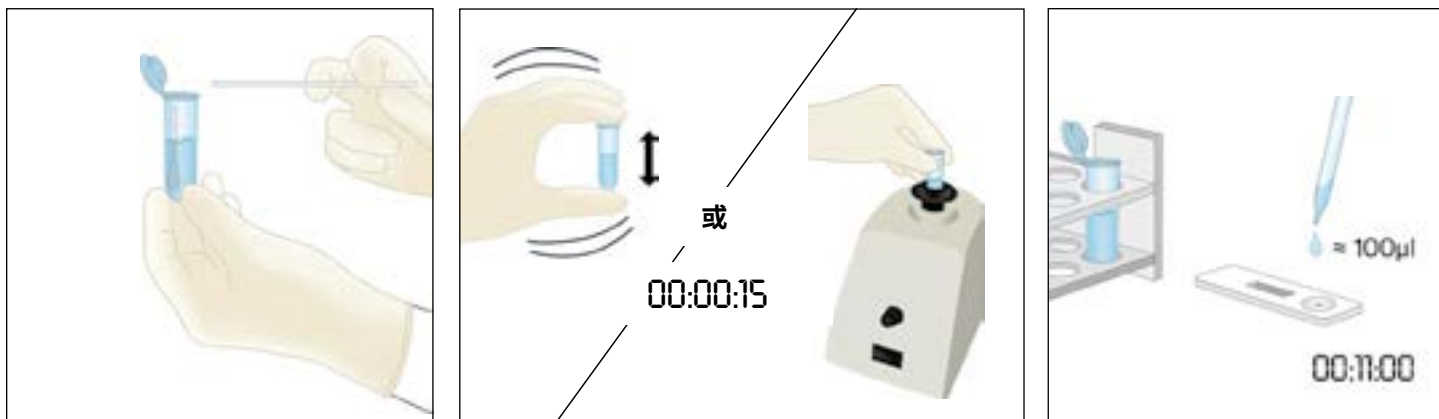
- 1.1. 为每个 CIP 样品标记一个微量离心管。
- 1.2 向标记的微量离心管中添加 800 μL 的 3M 提取缓冲液。
- 1.3 添加 200 μL 的 CIP 末次漂洗水样。猛力摇晃或使用漩涡振荡器振荡 15 秒以彻底混合,从而获得提取的样品。
注: 提取样品的 pH 值应介于 5 至 10 之间。继续查看“故障排除”部分了解更多信息。
- 1.4 从包装中取出一个 3M 蛋类蛋白 LFD 并放置在清洁、干燥、平整的表面上。
- 1.5 使用干净的滴管或滴管针转移 100 μL 在 1.3 中制备的提取样品,并将其施涂在 3M 蛋类蛋白 LFD 的样品孔中。启动 11 ± 1 分钟的定时器。继续查看“结果判读”部分。



2. 环境拭子样品

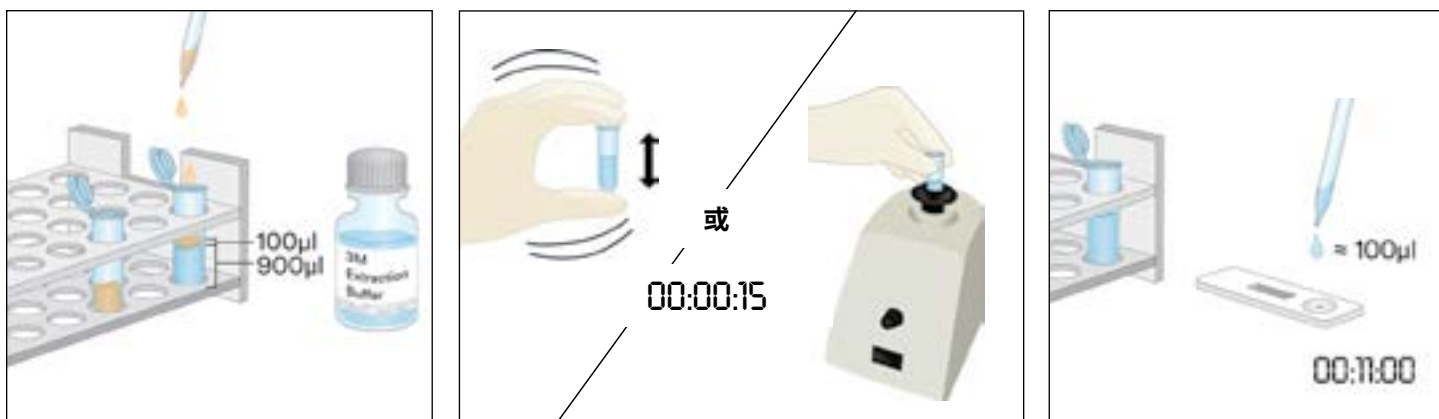
- 2.1 为每个环境拭子样品标记一个微量离心管。
- 2.2 向标记的微量离心管中添加 500 μL 的 3M 提取缓冲液。
- 2.3 取一个干净的拭子,并将整个尖端浸到微量离心管中,用 3M 提取缓冲液润湿尖端。在微量离心管内轻轻按压拭子,从而缓和压出尖端的过量液体。
- 2.4 取润湿的拭子并绘制 10 X 10 cm 的表面区域,绘制时确保拭子与表面成 30° 角。在表面区域缓慢而彻底地摩擦拭子。在此表面上来回交替摩擦三次。
- 2.5 将拭子插回预先标记的微量离心管中,并旋摇拭子几次,以便将拭子表面存在的任何残留物释放到 3M 提取缓冲液中。掰断微量离心管中的拭子,将盖子盖紧并混合均匀,以获得提取样品。
- 2.6 从包装中取出一个 3M 蛋类蛋白 LFD 并放置在清洁、干燥、平整的表面上。
- 2.7 使用干净的滴管或滴管针转移 100 μL 在 2.5 中制备的提取样品,并将其施涂在 3M 蛋类蛋白 LFD 的样品孔中。启动 11 ± 1 分钟的定时器。继续查看“结果判读”部分。





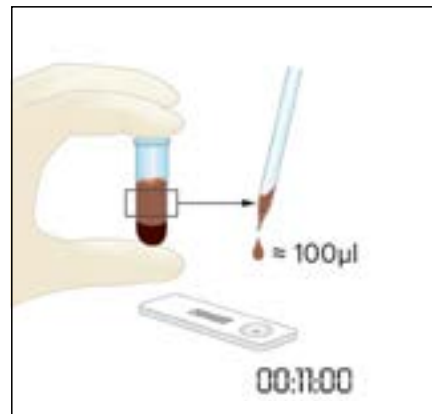
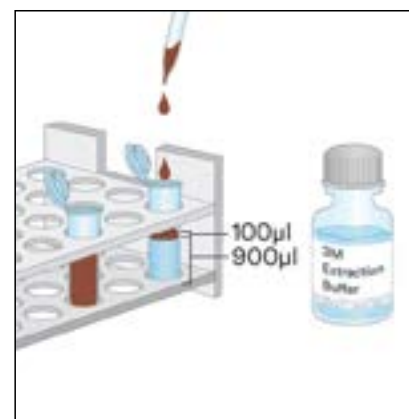
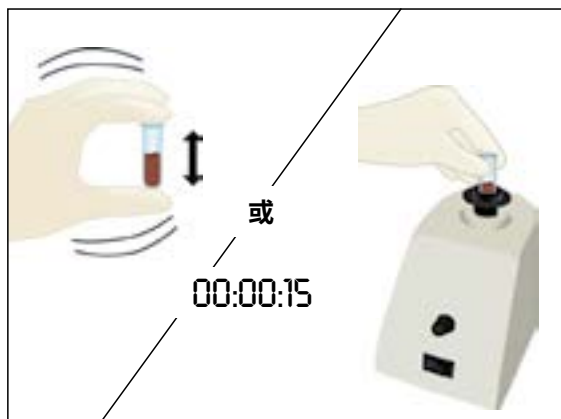
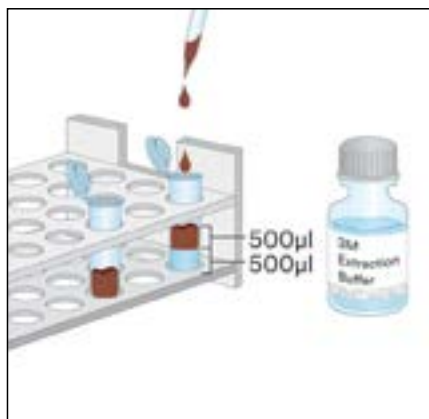
3. 除液体巧克力样品之外的液体样品

- 3.1 为每个液体样品样品标记一个微量离心管。
- 3.2 量取 900 μL 的 3M 提取缓冲液并添加到标记的微量离心管中。
- 3.3 添加 100 μL 均匀混合的样品。猛力摇晃或使用漩涡振荡器振荡 15 秒以彻底混合,从而获得提取的样品。
注: 提取样品的 pH 值应介于 5 至 10 之间。继续查看“故障排除”部分了解更多信息。
- 3.4 从包装中取出一个 3M 蛋类蛋白 LFD 并放置在清洁、干燥、平整的表面上。
- 3.5 使用干净的滴管或滴管针从中间(水)层转移 100 μL 在 3.3 中制备的提取样品,并将其施涂在 3M 蛋类蛋白 LFD 的样品孔中。启动 11 ± 1 分钟的定时器。继续查看“结果判读”部分。



4. 液体巧克力样品

- 4.1 为每个液体巧克力样品标记两个微量离心管。
- 4.2 为了制备样品,在一个标记的微量离心管中添加 500 μL 均匀混合的液体巧克力样品并添加 500 μL 的 3M 提取缓冲液,猛力摇晃以彻底混合,或用漩涡振荡器振荡大约 15 秒。
- 4.3 将 900 μL 的 3M 提取缓冲液添加到标记的第二个微量离心管中,并添加 100 μL 在步骤 4.2 中制备的样品。猛力摇晃以彻底混合,或用漩涡振荡器振荡大约 15 秒。
- 4.4 在 5000-7000 rpm (3000 x g) 下用离心机处理 20-30 秒。清液即是提取样品。
- 4.5 从包装中取出一个 3M 蛋类蛋白 LFD 并放置在清洁、干燥、平整的表面上。
- 4.6 使用干净的滴管或滴管针从中间(水)层转移 100 μL 在 4.4 中制备的提取样品,并将其施涂在 3M 蛋类蛋白 LFD 的样品孔中。启动 11 ± 1 分钟的定时器。继续查看“结果判读”部分。



5. 固体样品

5.1 为每个非液体样品样品标记一个微量离心管。

5.2 将样品研磨成均匀细粉。

5.3 量取 0.2 g 的样品并添加到标记的微量离心管中。

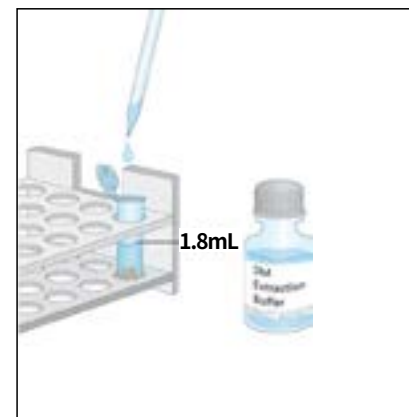
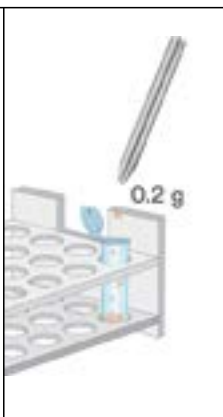
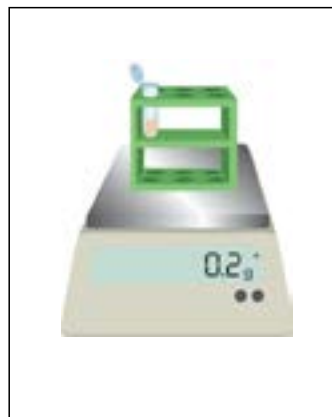
5.4 在微量离心管中添加 1.8 mL 的 3M 提取缓冲液。猛力摇晃或使用漩涡振荡器振荡 15 秒以彻底混合，从而获得提取的样品。

注：融化巧克力样品。

5.5 在 5000-7000 rpm (3000 x g) 下用离心机处理 20-30 秒。清液即是提取样品。

5.6 从包装中取出一个 3M 蛋类蛋白 LFD 并放置在清洁、干燥、平整的表面上。

5.7 使用干净的滴管或滴管针从中间(水)层转移 100 µL 在 5.5 中制备的提取样品，并将其施涂在 3M 蛋类蛋白 LFD 的样品孔中。启动 11 ± 1 分钟的定时器。继续查看“结果判读”部分。



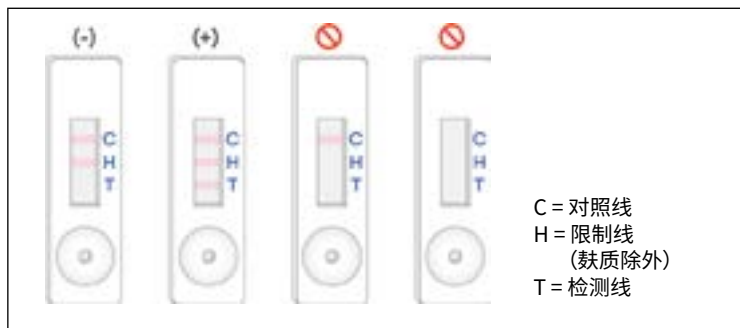


结果判读

对照线位于 3M 蛋类蛋白 LFD 的字母 C 旁。检测线位于 3M 蛋类蛋白 LFD 的字母 T 旁。限制线位于 H 旁和/或 T 和 C 线之间。
注：某些 LFD 盒可能在塑料盒的侧面没有 H 标记。

在滴加样品后的 11 ± 1 分钟内判读 LFD。检测结果判读如下：

- 当在 3M 蛋类蛋白 LFD 上仅能看到距样品孔最远的两条线 (对照线和限制线) 时, 则表示蛋类蛋白为阴性。
- 当在 3M 蛋类蛋白 LFD 上能看到全部三条线 (检测线、限制线和对照线) 时, 则表示蛋类蛋白为阳性。
- 如果 3M 蛋类蛋白 LFD 中间的限制线未出现, 则无效。样品中可能含有过多蛋类蛋白, 需要稀释。
- 如果 3M 蛋类蛋白 LFD 的对照线未出现, 则无效。



首次将样品滴加到 3M 蛋类蛋白 LFD 的 12 分钟后, 任何读数均应视为无效。此时的读数无法判读, 并且可能导致错误的结果。

故障排除

- 将样品施涂到 3M 蛋类蛋白 LFD 中的前 5 分钟内, 样品无法在测试条上迁移。
样品可能太黏, 如果在制备样品时还未进行离心处理, 则需要离心处理。如果已经对样品进行离心处理, 则可能需要使用 3M 提取缓冲液制备 1:1 稀释液。(注意: 对于某些基质, 这可能会将灵敏度降低至 ~1 ppm。)
- 检测线上出现红点, 但是检测线的余下部分未改变颜色。
样品微粒可能聚集在盒中的过滤器周围, 只需从检测试剂盒中取一个新的 3M 蛋类蛋白 LFD, 重新施涂样品并重复检测。
- 提取样品的 pH 值应介于 5 至 10 之间。如果 pH 值超出此范围, 可能需要进一步稀释 (即, 使用 100 µL 的提取样品和 100 µL 的 3M 提取缓冲液制备 1:1 稀释液。对于某些基质, 这可能会将灵敏度降低至 ~1 ppm。)

如果您对于特定操作或程序存有疑问, 请联系 3M 食品安全代表或经销商。

最低性能特征

检测下限(a)	0.6 ppm
检测上限	~10,000 ppm

(a) 检测下限定义为检测样品中过敏原的最低浓度, 只有达到这个浓度, 才能在指定概率水平区别出检测样品和真正空白样品¹。



参考资料

1. Abbott, M., Hayward, S., Ross, W., Godefroy, S.B., Ulberth, F., Van Hengel, A. J., Roberts, J., Akiyama, H., Popping, B., Yeung, J.M., Wehling, P., Taylor, S., Poms, R.E. 和 Delahaut, P. (2010 年)。附录 M: 定量食物过敏原 ELISA 方法的验证程序: 社区指导和最佳做法。 *J. AOAC Int.* 93, 442-450。
2. Faeste, C.K 和 Lovberg, K.E. (2007 年) 不同热加工食品中的蛋类蛋白的可提取性、稳定性和变应原性。 *J. AOAC Int.* 90(2):427-436。
3. Sugino, H., Nitoda, T., Juneja, L.F. 蛋类的一般化学成分。(1997) In: Yamamoto, T., Juneja, L.R., Hatta, H. 和 Kim, M. Hen 蛋类: 基础与应用科学。CRC 出版社。

符号说明

www.3M.com/foodsafety/symbols

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz-Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Company

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
© 2020, 3M. Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
3M est une marque de commerce de la Compagnie 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M. Toute utilisation
non autorisée est interdite. Tous droits réservés.
34-8726-7128-3

คำแนะนำการใช้งานผลิตภัณฑ์

ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวแบบรวดเร็ว

อุปกรณ์ทดสอบบนแผ่นกระดาษวางแนวราบ (LFD) สำหรับวิเคราะห์โปรตีนของไข่ขาวในเชิงคุณภาพ

รายละเอียดผลิตภัณฑ์และวัตถุประสงค์การใช้งาน

3M™ ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวแบบรวดเร็ว ผลิตมาเพื่อตรวจสอบโปรตีนของไข่ขาวที่มีอยู่ในน้ำล้างครั้งสุดท้ายที่ได้จากวิธีการทำความสะอาดแบบไม่ถอดชิ้นส่วน (CIP) ตัวอย่างที่เก็บมาจากสิ่งแวดล้อม ส่วนผสมในอาหาร และผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป

3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวแบบรวดเร็วจะใช้อุปกรณ์ทดสอบบนแผ่นกระดาษวางแนวราบ (LFD) ซึ่งเป็นวิธีการทดสอบแบบอิมมูโนโครมาโทกราฟี (Immunochromatographic) ซึ่งใช้หลักการทำปฏิกิริยาของแอนติบอดีสำหรับตรวจจับโปรตีนของไข่ขาวโดยเฉพาะ ผลที่เป็นบวกสามารถสังเกตเห็นได้จากเส้นสามเส้น: เส้นควบคุม เส้นสุกและเส้นทดสอบ เมื่อมีโปรตีนของไข่ขาวอยู่หรือสูงกว่า 0.6 ส่วนต่อล้านส่วน ชีตจำกัดเหล่านี้อาจจะแตกต่างกันไปตามเมทริกซ์ที่ได้ทำการทดสอบ ตัวอย่างที่มีนมมากกว่า 10,000 ส่วนต่อล้านส่วนของโปรตีนของไข่ขาวอาจจะทำให้ผลทดสอบไม่ถูกต้องซึ่งจะส่งผลให้ไม่มีเส้นสุกและ/หรือเส้นทดสอบปรากฏขึ้นมา

3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวแบบรวดเร็วผลิตมาเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มโดยบุคลากรที่ผ่านการฝึกอบรมมาแล้ว 3M ยังไม่ได้จัดทำเอกสารเกี่ยวกับการใช้ผลิตภัณฑ์นี้ในอุตสาหกรรมอื่น ๆ นอกจากอุตสาหกรรมอาหารหรือเครื่องดื่ม ตัวอย่างเช่น 3M ยังไม่ได้ออกเอกสารเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์นี้สำหรับการทดสอบตัวอย่างยา ตัวอย่างเครื่องสำอาง ตัวอย่างทางคลินิก หรือตัวอย่างเกี่ยวกับสัตว์ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวแบบรวดเร็วยังไม่ได้รับการประเมินกับผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการแปรรูปอาหาร และระเบียบวิธีการทดสอบทั้งหมด

3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวแบบรวดเร็ว ประกอบด้วยชุดทดสอบ 25 ตัวอย่าง ดังที่อธิบายไว้ในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ส่วนประกอบของชุดอุปกรณ์

รายการ	การคัดแยก	จำนวน	การเก็บรักษา
3M™ อุปกรณ์ทดสอบโปรตีนไข่ขาวบนแผ่นกระดาษวางแนวราบ (LFD)	อุปกรณ์ทดสอบบนแผ่นกระดาษวางแนวราบในถาดพลาสติก	อุปกรณ์ 25 ชุด บรรจุในหีบห่อแยกกัน	เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2-8°C ห้ามแช่แข็ง
3M™ บัฟเฟอร์การสกัด	บัฟเฟอร์การสกัดบรรจุขวด	1 ขวดบรรจุ 50 มล.	เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2-8°C ห้ามแช่แข็ง
หลอดเจือจาง	หลอดไมโครเซ็นติฟิวก์ (ความจ 2.2 มล.)	26 หลอด	เก็บรักษาในที่แห้งและสะอาด

อุปกรณ์ที่ไม่มีมาให้ในชุด ได้แก่

- ก. สวอปและปีเปตต์
- ข. แนะนำให้ใช้เครื่องผสมสารละลาย อุปกรณ์จับเวลา และเครื่องชั่งแต่ไม่จำเป็นต้องใช้กับตัวอย่างทั้งหมด
- ค. แนะนำให้ใช้เครื่องมือหมุนเหวี่ยงสำหรับตัวอย่างซีโรสโกลและหมักฝรั่งทุกชนิด แต่ไม่จำเป็นสำหรับตัวอย่างของแข็งบางประเภท

ความปลอดภัย

ผู้ใช้ควรอ่าน ทำความเข้าใจ และปฏิบัติตามข้อมูลด้านความปลอดภัยทั้งหมดในคำแนะนำสำหรับ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวแบบรวดเร็ว เก็บคำแนะนำด้านความปลอดภัยนี้ไว้สำหรับใช้อ้างอิงในอนาคต

คำเตือน แสดงสถานการณ์ที่เป็นอันตราย ซึ่งหากไม่หลีกเลี่ยง อาจก่อให้เกิดการเสียชีวิตหรือการบาดเจ็บรุนแรงและ/หรือความเสียหายต่อทรัพย์สิน

ข้อสังเกต ระบุสถานการณ์ที่อาจเป็นอันตราย หากไม่หลีกเลี่ยง อาจก่อให้เกิดความเสียหายต่อทรัพย์สิน

▲ คำเตือน**เพื่อลดความเสี่ยงจากการทดสอบที่ไม่ถูกต้อง ควรปฏิบัติดังนี้**

- 3M ยังไม่ได้จัดทำเอกสารเกี่ยวกับการใช้ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวแบบรวดเร็ว ในอุตสาหกรรมอื่น ๆ นอกจากอุตสาหกรรมอาหารหรือเครื่องดื่ม ตัวอย่างเช่น 3M ยังไม่ได้ออกเอกสารเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์นี้สำหรับการทดสอบตัวอย่างยา ตัวอย่างเครื่องมือทางคลินิก หรือตัวอย่างเกี่ยวกับสัตว์
- ควรอ่าน LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาว หลังจากหยดตัวอย่างลงบนอุปกรณ์ทดสอบบนแผ่นกระดาษวางแนวราบแล้ว 11 ± 1 นาที
- 3M บัพเฟอร์การสกัด ผลิตมาเพื่อใช้กับ LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวเฉพาะลีดเท่านั้น ห้ามสลับ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวแบบรวดเร็วกับลีดอื่นหรือชุดทดสอบอื่น
- 3M บัพเฟอร์การสกัด ผลิตมาเพื่อใช้กับ LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวเฉพาะลีดเท่านั้น กำจัด 3M บัพเฟอร์การสกัดที่เหลือหลังจากใช้ 3M อุปกรณ์ทดสอบบนแผ่นกระดาษวางแนวราบสำหรับทดสอบโปรตีนของไข่ขาวหมดแล้ว
- เก็บ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวแบบรวดเร็วตามที่ระบุไว้บนบรรจุภัณฑ์และในคำแนะนำการใช้งานผลิตภัณฑ์
- ใช้ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวแบบรวดเร็วภายในวันหมดอายุเสมอ
- ใช้ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวแบบรวดเร็วที่อุณหภูมิ $20-25^{\circ}\text{C}$
- 3M™ Allergen Protein Testing Kits ไม่สามารถใช้ตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างที่โครงสร้างของโปรตีนถูกทำลายด้วยปฏิกิริยาไฮโดรไลซิส (hydrolyzed protein)
- 3M ชุดทดสอบโปรตีนแบบรวดเร็ว ถูกออกแบบมาเพื่อทดสอบโปรตีนจากอาหารแปรรูปที่ละลายใน 3M บัพเฟอร์การสกัด วิธีการบางอย่างในการแปรรูปอาหารอาจทำให้มีข้อจำกัดในการทดสอบโปรตีนเป้าหมาย
- กระบวนการแปรรูปอาหารบางอย่าง อาจส่งผลกระทบต่อทดสอบโปรตีนในอาหารโดยใช้ 3M ชุดทดสอบโปรตีนแบบรวดเร็ว ผู้ใช้งานควรตรวจสอบว่าวิธีทดสอบดังกล่าวนี้เหมาะสมกับวัตถุประสงค์เพื่อให้ตรงกับความต้องการของผู้ใช้งาน

เพื่อเป็นการลดความเสี่ยงอันเกี่ยวข้องกับผลลบลปลอม ควรปฏิบัติดังนี้

- ใช้ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวแบบรวดเร็ว กับตัวอย่างอาหารและตัวอย่างทางสิ่งแวดล้อมที่ผ่านการตรวจสอบความถูกต้องภายในหรือโดยบุคคลที่สามแล้วเท่านั้น

เพื่อลดความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับการสัมผัสสารเคมี ควรปฏิบัติดังนี้

- 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวแบบรวดเร็วผลิตมาเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มโดยบุคลากรที่ผ่านการฝึกอบรมมาแล้ว

ข้อสังเกต**เพื่อลดความเสี่ยงที่ทำให้ได้ผลตรวจที่ไม่ถูกต้อง ควรปฏิบัติดังนี้**

- อ่านหัวข้อการตีความผลลัพธ์ในคำแนะนำการใช้งานผลิตภัณฑ์เพื่อให้แน่ใจว่าตีความผลการทดสอบด้วย LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวได้อย่างถูกต้อง

ศึกษาเอกสารข้อมูลด้านความปลอดภัยของวัสดุหากต้องการทราบข้อมูลเพิ่มเติม

หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับเอกสารประสิทธิภาพผลิตภัณฑ์ โปรดเข้าไปที่เว็บไซต์ของเราที่ www.3M.com/foodsafety หรือติดต่อตัวแทนบริษัท 3M หรือตัวแทนจำหน่ายในท้องถิ่น

ความรับผิดชอบของผู้ใช้

ผู้ใช้งานจะต้องทำความเข้าใจในคู่มือการใช้งานผลิตภัณฑ์และข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติม สามารถเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราได้ที่ www.3M.com/foodsafety หรือติดต่อตัวแทนหรือผู้จัดจำหน่าย 3M ในพื้นที่ของท่าน

วิธีการทดสอบทั้งหมดที่ใช้ในการวิเคราะห์อาหาร เมตริกซ์การทดสอบจะส่งผลกระทบต่อผลการทดสอบด้วย การเลือกวิธีการทดสอบ จะต้องศึกษาถึงปัจจัยต่าง ๆ ที่อาจส่งผลกระทบต่อผลการทดสอบ เช่น วิธีการสุ่มตัวอย่าง วิธีการทดสอบ วิธีการเตรียมตัวอย่าง การจัดการควบคุม และเทคนิคของห้องปฏิบัติการที่อาจกระทบต่อผลการทดสอบได้ ตัวอย่างอาหารเองก็อาจจะส่งผลกระทบต่อผลการทดสอบเช่นกัน

ผู้ใช้งานมีหน้าที่เลือกวิธีการทดสอบหรือผลิตภัณฑ์ใด ๆ มาประเมินจำนวนตัวอย่างที่เหมาะสมที่จะทำให้วิธีการทดสอบที่เลือกไว้ตรงตามเกณฑ์ของผู้ใช้ นอกจากนี้ ผู้ใช้งานจะต้องรับผิดชอบในการเลือกวิธีการทดสอบและผลลัพธ์ที่ได้ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของลูกค้าและของผู้จัดส่งสินค้า เช่นเดียวกับวิธีการทดสอบอื่น ๆ ผลลัพธ์ที่ได้จากการใช้ผลิตภัณฑ์ของ 3M Food Safety ใดก็ตาม ไม่ได้รับประกันถึงคุณภาพของเมตริกซ์หรือขั้นตอนที่ใช้ทดสอบ

ข้อจำกัดของการรับประกัน/การชดเชยแบบจำกัด

3M ปฏิเสธการรับประกันทั้งหมดทั้งอย่างชัดแจ้งและโดยนัย รวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงการรับประกันใด ๆ ถึงความสามารถในการจำหน่ายหรือความเหมาะสมสำหรับการใช้งานโดยเฉพาะ เว้นแต่จะได้อธิบายไว้อย่างชัดแจ้งในส่วนการรับประกันแบบจำกัดว่าด้วยบรรจภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์แต่ละชิ้น หากผลิตภัณฑ์ใด ๆ ในกลุ่ม 3M Food Safety มีตำหนิบกพร่อง บริษัท 3M หรือผู้จัดจำหน่ายที่ได้รับอนุญาตของบริษัทจะใช้ดุลยพินิจของตนในการพิจารณาเปลี่ยนแทนผลิตภัณฑ์หรือคืนเงินค่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าว และถือเป็นการชดเชยเพียงอย่างเดียวเท่านั้น ถ้าเกิดข้อบกพร่องหรือความเสียหายกับสินค้า ท่านต้องแจ้งกับทาง 3M ภายใน 60 วัน และทำการคืนสินค้าที่เสียหายให้ทาง 3M โปรดโทรติดต่อแผนกบริการลูกค้า (1-800-328-1671 ในสหรัฐอเมริกา) หรือตัวแทนที่เป็นทางการของแผนกผลิตภัณฑ์เพื่อความปลอดภัยของอาหาร บริษัท 3M ในประเทศของท่าน เพื่อขอสิทธิส่งคืนผลิตภัณฑ์

ข้อจำกัดความรับผิดชอบของ 3M

3M จะไม่รับผิดชอบต่อการสูญเสียหรือความเสียหายใด ๆ ทั้งโดยตรง โดยอ้อม ความเสียหายจำเพาะ ที่เกิดขึ้นเนื่องจากการผิดสัญญาหรือที่เป็นผลสืบเนื่อง รวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงการสูญเสียผลกำไร ความรับผิดชอบของทาง 3M ในทางกฎหมายจะต้องไม่เกินราคาของผลิตภัณฑ์ที่เสียหายหรือบกพร่อง ไม่ว่ากรณีใด ๆ ก็ตาม

การเก็บรักษาและการกำจัด

เก็บรักษาส่วนประกอบทั้งหมดของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวแบบรวดเร็วที่อุณหภูมิ 2-8°C

ส่วนประกอบของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวแบบรวดเร็วไม่ควรแช่แข็ง สัมผัสกับแสงยูวี หรือสัมผัสกับความร้อน (>30°C) นานเกินไป

ไม่ควรใช้ส่วนประกอบของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวแบบรวดเร็วหลังจากหมดอายุแล้ว วันหมดอายุและหมายเลขล็อตจะแสดงไว้บนฉลากด้านนอกของกล่อง

3M บัฟเฟอร์การสกัด แต่ละล็อตได้รับการทดสอบมาเฉพาะสำหรับ LFD แต่ละล็อตเท่านั้น และไม่สามารถนำมาใช้สลับกับล็อตอื่นหรืออุปกรณ์ชุดอื่น ๆ ได้

กำจัดตามมาตรฐานและข้อบังคับของท้องถิ่น/ภูมิภาค/อุตสาหกรรม

คำแนะนำสำหรับวิธีการที่ถูกต้อง

AOAC® INTERNATIONAL Performance Tested MethodSM #052001



ในการศึกษาของ AOAC Research Institute PTMSM พบว่า 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวแบบรวดเร็วเป็นวิธีการที่มีความเสถียรที่เชื่อถือได้เหมาะสำหรับการตรวจหาโปรตีนของไข่ขาวทั้งหมดที่ต่ำสุดถึง 3 ส่วนต่อล้านส่วนในตัวอย่างส่วนผสมอาหาร ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปและสิ่งแวดลอม CIP ล้างน้ำและพื้นผิวสุดท้าย

วิธีนี้ได้รับการตรวจสอบเพื่อตรวจจับโปรตีนไข่ทั้งหมดใน: ไอศกรีมวานิลลา น้ำเชื่อมช็อคโกแลต นมสดพ่องมันเนย น้ำส้มคั้น น้ำสลัดคูกี้ที่มีสารตกค้าง CIP ล้างน้ำและพื้นผิวสแตนเลสสุดท้าย

การศึกษากการให้เหตุผลจะดำเนินการโดยใช้ NIST Reference Material 8445 สเปรย์แบบแห้งฟุ้งไข่ทั้งฟอง เมื่อพิจารณาถึงความเข้มข้น 50-66% ของโปรตีนไข่ขาวจากโปรตีนไข่ทั้งหมด^{2,3} ข้อจำกัดของการตรวจพบ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวแบบรวดเร็วสอดคล้องกับ 1 ส่วนต่อล้านส่วนของโปรตีนไข่ทั้งหมด ซึ่งเทียบเท่ากับ 0.6 ส่วนต่อล้านส่วนของโปรตีนไข่ขาว

คำแนะนำการใช้งาน

ปฏิบัติตามคำแนะนำทั้งหมดอย่างละเอียดรอบคอบ หากไม่ปฏิบัติเช่นนั้น อาจให้ผลที่ไม่ถูกต้องแม่นยำได้ ส่วนประกอบของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวแบบรวดเร็วจะต้องอยู่ในอุณหภูมิแวดล้อม (20-25°C) ก่อนการใช้งาน

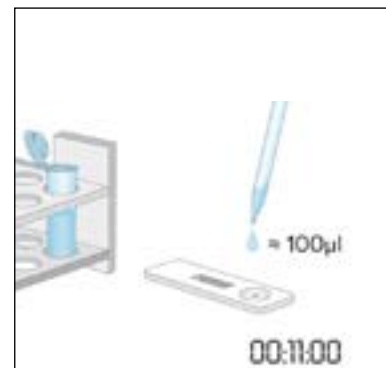
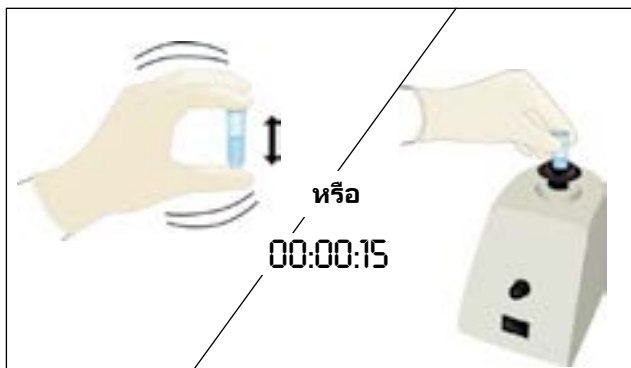
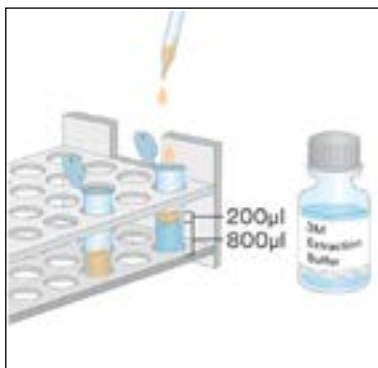
การวิเคราะห์ตัวอย่าง

1. ตัวอย่างน้ำล้างครั้งสุดท้ายด้วยวิธีการ CIP

- 1.1. ตัดป้ายหลอดไมโครเซ็นตริฟิวก์หนึ่งหลอดต่อตัวอย่าง CIP แต่ละตัวอย่าง
- 1.2. เติม 3M บัฟเฟอร์การสกัด ปริมาณ 800 ไมโครลิตรลงในหลอดไมโครเซ็นตริฟิวก์ที่ตัดป้ายไว้
- 1.4. เติมตัวอย่างน้ำล้างครั้งสุดท้ายด้วยวิธีการ CIP ปริมาณ 200 ไมโครลิตรลงไป เขย่าแรง ๆ หรือนำเข้าเครื่องผสมสารละลายเป็นเวลา 15 วินาที เพื่อผสมให้เข้ากันและได้ตัวอย่างที่สกัดออกมา

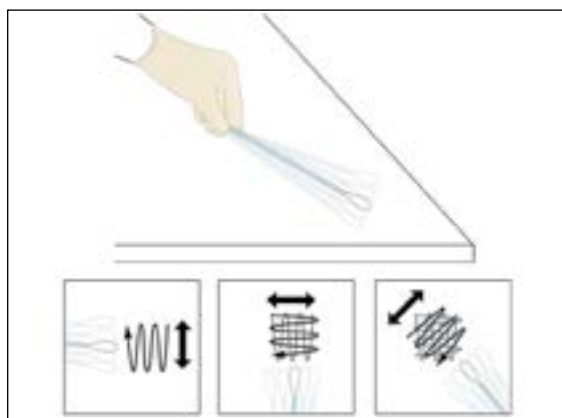
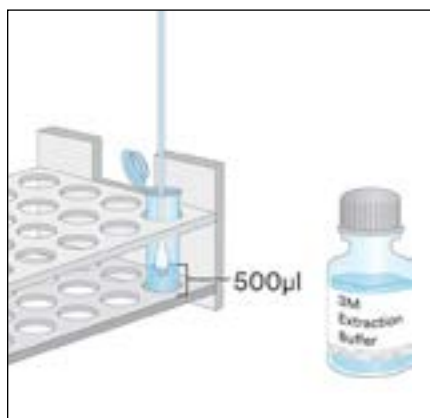
หมายเหตุ: ค่า pH ของตัวอย่างที่สกัดออกมามีอยู่ระหว่าง 5 ถึง 10 ไปที่หัวข้อการแก้ไขปัญหาเพื่อดูข้อมูลเพิ่มเติม

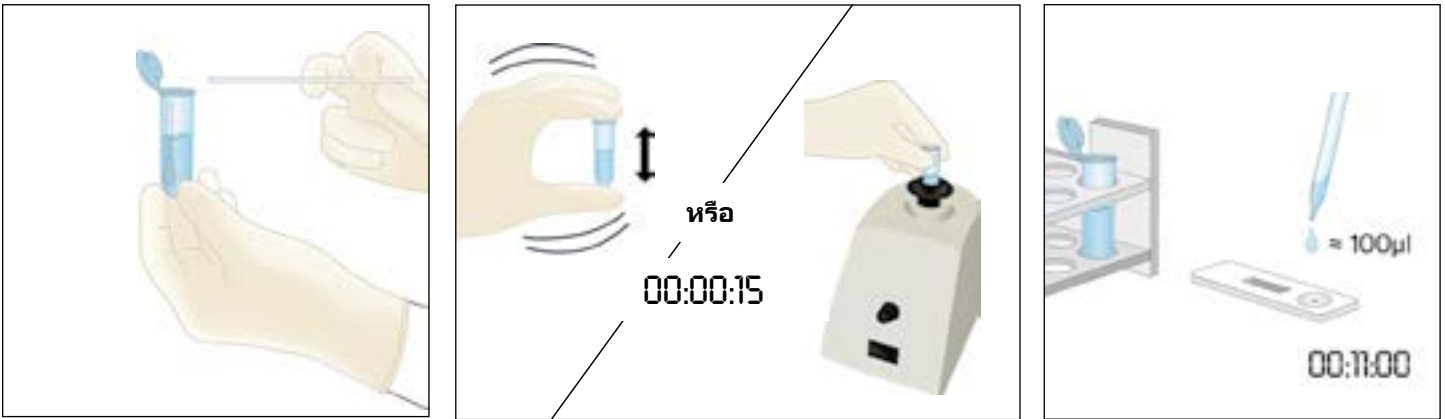
- 1.4 นำ LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวออกจากบรรจุภัณฑ์แล้ววางบนพื้นผิวราบที่แห้งและสะอาด
- 1.5 ถ่ายตัวอย่างที่สกัดออกมาปริมาณ 100 ไมโครลิตรลงใน 1.3 ที่เตรียมไว้ โดยใช้ปิเปตต์หรือปิเปตต์ที่ปที่สะอาด แล้วหยดลงบนช่องใส่ตัวอย่างบน LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาว ตั้งเวลา 11 ± 1 นาที ไปที่หัวข้อการตีความผลลัพธ์



2. ตัวอย่างสวอปจากสิ่งแวดล้อม

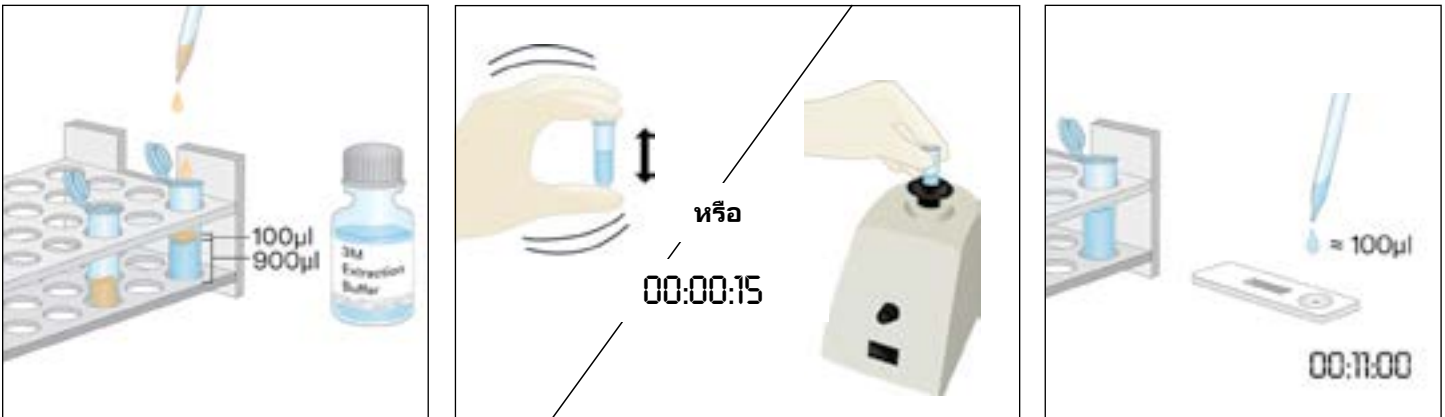
- 2.1 ติดป้ายหลอดไมโครเซ็นทรีฟิวก์หนึ่งหลอดต่อแต่ละตัวอย่างที่ได้จากสิ่งแวดล้อม
- 2.2 เติม 3M บัฟเฟอร์การสกัด ปริมาณ 500 ไมโครลิตรลงในหลอดไมโครเซ็นทรีฟิวก์ที่ติดป้ายไว้
- 2.3 นำสวอปที่สะอาดออกมาแล้วจุ่มส่วนปลายทั้งหมดลงในหลอดไมโครเซ็นทรีฟิวก์ จนกระทั่งปลายจุ่มด้วย 3M บัฟเฟอร์การสกัด รีดของเหลวส่วนเกินออกจากปลายสวอปอย่างนุ่มนวลโดยการกดสวอปกับหลอดด้านในเบาๆ
- 2.4 นำสวอปที่เปียกออกมาและสำรวจหาพื้นผิวขนาด 10x10 ซม. โดยให้สวอปทำมุม 30° กับพื้นผิว ใช้สวอปกวาดอย่างช้า ๆ และทั่วบริเวณพื้นผิวที่ต้องการเก็บตัวอย่าง ใช้สวอปกวาดพื้นผิวสามครั้ง โดยกวาดขึ้นลงระหว่างการกวาดแต่ละครั้ง
- 2.5 ใส่สวอปกลับเข้าไปในหลอดที่ติดป้ายไว้แล้ว แล้ววนสวอปหลาย ๆ ครั้งเพื่อให้สิ่งตกค้างที่อาจจะอยู่บนผิวของสวอปหลุดลงไปใน 3M บัฟเฟอร์การสกัด ตัดปลายสวอปลงในหลอด ปิดฝาหลอดให้แน่น แล้วผสมส่วนผสมในหลอดให้เข้ากันเพื่อให้ได้ตัวอย่างที่สกัดออกมา
- 2.6 นำ LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวออกจากบรรจุภัณฑ์แล้ววางบนพื้นผิวราบที่แห้งและสะอาด
- 2.7 ถ่ายตัวอย่างที่สกัดออกมาปริมาณ 100 ไมโครลิตรลงใน 2.5 ที่เตรียมไว้ โดยใช้ปิเปตต์หรือปิเปตต์ที่ปที่สะอาด แล้วหยดลงบนช่องใส่ตัวอย่างบน LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาว ตั้งเวลา 11 ± 1 นาที ไปที่หัวข้อการตีความผลลัพธ์





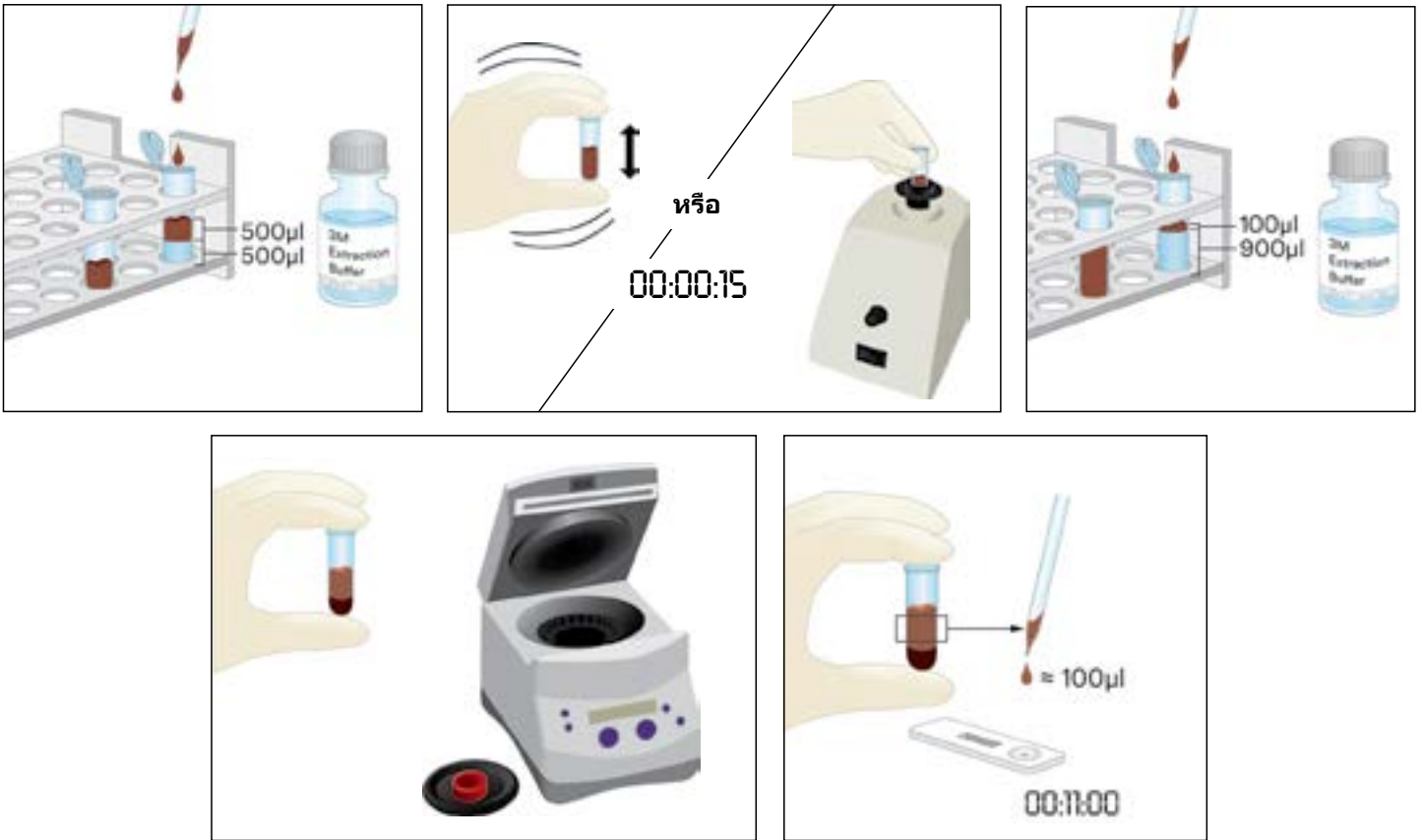
3. ตัวอย่างของเหลว ยกเว้นตัวอย่างซีอกโกแลตเหลว

- 3.1 ติดป้ายหลอดไมโครเซ็นทรีฟิวก์หนึ่งหลอดต่อตัวอย่างของเหลวแต่ละตัวอย่าง
- 3.2 ตวงสาร 3M บัฟเฟอร์การสกัด ปริมาณ 900 ไมโครลิตรลงในหลอดไมโครเซ็นทรีฟิวก์ที่ติดป้ายไว้
- 3.3 เติมตัวอย่างที่ผสมเข้ากันดีแล้วปริมาณ 100 ไมโครลิตร เขย่าแรง ๆ หรือนำเข้าเครื่องผสมสารละลายเป็นเวลา 15 วินาที เพื่อผสมให้เข้ากันและได้ตัวอย่างที่สกัดออกมา
หมายเหตุ: ค่า pH ของตัวอย่างที่สกัดออกมาควรอยู่ระหว่าง 5 ถึง 10 ไปที่หัวข้อการแก้ไขปัญหาเพื่อดูข้อมูลเพิ่มเติม
- 3.4 นำ LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไขขาวออกจากบรรจุภัณฑ์แล้ววางบนพื้นผิวราบที่แห้งและสะอาด
- 3.5 ถ่ายตัวอย่างที่สกัดออกมาปริมาณ 100 ไมโครลิตรออกจากชั้น (ของเหลว) ตรงกลางลงใน 3.3 ที่เตรียมไว้ โดยใช้ปิเปตต์หรือปิเปตต์ที่ปที่สะอาด แล้วหยดลงบนช่องใส่ตัวอย่างบน LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไขขาว ตั้งเวลา 11 ± 1 นาที ไปที่หัวข้อการตีความผลลัพธ์



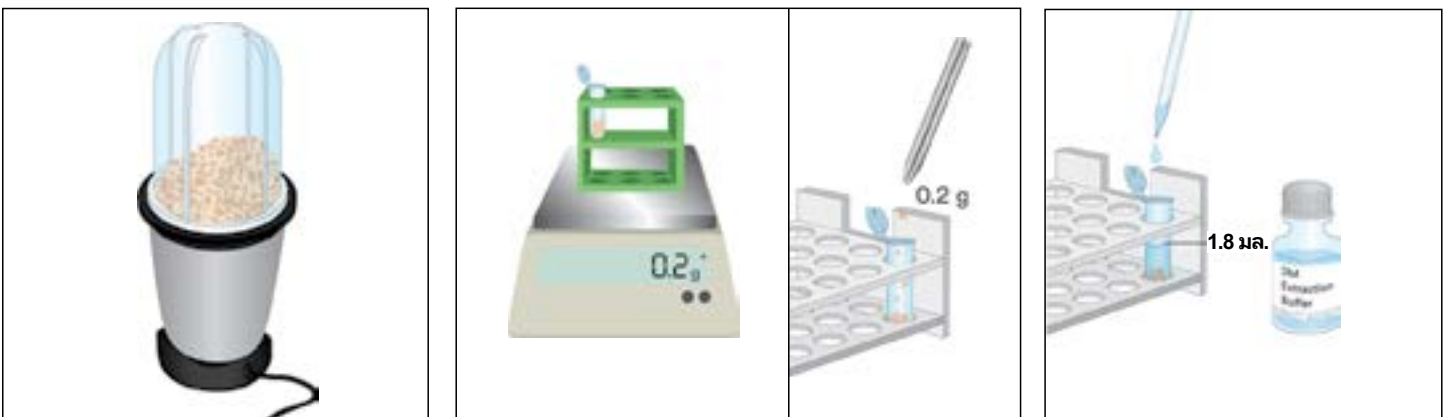
4. ตัวอย่างซีอกโกแลตเหลว

- 4.1 ติดป้ายหลอดไมโครเซ็นทรีฟิวก์สองหลอดต่อตัวอย่างซีอกโกแลตแต่ละตัวอย่าง
- 4.2 ในการเตรียมตัวอย่างนั้น ให้เติมตัวอย่างซีอกโกแลตเหลวที่ผสมเข้ากันดีแล้วปริมาณ 500 ไมโครลิตร และเติมสารสกัดเอ็นไซม์ 3M ปริมาณ 500 ไมโครลิตรลงในหลอดไมโครเซ็นทรีฟิวก์ที่ติดป้ายไว้ จากนั้นเขย่าแรง ๆ เพื่อให้ส่วนผสมเข้ากัน หรือนำเข้าเครื่องผสมสารละลายเป็นเวลา 15 วินาที
- 4.3 เติม 3M บัฟเฟอร์การสกัด ปริมาณ 900 ไมโครลิตรลงในหลอดไมโครเซ็นทรีฟิวก์หลอดที่สองที่ติดป้ายไว้ แล้วเติมตัวอย่างที่เตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 4.2 ลงไปปริมาณ 100 ไมโครลิตร เขย่าแรง ๆ เพื่อผสมให้เข้ากันหรือนำเข้าเครื่องผสมสารละลายเป็นเวลาประมาณ 15 นาที
- 4.4 หมุนเหวี่ยงเป็นเวลา 20-30 วินาทีที่ความเร็ว 5000-7000 รอบต่อนาที (3000 x กรัม) ส่วนล่อยที่อยู่บนผิวของเหลวก็คือตัวอย่างที่สกัดได้
- 4.5 นำ LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไขขาวออกจากบรรจุภัณฑ์แล้ววางบนพื้นผิวราบที่แห้งและสะอาด
- 4.6 ถ่ายตัวอย่างที่สกัดออกมาปริมาณ 100 ไมโครลิตรออกจากชั้น (ของเหลว) ตรงกลางลงใน 4.4 ที่เตรียมไว้ โดยใช้ปิเปตต์หรือปิเปตต์ที่ปที่สะอาด แล้วหยดลงบนช่องใส่ตัวอย่างบน LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไขขาว ตั้งเวลา 11 ± 1 นาที ไปที่หัวข้อการตีความผลลัพธ์



5. ตัวอย่างของแข็ง

- 5.1 ติดป้ายหลอดไมโครเซนตริฟิวก์หนึ่งหลอดต่อตัวอย่างที่ไม่ใช่ของเหลวแต่ละตัวอย่าง
- 5.2 บดตัวอย่างจนกลายเป็นผงละเอียดที่เป็นเนื้อเดียวกัน
- 5.3 ตวงตัวอย่าง 0.2 กรัมลงในหลอดไมโครเซนตริฟิวก์ที่ติดป้ายไว้
- 5.4 เติม 3M บัฟเฟอร์การสกัด ปริมาณ 1.8 มล. ลงในตัวอย่างภายในหลอดไมโครเซนตริฟิวก์ เขย่าแรง ๆ หรือนำเข้าเครื่องผสมสารละลายเป็นเวลา 15 วินาที เพื่อผสมให้เข้ากันและได้ตัวอย่างที่สกัดออกมา
หมายเหตุ: ละลายตัวอย่างซีอกโกแลต
- 5.5 หมุนเหวี่ยงเป็นเวลา 20-30 วินาทีที่ความเร็ว 5000-7000 รอบต่อนาที (3000 x กรัม) ส่วนล่อยที่อยู่บนผิวของเหลวก็คือตัวอย่างที่สกัดได้
- 5.6 นำ LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไขขาวออกจากบรรจุภัณฑ์แล้ววางบนพื้นผิวราบที่แห้งและสะอาด
- 5.7 ถ่ายตัวอย่างที่สกัดออกมาปริมาณ 100 ไมโครลิตรออกจากชั้น (ของเหลว) ตรงกลางลงใน 5.5 ที่เตรียมไว้ โดยใช้ปิเปตต์หรือปิเปตต์ที่ปที่สะอาด แล้วหยดลงบนช่องใส่ตัวอย่างบน LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไขขาว ตั้งเวลา 11 ± 1 นาที ไปที่หัวข้อการตีความผลลัพธ์



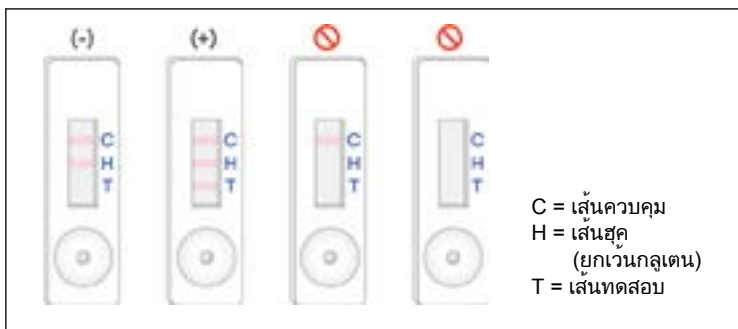


การตีความผลลัพธ์

เส้นควบคุมอยู่ถัดจากตัวอักษร C บน LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาว เส้นทดสอบอยู่ถัดจากตัวอักษร T บน LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาว เส้นสุกอยู่ถัดจากตัวอักษร H และ/หรืออยู่ระหว่างเส้น T กับ C หมายถึง: ตลับ LFD บางตลับอาจจะไม่มีตัวอักษร H กำกับไว้ที่ด้านข้างของตลับพลาสติก

อ่าน LFD หลังจากหยดตัวอย่างไปแล้ว 11 ± 1 นาที ตัวอย่างจะถือว่าเป็น:

- ก. ให้ผลทดสอบเป็นลบสำหรับโปรตีนของไข่ขาว เมื่อเส้นสองเส้นที่อยู่ห่างจากช่องใส่ตัวอย่างมากที่สุดปรากฏขึ้น กล่าวคือมองเห็นเส้นควบคุมและเส้นสุกบน LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาว
- ข. ให้ผลการทดสอบเป็นบวกสำหรับโปรตีนของไข่ขาว เมื่อเส้นทั้งสามเส้น (เส้นทดสอบ เส้นสุก และเส้นควบคุม) ปรากฏขึ้นบน LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาว
- ค. ไม่ถูกต้อง หาก LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวไม่แสดงเส้นสุกที่อยู่ตรงกลาง ตัวอย่างอาจจะมีโปรตีนของไข่ขาวอยู่มากเกินไปและจำเป็นต้องเจือจางลง
- ง. ไม่ถูกต้อง หาก LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวไม่แสดงเส้นควบคุม



ค่าที่อ่านได้หลังจากเติมตัวอย่างเบื้องต้นใน LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาวนานกว่า 12 นาทีควรถือว่าไม่ถูกต้อง ค่าที่อ่านได้ ณ เวลาดังกล่าวไม่สามารถตีความได้และอาจทำให้เกิดผลทดสอบที่ผิดพลาด

การแก้ไขปัญหา

1. ตัวอย่างไม่ไหลไปตามกระดาษทดสอบภายใน 5 นาทีแรกหลังจากหยดตัวอย่างใน LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาว ตัวอย่างอาจจะเหนียวเกินไปและต้องนำไปหมุนเหวี่ยงหากยังไม่ได้หมุนเหวี่ยงระหว่างขั้นตอนการเตรียมตัวอย่าง แต่หากตัวอย่างผ่านการหมุนเหวี่ยงมาแล้ว อาจจำเป็นต้องนำมาละลายกับสาร 3M บัฟเฟอร์การสกัด ในสัดส่วน 1:1 (หมายเหตุ: การทำแบบนี้อาจจะลดความไวของการทดสอบลงมาเป็น ~1 ส่วนต่อล้านส่วนสำหรับบางเมตริกซ์)
2. มีจุดสีแดงปรากฏอยู่บนเส้นควบคุม แต่ส่วนอื่น ๆ ของเส้นควบคุมไม่เปลี่ยนสี
อนุภาคของตัวอย่างอาจจะผ่านเข้าไปอยู่รอบ ๆ ใส่กรองในตลับ ให้ทดสอบตัวอย่างอีกครั้งหนึ่งโดยใช้ LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของไข่ขาว ชุดใหม่จากชุดอุปกรณ์ แล้วทำซ้ำขั้นตอนการทดสอบ
3. ค่า pH ของตัวอย่างที่สกัดออกมาควรอยู่ระหว่าง 5 ถึง 10 หากค่า pH ไม่อยู่ในช่วงนี้ อาจจะต้องเจือจางเพิ่มอีก (ให้ทำการเจือจางในสัดส่วน 1:1 โดยใช้ตัวอย่างที่สกัดออกมาปริมาณ 100 ไมโครลิตรกับ 3M บัฟเฟอร์การสกัด ปริมาณ 100 ไมโครลิตร การทำแบบนี้ อาจจะลดความไวของการทดสอบลงมาเป็น ~1 ส่วนต่อล้านส่วนสำหรับบางเมตริกซ์)

หากคุณมีคำถามเกี่ยวกับการใช้งานหรือขั้นตอนใด ๆ กรุณาติดต่อตัวแทนความปลอดภัยด้านอาหารของ 3M หรือตัวแทนจำหน่าย

คุณลักษณะประสิทธิภาพขั้นต่ำ

ขีดจำกัดต่ำสุดของการตรวจสอบ ⁽ⁿ⁾	0.6 ส่วนต่อล้านส่วน
ขีดจำกัดสูงสุดของการตรวจสอบ	~10,000 ส่วนต่อล้านส่วน

⁽ⁿ⁾ ขีดจำกัดต่ำสุดของการตรวจสอบหมายถึงความเข้มข้นน้อยที่สุดของสารก่อภูมิแพ้ในตัวอย่างการทดสอบที่สามารถตรวจพบได้จากตัวอย่างที่ไม่มีสารสกัด ณ ระดับความเป็นไปได้ที่กำหนด¹

ข้อมูลอ้างอิง

1. Abbott, M., Hayward, S., Ross, W., Godefroy, S.B., Ulberth, F., Van Hengel, A. J., Roberts, J., Akiyama, H., Popping, B., Yeung, J.M., Wehling, P., Taylor, S., Poms, R.E., and Delahaut, P. (2010). Appendix M: Validation Procedures for Quantitative Food Allergen ELISA Methods: Community Guidance and Best Practices. *J. AOAC Int.* 93, 442-450.
2. Faeste, C.K and Lovberg, K.E. (2007) Extractability, Stability and Allergenicity of Egg White Proteins in Differently Heat-Processed Foods. *J of AOAC International.* 90(2):427-436.
3. Sugino, H., Nitoda, T., Juneja, L.F. General Chemical Composition of Eggs. (1997) In: Yamamoto, T., Juneja, L.R., Hatta, H. and Kim, M. Hen Eggs: Basic and Applied Science. CRC Press.

คำอธิบายสัญลักษณ์

www.3M.com/foodsafety/symbols

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz-Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Company

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
© 2020, 3M. Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
3M est une marque de commerce de la Compagnie 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M. Toute utilisation
non autorisée est interdite. Tous droits réservés.
34-8726-7128-3

계란 흰자 단백질 신속 키트

계란 흰자 단백질의 정성 분석을 위한 측방 유동 장치(LFD)

제품 설명 및 용도

3M™ 계란 흰자 단백질 신속 키트는 제자리 세정(CIP) 최종 행굼물, 주변물 채취 시료, 식품 성분 및 가공 식품에 계란 흰자 단백질이 들어 있는지 검사하기 위해 고안되었습니다.

3M 계란 흰자 단백질 신속 키트는 계란 흰자 단백질 검출에 특화된 항체를 이용하는 면역 크로마토그래피 시험 방법인 측방 유동 장치(LFD)를 활용합니다. 양성 결과는 계란 흰자 단백질이 0.6ppm 이상 존재할 경우 세 개의 선(제어선, 후크선, 시험선)이 나타남으로써 시각화됩니다. 한도는 시험 대상 매트릭스에 따라 달라질 수 있습니다. 10,000ppm을 초과하는 계란 단백질을 함유한 시료는 후크선 및/또는 시험선이 표시되지 않아 시험 결과가 잘못 나올 수 있습니다.

3M 계란 흰자 단백질 신속 키트는 식음료 업계에서 교육을 받은 사람이 사용하는 용도로 고안되었습니다. 3M은 식품이나 음료가 아닌 다른 산업에서의 이 제품 사용을 문서화하지 않았습니다. 즉 3M은 약품, 화장품, 임상 또는 수의학 시료 시험에 대해서는 이 제품을 문서화하지 않았습니다. 3M 계란 흰자 단백질 신속 키트는 가능성 있는 모든 식료품, 식품 가공 및 시험 프로토콜에서 평가를 거친 것이 아닙니다.

3M 계란 흰자 단백질 신속 키트에는 25가지 시험이 포함되어 있습니다(표 1에 설명되어 있음).

표 1. 키트 구성요소

항목	ID	수량	보관
3M™ 계란 흰자 단백질 측방 유동 장치(LFD)	플라스틱 카세트에 든 측방 유동 장치	25개 장치가 개별 포장되어 있습니다.	2~8°C에서 보관하십시오. 동결시키지 마십시오.
3M™ 추출 버퍼	추출 버퍼가 들어 있는 용기	용기 1개 - 50mL	2~8°C에서 보관하십시오. 동결시키지 마십시오.
희석 튜브	마이크로 원심분리기 튜브 (용적 용량: 2.2mL)	튜브 26개	청결하고 건조한 장소에 보관하십시오.

키트에 포함되지 않은 자재:

- 면봉 및 피펫
- 와류, 타이머 및 저울은 사용하면 좋지만 모든 시료에 필수적인 것은 아닙니다.
- 모든 초콜릿 및 껌 시료에는 원심 분리기를 사용해야 하며, 또 사용하는 것이 권장 사항이나 모든 고체 시료에 필수적인 것은 아닙니다.

안전

사용자는 3M 계란 흰자 단백질 신속 키트 사용 설명서에 있는 모든 안전 관련 사항을 읽고, 숙지하며, 이에 따라야 합니다. 나중에 참조할 수 있도록 안전 지침을 보관하십시오.

⚠ 경고: 피하지 못할 경우 사망이나 심각한 부상 및/또는 재산상의 손해를 초래할 수 있는 위험 상황을 의미합니다.

알림: 피하지 못할 경우 재산상의 피해를 초래할 수 있는 잠재적으로 위험한 상황을 의미합니다.

⚠ 경고

부정확한 결과가 발생할 위험을 줄이려면:

- 3M은 식품 또는 음료 외 산업에 대해서는 3M 계란 흰자 단백질 신속 키트의 사용을 문서화하지 않았습니다. 즉 3M은 약품, 화장품, 임상 또는 수의학 시료 시험에 대해서는 이 제품을 문서화하지 않았습니다.
- 3M 계란 흰자 단백질 LFD는 시료를 측방 유동 장치에 넣고 11 ± 1분 후에 판독해야 합니다.
- 3M 추출 버퍼는 특정한 로트의 3M 계란 흰자 단백질 LFD와 사용하도록 지정되어 있습니다. 3M 계란 흰자 단백질 신속 키트 구성요소를 다른 로트 또는 키트와 바꿔 사용하지 마십시오.
- 3M 추출 버퍼는 특정한 로트의 3M 계란 흰자 단백질 LFD와 사용하도록 지정되어 있습니다. 3M 계란 흰자 단백질 측방 장치를 다 사용한 후 남아 있는 3M 추출 버퍼는 모두 폐기하십시오.
- 3M 계란 흰자 단백질 신속 키트를 보관할 때는 포장 및 제품 설명서에 명시된 내용을 따릅니다.
- 3M 계란 흰자 단백질 신속 키트는 언제나 유효 기간 내에 사용하십시오.

- 3M 계란 흰자 단백질 신속 키트는 항상 20~25°C 온도에서 사용하십시오.
- 3M™ 알러젠 단백질 검사 키트는 가수분해된 단백질의 검출을 위해 만들어지지 않았습니다.
- 3M 알러젠 단백질 검사 키트는 가공식품으로부터 3M 추출용 버퍼로 용해된 단백질을 검출할 수 있도록 설계되었습니다. 일부 식품 가공 방법은 표적 단백질의 검출을 제한할 수 있습니다.
- 일부 식품 가공은 3M 알러젠 단백질 검사 키트의 식품 단백질 검출에 영향을 미칠 수 있습니다. 사용자는 해당 검사 방법이 사용자의 요구 사항을 충족시키기 위한 목적에 적합한지 검증해야 합니다.

위음성 결과가 발생할 위험을 줄이려면:

- 3M 계란 흰자 단백질 신속 키트를 내부 또는 제3자의 확인을 거친 식품 및 주변물 시료에 사용하십시오.

화학 물질 노출 관련 위험을 줄이려면:

- 3M 계란 흰자 단백질 신속 키트는 식음료 업계에서 교육을 받은 사람이 사용하는 용도로 고안되었습니다.

참고

부정확한 결과가 발생할 위험을 줄이려면:

- 3M 계란 흰자 단백질 LFD의 정확한 해석을 보장하도록, 제품 설명서의 결과 해석 섹션을 참조하십시오.

자세한 정보는 안전 데이터 시트를 참고하십시오.

제품 성능 관련 문서에 관해서는 당사 웹사이트(www.3M.com/foodsafety)를 확인하거나 현지 3M 대리점 또는 판매점에 문의하십시오.

사용자 책임

사용자는 제품 설명서와 정보를 숙지할 책임이 있습니다. 더 자세한 정보는 당사의 웹사이트 www.3M.com/foodsafety를 참고하거나 현지 3M 대리점 또는 판매점에 문의하십시오.

식품 분석에 사용된 모든 테스트 방법과 마찬가지로 테스트 매트릭스가 결과에 영향을 줄 수 있습니다. 시험 방법을 선택할 때, 시료 추출 방법, 시험 프로토콜, 시료 준비, 취급, 실험 기법과 같은 외적 요인들이 결과에 영향을 미칠 수 있음을 인식하는 것이 중요합니다. 식품 샘플 자체가 결과에 영향을 줄 수 있습니다.

사용자가 선택한 테스트 방법이 사용자의 기준을 충족하도록 만족시키기 위해 테스트 방법 또는 제품을 선택하여 충분한 샘플 수를 평가하는 것은 사용자의 책임입니다.

또한 사용자에게는 어느 테스트 방법 및 결과가 해당 고객 및 공급자의 요구 사항을 충족하는지 판단할 책임이 있습니다.

어느 테스트 방법과 마찬가지로 3M Food Safety 제품을 사용하여 얻은 결과가 테스트된 매트릭스나 프로세스의 품질을 보장하는 것은 아닙니다.

보증의 한계/제한적 구제

개별 제품 포장의 제한적 보증 부분에 명시된 경우를 제외하고, 3M은 상품성 또는 특정 용도 적합성에 대한 보증을 포함한 어떤 명시적이거나 암묵적인 보증도 거부합니다. 3M Food Safety 제품에 결함이 있을 경우, 3M이나 그의 공식 판매업체는 자체 판단에 따라 제품을 교체하거나 구매 금액을 환불해 드립니다. 다음은 귀하의 유일한 구제 방법입니다. 제품에서 의심되는 결함이 발견되면 발견일로부터 60일 이내에 3M으로 즉시 통지하고, 제품을 3M으로 반품해야 합니다. 고객센터부(한국: 080-033-4114)나 3M Food Safety의 공식 대리점으로 전화하여 반품 인증(Returned Goods Authorization)을 받으십시오.

3M 책임의 한계

3M은 수익의 상실을 포함하여 어떤 직접적인, 간접적인, 특별한, 부수적인, 결과적인 손해나 손실에 대해서도 책임지지 않습니다. 법 이론에 따른 3M의 책임은 어떤 경우에도 결함이 있다고 주장된 제품의 구매 대금을 초과하지 않습니다.

보관 및 폐기

모든 3M 계란 흰자 단백질 신속 키트 구성요소는 2~8°C에서 보관하십시오.

3M 계란 흰자 단백질 신속 키트 구성요소는 열거나 자외선에 노출되거나 장시간 동안 열(30°C 초과)에 노출되어서는 안 됩니다.

유통 기한이 지난 3M 계란 흰자 단백질 신속 키트 구성요소는 사용해서는 안 됩니다. 유통기한과 품목 번호는 상자의 외부 라벨에 기입되어 있습니다.

각 3M 추출 버퍼 로트는 LFD 로트마다 특정 확인을 거친 것으로, 다른 로트 또는 키트와 바꾸어 사용할 수 없습니다.

현재의 현지/지역/산업 표준 및 규정에 따라 폐기하십시오.

검증 방법 관련 설명

AOAC® INTERNATIONAL Performance Tested MethodSM #052001



AOAC Research Institute PTMSM 연구에서 3M 계란 흰자 단백질 신속 키트는 식품 성분, 완제품, 주변물 시료, 제자리 세정(CIP) 최종 행굼물 및 표면 내 난 단백질의 총량을 1ppm까지 검출하는데 적합하며 신뢰할 수 있는 방법이라고 밝혔습니다.

이 방법은 바닐라 아이스크림, 액체 초콜릿 시럽, 액체 전유, 오렌지 주스, 샐러드드레싱, 쿠키, 제자리 세정(CIP) 최종 행굼물, 스테인리스 스틸 표면에서 계란 단백질 총량을 검출하는 것으로 검증되었습니다.

검증 연구는 NIST Reference Material 8445 분무 건조된 전란을 사용하여 수행되었습니다. 계란 단백질 총량^{2,3} 중 계란 흰자 단백질 농도가 50~66%인 것을 고려할 때, 3M 계란 흰자 단백질 신속 키트의 검출 한계는 계란 단백질 총량의 1ppm에 해당하며, 이는 계란 흰자 단백질의 약 0.6ppm에 해당합니다.

사용 지침

모든 지침을 주의 깊게 준수하십시오. 그렇지 않으면 부정확한 결과가 나올 수 있습니다. 모든 3M 계란 흰자 단백질 신속 키트 구성요소는 사용 전에 실온(20~25°C)에 두어야 합니다.

시료 분석

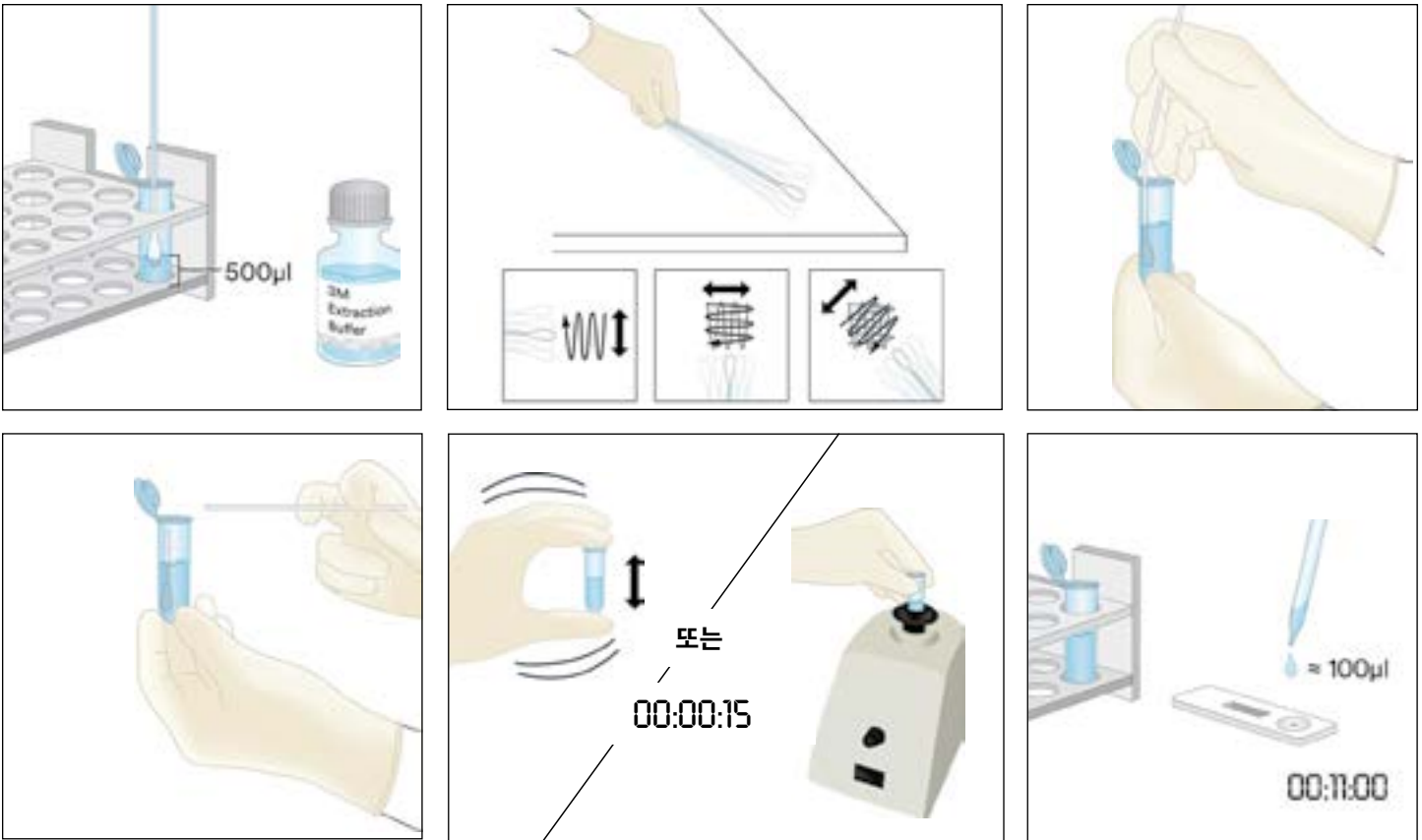
1. CIP 최종 행굼물 시료

- 1.1. 각 CIP 시료에 대한 하나의 마이크로 원심분리기 튜브에 라벨을 부착합니다.
- 1.2. 라벨을 부착한 원심분리기 튜브에 800µL의 3M 추출 버퍼를 넣습니다.
- 1.3. 200µL의 CIP 최종 행굼물 시료를 넣습니다. 추출된 시료를 얻도록, 15초 동안 강하게 흔들거나 휘저어 잘 섞습니다.
참고: 추출된 시료의 pH는 5~10이어야 합니다. 자세한 내용은 문제 해결 섹션을 참조하십시오.
- 1.4. 패키지에서 하나의 3M 계란 흰자 단백질 LFD를 꺼내 깨끗하고 물기가 없는 평평한 표면에 놓습니다.
- 1.5. 깨끗한 피펫이나 피펫 팁을 이용해 1.3에서 준비한 추출된 시료 100µL를 3M 계란 흰자 단백질 LFD의 시료판에 넣습니다. 11 ± 1분으로 맞춰 타이머를 작동합니다. 결과 해석 섹션으로 계속 진행합니다.



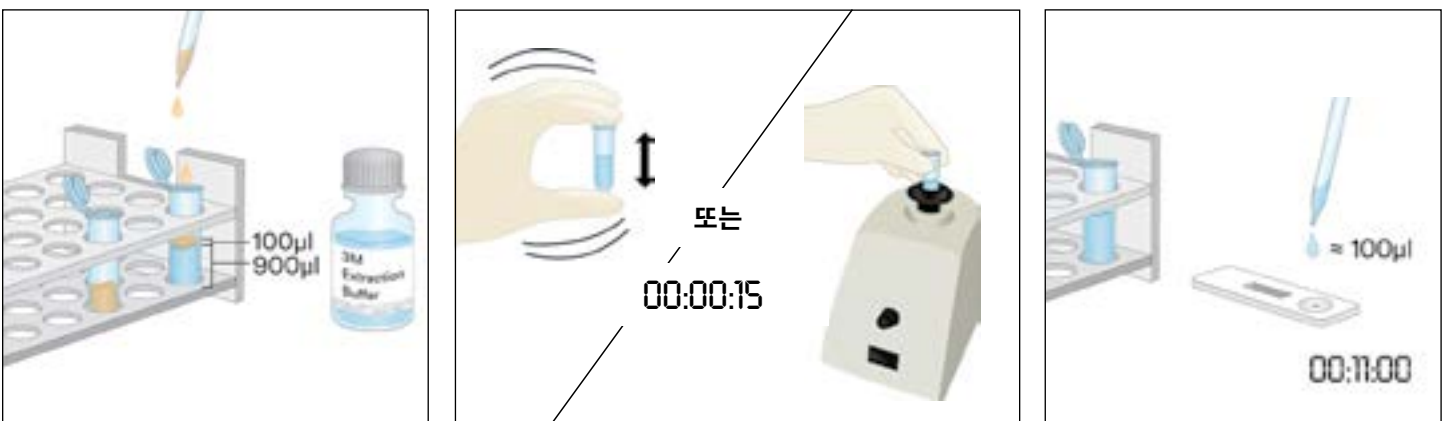
2. 주변물 채취 시료

- 2.1. 각 주변물 채취 시료에 대한 하나의 원심분리기 튜브에 라벨을 부착합니다.
- 2.2. 라벨을 부착한 원심분리기 튜브에 500µL의 3M 추출 버퍼를 넣습니다.
- 2.3. 깨끗한 면봉을 꺼내 전체 팁을 원심분리기 튜브에 담가 팁을 3M 추출 버퍼로 적십니다. 튜브 내부에서 면봉 팁을 가볍게 쥐고 눌러서 과도하게 묻은 액체를 살짝 짜냅니다.
- 2.4. 젖은 면봉을 꺼내 표면과 30°를 유지한 상태로 10 X 10cm 표면을 조사합니다. 면봉으로 표면 전체를 천천히 문지릅니다. 스왑을 이 표면에 3회 문질러주되, 회가 바뀔 때마다 방향을 바꿔줍니다.
- 2.5. 면봉을 꺼내 앞서 라벨을 부착한 튜브에 다시 넣고 여러 번 휘저어, 면봉 끝에 남아 있을지 모르는 모든 잔여물을 3M 추출 버퍼에 떨어뜨립니다. 면봉 팁을 튜브에서 빼고 뚜껑을 꼭 닫은 후 추출된 시료를 얻을 수 있도록 잘 혼합합니다.
- 2.6. 패키지에서 하나의 3M 계란 흰자 단백질 LFD를 꺼내 깨끗하고 물기가 없는 평평한 표면에 놓습니다.
- 2.7. 깨끗한 피펫이나 피펫 팁을 이용해 2.5에서 준비한 추출된 시료 100µL를 3M 계란 흰자 단백질 LFD의 시료판에 넣습니다. 11 ± 1분으로 맞춰 타이머를 작동합니다. 결과 해석 섹션으로 계속 진행합니다.



3. 액상 초콜릿 시료를 제외한 액체 시료

- 3.1 각 액체 시료에 대해 하나의 원심분리기 튜브에 라벨을 부착합니다.
- 3.2 라벨을 부착한 원심분리기 튜브에 900µL의 3M 추출 버퍼를 넣습니다.
- 3.3 잘 섞인 시료 100µL를 넣습니다. 추출된 시료를 얻도록, 15초 동안 강하게 흔들거나 휘저어 잘 섞습니다.
참고: 추출된 시료의 pH는 5~10이어야 합니다. 자세한 내용은 문제 해결 섹션을 참조하십시오.
- 3.4 패키지에서 하나의 3M 계란 흰자 단백질 LFD를 꺼내 깨끗하고 물기가 없는 평평한 표면에 놓습니다.
- 3.5 깨끗한 피펫이나 피펫 팁을 이용해 가운데 층(수성)으로 3.3에서 준비한 추출된 시료 100µL를 3M 계란 흰자 단백질 LFD의 시료판에 넣습니다. 11 ± 1분으로 맞춰 타이머를 작동합니다. 결과 해석 섹션으로 계속 진행합니다.



4. 액상 초콜릿 시료

- 4.1 각 액상 초콜릿 시료에 대해 두 개의 원심분리기 튜브에 라벨을 부착합니다.
- 4.2 준비된 시료를 만들려면 잘 혼합된 액상 초콜릿 시료 500µL와 3M 추출 버퍼 500µL를 라벨이 부착된 첫 번째 원심분리기 튜브에 넣고 강하게 흔들어 완전히 혼합되도록 하거나 약 15초 동안 휘저으십시오.
- 4.3 900µL의 3M 추출 버퍼를 라벨이 부착된 두 번째 원심분리기 튜브에 넣고 4.2단계의 준비된 시료 100µL를 넣습니다. 강하게 흔들어 완전히 혼합되도록 하거나 약 15초 동안 휘저으십시오.

- 4.4 5,000~7,000rpm(3,000 x g)에서 20~30초 동안 원심분리합니다. 상청액이 추출된 시료입니다.
- 4.5 패키지에서 하나의 3M 계란 흰자 단백질 LFD를 꺼내 깨끗하고 물기가 없는 평평한 표면에 놓습니다.
- 4.6 깨끗한 피펫이나 피펫 팁을 이용해 가운데 층(수성)으로 4.4에서 준비한 추출된 시료 100μL를 3M 계란 흰자 단백질 LFD의 시료판에 넣습니다. 11 ± 1분으로 맞춰 타이머를 작동합니다. 결과 해석 섹션으로 계속 진행합니다.



5. 고체 시료

- 5.1 각 비액체 시료에 대해 하나의 원심분리기 튜브에 라벨을 부착합니다.
- 5.2 시료를 동질의 미세 분말로 갑니다.
- 5.3 0.2g의 시료를 측정해 라벨을 부착한 원심분리기 튜브에 넣습니다.
- 5.4 1.8mL의 3M 추출 버퍼를 원심분리기 튜브의 시료에 넣습니다. 추출된 시료를 얻도록, 15초 동안 강하게 흔들거나 휘저어 잘 섞습니다.
참고: 초콜릿 시료를 녹입니다.
- 5.5 5,000~7,000rpm(3,000 x g)에서 20~30초 동안 원심분리합니다. 상청액이 추출된 시료입니다.
- 5.6 패키지에서 하나의 3M 계란 흰자 단백질 LFD를 꺼내 깨끗하고 물기가 없는 평평한 표면에 놓습니다.
- 5.7 깨끗한 피펫이나 피펫 팁을 이용해 가운데 층(수성)으로 5.5에서 준비한 추출된 시료 100μL를 3M 계란 흰자 단백질 LFD의 시료판에 넣습니다. 11 ± 1분으로 맞춰 타이머를 작동합니다. 결과 해석 섹션으로 계속 진행합니다.

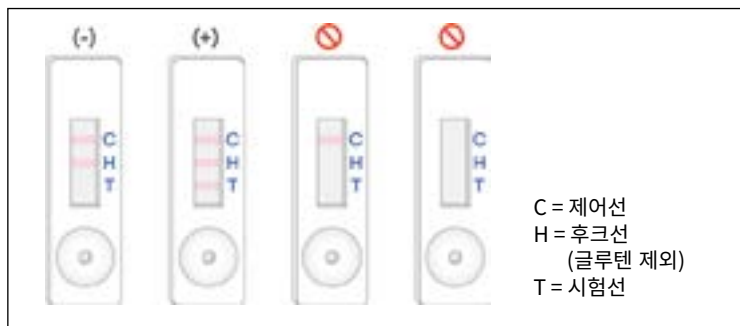


결과 해석

제어선은 3M 계란 흰자 단백질 LFD의 문자 C 옆에 있습니다. 시험선은 3M 계란 흰자 단백질 LFD의 문자 T 옆에 있습니다. 후크선은 문자 H 옆 및/또는 T 선 및 C 선 사이에 있습니다. 참고: 일부 LFD 카세트의 경우 플라스틱 카세트의 측면에 H 표시가 없을 수도 있습니다.

시료를 넣고 11 ± 1분 후에 LFD를 판독하십시오. 시료는 다음과 같이 간주합니다.

- 3M 계란 흰자 단백질 LFD에서 시료판과 가장 멀리 떨어져 있는 두 선인 제어선과 후크선만 표시된다면 계란 흰자 단백질 음성입니다.
- 3M 계란 흰자 단백질 LFD에서 세 개의 선(시험선, 후크선 및 제어선)이 모두 표시된다면 계란 흰자 단백질 양성입니다.
- 3M 계란 흰자 단백질 LFD에서 가운데 후크선이 나타나지 않으면 잘못된 것입니다. 시료에 계란 흰자 단백질이 오버로드되어 희석이 필요한 것일 수 있습니다.
- 3M 계란 흰자 단백질 LFD에서 제어선이 나타나지 않으면 잘못된 것입니다.



시료를 3M 계란 흰자 단백질 LFD에 처음 넣고 12분이 경과한 후에 판독한 모든 값은 잘못된 것으로 간주해야 합니다. 이 시점의 판독 값은 해석할 수 없으며 잘못된 결과를 야기할 수 있습니다.

문제 해결

1. 시료를 3M 계란 흰자 단백질 LFD에 넣은 후 첫 5분 이내에 시료가 스트립을 건너 이동하지 못합니다.
 시료의 점성이 너무 진한 것일 수 있으며 시료 준비 중에 이미 수행하지 않았다면 원심분리를 해야 합니다. 시료를 이미 원심분리했다면 3M 추출 버퍼를 이용해 1:1 희석액을 만들어야 할 수도 있습니다. (참고: 일부 매트릭스의 경우 이로 인해 민감도가 ~1ppm 감소할 수 있습니다.)
2. 시험선에 빨간색 점이 나타나지만 나머지 시험선은 색이 변하지 않습니다.
 시료 입자가 카세트의 필터를 통과했을 수도 있습니다. 키트에서 새로운 3M 계란 흰자 단백질 LFD를 꺼내 시료를 재실행하여 시험을 반복하면 됩니다.
3. 추출된 시료의 pH는 5~10이어야 합니다. pH가 이 범위를 벗어나는 경우 더 희석해야 할 수도 있습니다(즉 100µL의 추출된 시료와 100µL의 3M 추출 버퍼로 1:1 희석액을 준비합니다. 일부 매트릭스의 경우 이로 인해 민감도가 ~1ppm 감소할 수 있습니다.)

특정 적용 부분이나 절차에 관해 문의 사항이 있는 경우 3M 식품 안전 부서 담당자 또는 유통업체에 문의하십시오.

최소 성능 특성

검출 하한 ^(a)	0.6 ppm
검출 상한	~10,000 ppm

^(a) 검출 하한은 지정된 확률 수준에서 실제 바탕 시료와 구분될 수 있는 시험 시료의 알레르겐 최저 농도로 정의됩니다¹.

참고 자료

1. Abbott, M., Hayward, S., Ross, W., Godefroy, S.B., Ulberth, F., Van Hengel, A. J., Roberts, J., Akiyama, H., Popping, B., Yeung, J.M., Wehling, P., Taylor, S., Poms, R.E. 및 Delahaut, P. (2010). 부록 M: 정량적 식품 알레르겐 ELISA 방법의 검증 절차: 커뮤니티 지침 및 모범 사례. *J. AOAC Int.* 93, 442-450.
2. Faeste, C.K and Lovberg, K.E. (2007) 다양한 열처리 식품 내 계란 흰자 단백질의 추출성, 안전성 및 알레르기 유발성. *J. AOAC Int.* 90(2):427-436.
3. Sugino, H., Nitoda, T., Juneja, L.F. 계란의 일반적인 화학 성분. (1997) In: Yamamoto, T., Juneja, L.R., Hatta, H. and Kim, M. *Hen Eggs: Basic and Applied Science*. CRC Press.

기호 설명

www.3M.com/foodsafety/symbols

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz-Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Company

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
© 2020, 3M. Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
3M est une marque de commerce de la Compagnie 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M. Toute utilisation
non autorisée est interdite. Tous droits réservés.
34-8726-7128-3

Petunjuk Produk

Rapid Kit Protein Putih Telur

Perangkat Aliran Lateral (Lateral Flow Devices/LFD) untuk analisis kualitatif protein putih telur.

Deskripsi Produk dan Maksud Penggunaan

Rapid Kit Protein Putih Telur 3M™ dimaksudkan untuk menyaring keberadaan protein putih telur di dalam air bilasan akhir pembersihan-di-tempat (clean-in-place/CIP), sampel swab lingkungan, bahan makanan, dan produk makanan olahan.

Rapid Kit Protein Putih Telur 3M menggunakan lateral flow device (LFD) yaitu metode pengujian imunokromatografis dengan menggunakan antibodi khusus untuk mendeteksi protein putih telur. Hasil positif divisualisasikan dengan keberadaan tiga garis: garis kontrol, garis kait, dan garis uji jika protein putih telur terdeteksi minimal 0,6 ppm. Batas-batas tersebut mungkin bervariasi bergantung pada matriks yang diuji. Hasil pengujian sampel yang mengandung lebih dari 10.000 ppm protein telur mungkin tidak valid, yang akan menyebabkan garis kait dan/atau garis uji tidak terlihat.

Rapid Kit Protein Putih Telur 3M dimaksudkan untuk penggunaan dalam industri makanan dan minuman. 3M tidak mendokumentasikan penggunaan produk ini dalam industri selain makanan atau minuman. Sebagai contoh, 3M belum mendokumentasikan produk ini untuk pengujian sampel farmasi, kosmetik, klinis, atau veterineri. Rapid Kit Protein Putih Telur 3M belum dievaluasi dengan semua kemungkinan produk makanan, proses makanan, dan protokol pengujian.

Rapid Kit Protein Putih Telur 3M berisi 25 perangkat uji, seperti diuraikan dalam Tabel 1.

Tabel 1. Komponen Kit

Alat	Identifikasi	Jumlah	Penyimpanan
Lateral Flow Device (LFD) Protein Putih Telur 3M™	Lateral flow device di dalam kaset plastik	25 perangkat, dikemas secara terpisah.	Simpan pada suhu 2-8 °C. Jangan dibekukan.
Ekstraksi Buffer 3M™	Botol dengan Ekstraksi Buffer	1 botol berisi 50 mL	Simpan pada suhu 2-8 °C. Jangan dibekukan.
Tabung Pelarutan	Tabung Mikrosentrifugal (kapasitas volume 2,2 mL)	26 tabung	Simpan di tempat yang dingin dan kering.

Bahan yang tidak disertakan dalam kit:

- Swab dan pipet.
- Penggunaan vortex, timer, dan timbangan disarankan namun tidak diperlukan untuk semua sampel.
- Penggunaan mesin sentrifugal diperlukan dan disarankan untuk semua sampel cokelat dan permen karet, namun tidak diperlukan untuk semua sampel padat.

Keselamatan

Pengguna harus membaca, memahami, dan mematuhi semua informasi keselamatan dalam petunjuk untuk Rapid Kit Protein Putih Telur 3M. Simpanlah petunjuk keselamatan untuk referensi mendatang.

⚠ PERINGATAN: Menandakan situasi berbahaya, yang, apabila tidak dihindari, dapat menyebabkan kematian atau cedera serius dan/atau kerusakan harta benda.

PERHATIAN: Menandakan situasi yang berpotensi berbahaya yang, apabila tidak dihindari, dapat menyebabkan kerusakan harta benda.

⚠ PERINGATAN

Untuk memperkecil risiko dalam kaitannya dengan hasil yang tidak akurat:

- 3M belum mendokumentasikan penggunaan Rapid Kit Protein Putih Telur 3M dalam industri selain makanan atau minuman. Sebagai contoh, 3M belum mendokumentasikan produk ini untuk pengujian sampel farmasi, kosmetik, klinis, atau veterineri.
- LFD Protein Putih Telur 3M harus dibaca 11 ± 1 menit setelah sampel dimasukkan ke Lateral flow device.
- Ekstraksi Buffer 3M dimaksudkan untuk penggunaan dengan lot spesifik LFD Protein Putih Telur 3M. JANGAN mempertukarkan komponen Rapid Kit Protein Putih Telur 3M dengan lot atau kit lainnya.



- Ekstraksi Buffer 3M dimaksudkan untuk penggunaan dengan lot spesifik LFD Protein Putih Telur 3M. Segera buang semua Ekstraksi Buffer 3M setelah semua Lateral flow device Protein Putih Telur 3M digunakan.
- Simpan Rapid Kit Protein Putih Telur 3M sesuai dengan yang tercantum pada kemasan dan petunjuk produk.
- Selalu gunakan Rapid Kit Protein Putih Telur 3M sebelum tanggal kedaluwarsanya.
- Selalu gunakan Rapid Kit Protein Putih Telur 3M pada suhu 20-25 °C.
- 3M™ Allergen Protein Testing Kit tidak dimaksudkan untuk mendeteksi protein terhidrolisis.
- Kit Pengujian 3M Protein Alergen dirancang untuk mendeteksi protein dari makanan olahan setelah dilarutkan ke dalam 3M Penyangga Ekstraksi. Beberapa metode pemrosesan makanan mungkin membatasi deteksi protein target ini.
- Beberapa pemrosesan makanan dapat mempengaruhi deteksi protein makanan dengan kit uji 3M Protein Alergen. Pengguna harus memverifikasi bahwa metode tersebut sesuai dengan tujuan untuk memenuhi persyaratan pengguna.

Untuk memperkecil risiko dalam kaitannya dengan hasil negatif yang salah:

- Gunakan Rapid Kit Protein Putih Telur 3M untuk sampel makanan dan lingkungan yang telah divalidasi secara internal atau oleh pihak ketiga.

Untuk mengurangi risiko dalam kaitannya dengan paparan terhadap bahan kimia:

- Rapid Kit Protein Putih Telur 3M dimaksudkan untuk penggunaan dalam industri makanan dan minuman oleh personel yang terlatih.

PERHATIAN

Untuk mengurangi risiko hasil yang tidak akurat:

- Merujuk ke bagian Interpretasi Hasil dalam petunjuk produk, untuk memastikan interpretasi LFD Protein Putih Telur 3M secara akurat.

Periksa Lembar Data Keselamatan untuk informasi tambahan.

Untuk informasi mengenai dokumentasi kinerja produk, kunjungi situs web kami di www.3M.com/foodsafety, atau hubungi perwakilan atau distributor 3M setempat.

Tanggung Jawab Pengguna

Pengguna bertanggung jawab untuk memahami informasi dan petunjuk produk. Kunjungi situs web kami di www.3M.com/foodsafety, atau hubungi perwakilan atau distributor 3M setempat untuk informasi selengkapnya.

Seperti halnya semua metode pengujian yang digunakan untuk analisis makanan, matriks pengujian dapat memengaruhi hasil. Saat memilih metode pengujian, penting untuk diketahui bahwa faktor eksternal seperti metode pengambilan sampel, protokol pengujian, preparasi sampel, penanganan, dan teknik laboratorium dapat memengaruhi hasilnya. Sampel makanan itu sendiri mungkin memengaruhi hasil.

Pengguna bertanggung jawab memilih metode pengujian atau produk untuk mengevaluasi jumlah sampel yang memadai untuk memuaskan pengguna yang memenuhi kriteria pengguna metode pengujian yang dipilih tersebut.

Pengguna juga bertanggung jawab untuk menentukan bahwa semua metode dan hasil pengujian memenuhi persyaratan pelanggan dan pemasok.

Untuk semua metode pengujian, hasil yang diperoleh dari penggunaan produk 3M Food Safety apa pun bukan merupakan jaminan kualitas terhadap matriks atau proses yang diuji.

Limitation of Warranties/Limited Remedy

KECUALI SEBAGAIMANA DITENTUKAN DI BAGIAN GARANSI TERBATAS UNTUK SETIAP KEMASAN PRODUK, 3M TIDAK BERTANGGUNG JAWAB TERHADAP SEMUA GARANSI SECARA TERTULIS MAUPUN SECARA TERSIRAT, TERMASUK NAMUN TIDAK TERBATAS PADA, JAMINAN KELAYAKAN JUAL ATAU KESESUAIAN UNTUK PENGGUNAAN TERTENTU. Apabila ada Produk 3M Food Safety yang cacat, 3M atau distributor resminya, sesuai kebijakannya, akan mengganti atau membayar kembali harga pembelian produk. Penggantian ini ditawarkan kepada Anda secara eksklusif. Anda harus segera melapor kepada 3M dalam waktu enam puluh hari sejak menemukan adanya dugaan cacat pada produk dan harus mengembalikannya kepada 3M. Silakan hubungi Layanan Pelanggan (1-800-328-1671 di A.S.) atau perwakilan resmi 3M Food Safety untuk mendapatkan Pengesahan Barang Retur.



Batasan Tanggung Jawab 3M

3M TIDAK BERTANGGUNG JAWAB ATAS SEGALA BENTUK KEHILANGAN ATAU KERUSAKAN, BAIK KERUSAKAN SECARA LANGSUNG, TIDAK LANGSUNG, KHUSUS, INSIDENTAL MAUPUN KONSEKUENSIAL, TERMASUK NAMUN TIDAK TERBATAS PADA HILANGNYA KEUNTUNGAN. Bagaimanapun juga, sesuai teori hukum mana pun, 3M tidak bertanggung jawab melebihi dari harga pembelian produk yang dinyatakan sebagai cacat.

Penyimpanan dan Pembuangan

Simpan semua komponen Rapid Kit Protein Putih Telur 3M pada suhu 2-8 °C.

Komponen Rapid Kit Protein Putih Telur 3M tidak boleh dibekukan, terpapar sinar UV, atau terpapar panas (>30 °C) dalam waktu lama.

Rapid Kit Protein Putih Telur 3M tidak boleh digunakan setelah tanggal kedaluwarsanya. Tanggal kedaluwarsa dan nomor lot tercantum pada label di bagian luar kotak.

Perhatikan bahwa setiap lot Ekstraksi Buffer 3M divalidasi secara spesifik untuk setiap lot LFD, dan tidak boleh dipertukarkan dengan lot atau kit lainnya.

Buang sesuai dengan standar dan peraturan lokal/regional/industri yang berlaku.

Instruksi untuk Metode Tervalidasi

AOAC® INTERNATIONAL *Performance Tested Method*SM #052001



Dalam penelitian AOAC Research Institute PTMSM, Rapid Kit Protein Putih Telur 3M terbukti merupakan metode yang andal untuk mendeteksi total protein putih telur hingga 1 ppm pada bahan makanan, produk jadi dan sampel lingkungan, air bilasan akhir CIP, dan permukaan.

Metode ini telah tervalidasi untuk mendeteksi total protein telur dalam: es krim vanila; sirup cokelat cair; susu murni cair; jus jeruk; saus salad; biskuit khusus (incurred), yaitu biskuit yang dikontaminasi dan diproses secara artifisial; air bilasan akhir CIP; dan permukaan baja tahan karat.

Penelitian validasi dilakukan dengan Bahan Referensi NIST 8445 telur utuh yang dikeringkan dengan penyemprotan gas panas. Mempertimbangkan konsentrasi 50-66% protein putih telur dari protein telur total^{2,3}, batas deteksi Rapid Kit Protein Putih Telur 3M setara dengan 1 ppm protein telur total, yang setara dengan sekitar 0,6 ppm protein putih telur.

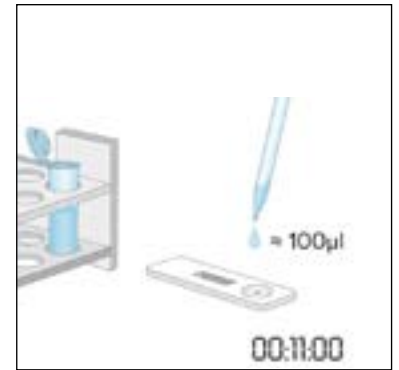
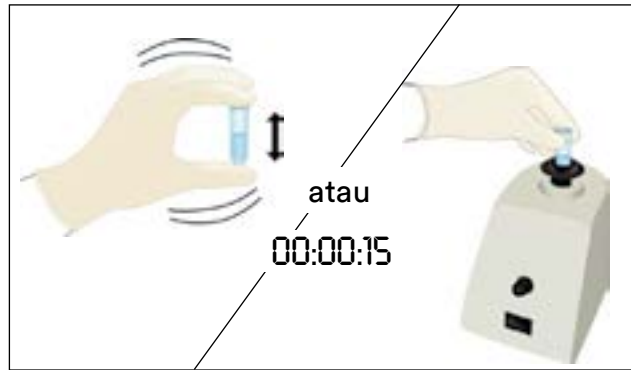
Petunjuk Penggunaan

Patuhi semua petunjuk dengan saksama. Kegagalan dalam mematuhi dapat menyebabkan hasil tidak akurat. Pastikan bahwa semua komponen Rapid Kit Protein Putih Telur 3M berada pada suhu kamar (20-25 °C) sebelum digunakan.

Analisis Sampel

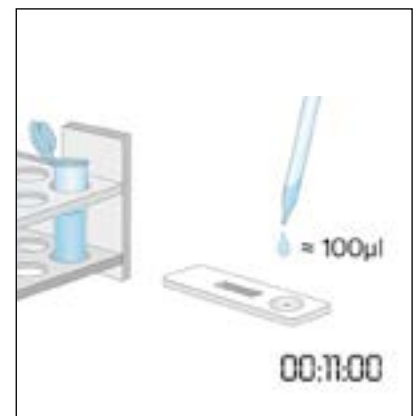
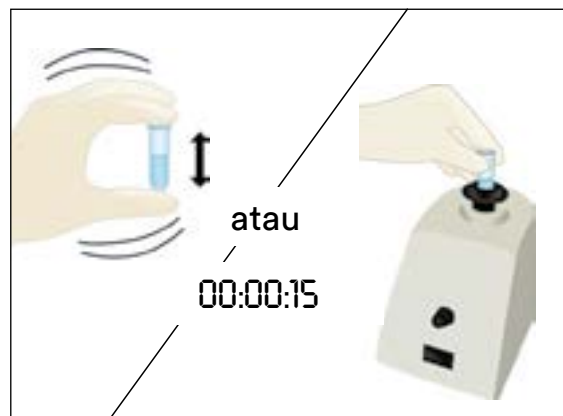
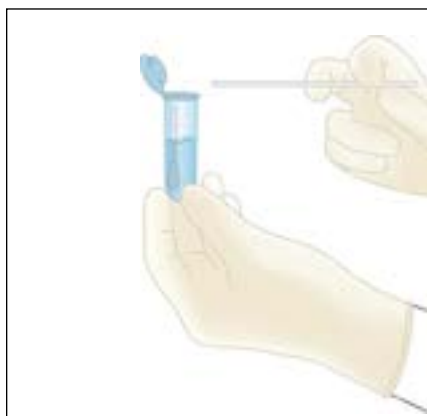
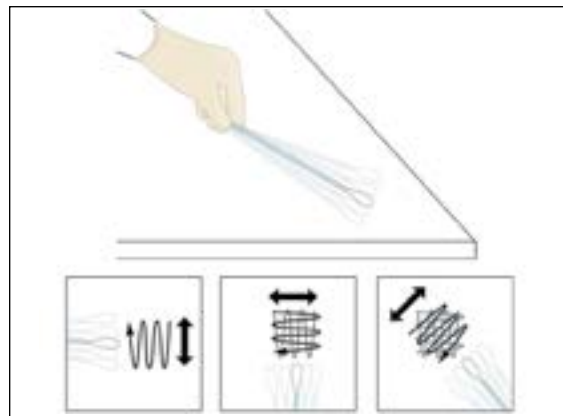
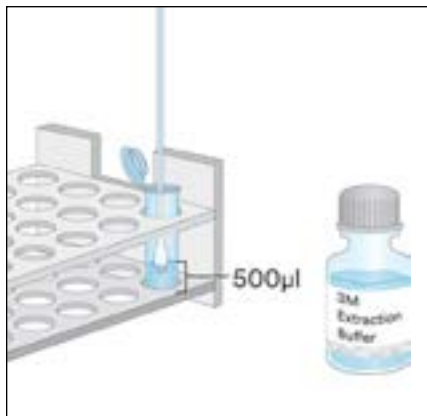
1. Sampel Air Bilasan Akhir CIP

- 1.1. Beri label satu tabung mikrosentrifugal untuk setiap sampel CIP.
- 1.2. Tambahkan 800 µL Ekstraksi Buffer 3M ke dalam tabung mikrosentrifugal berlabel.
- 1.2. Tambahkan 200 µL sampel air bilasan akhir CIP. Kocok keras atau gunakan vortex selama 15 detik agar bercampur sepenuhnya untuk mendapatkan sampel ekstraksi.
Catatan: Nilai pH sampel yang diekstraksi harus antara 5 dan 10. Lanjutkan ke bagian Pemecahan Masalah untuk informasi tambahan.
- 1.3. Keluarkan satu LFD Protein Putih Telur 3M dari kemasan lalu letakkan di permukaan yang bersih, kering, dan rata.
- 1.4. Transfer 100 µL sampel ekstraksi yang telah disiapkan pada langkah 1.3 menggunakan pipet atau pipet tip yang bersih lalu masukkan ke sumur sampel pada LFD Protein Putih Telur 3M. Mulai timer selama 11 ± 1 menit. Lanjutkan ke bagian Interpretasi Hasil.



2. Sampel Swab Lingkungan

- 2.1 Beri label satu tabung mikrosentrifugal untuk setiap Sampel Swab Lingkungan.
- 2.2 Tambahkan 500 µL Ekstraksi Buffer 3M ke dalam tabung mikrosentrifugal berlabel.
- 2.3 Ambil swab bersih lalu celupkan seluruh ujungnya ke dalam tabung mikrosentrifugal, sampai basah dengan Ekstraksi Buffer 3M. Buang cairan berlebih pada ujungnya dengan menekan swab dengan lembut ke bagian dalam tabung.
- 2.4 Pegang swab basah lalu survei area permukaan 10 X 10 cm dengan menjaga swab pada sudut 30° dari permukaan. Gosokkan swab dengan perlahan dan tuntas ke seluruh area permukaan. Gosokkan swab tiga kali di permukaan ini, setiap kali dengan membalik arah sapuan.
- 2.5 Ambil swab lalu masukkan kembali ke tabung berlabel lalu aduk swab beberapa kali untuk melepaskan semua residu yang mungkin ada di permukaan swab ke dalam Ekstraksi Buffer 3M. Patahkan ujung swab di dalam tabung, tutup dengan rapat lalu kocok dengan rata untuk mendapatkan sampel ekstraksi.
- 2.6 Keluarkan satu LFD Protein Putih Telur 3M dari kemasan lalu letakkan di permukaan yang bersih, kering, dan rata.
- 2.7 Transfer 100 µL sampel ekstraksi yang telah disiapkan pada langkah 2.5 menggunakan pipet atau pipet tip yang bersih lalu masukkan ke sumur sampel pada LFD Protein Putih Telur 3M. Mulai timer selama 11 ± 1 menit. Lanjutkan ke bagian Interpretasi Hasil.

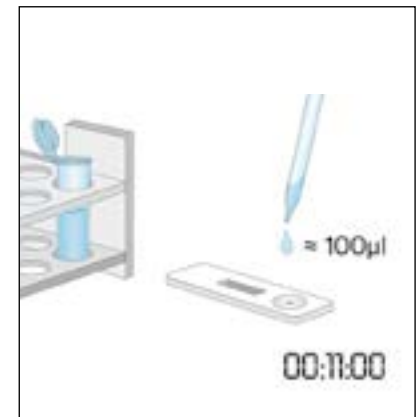
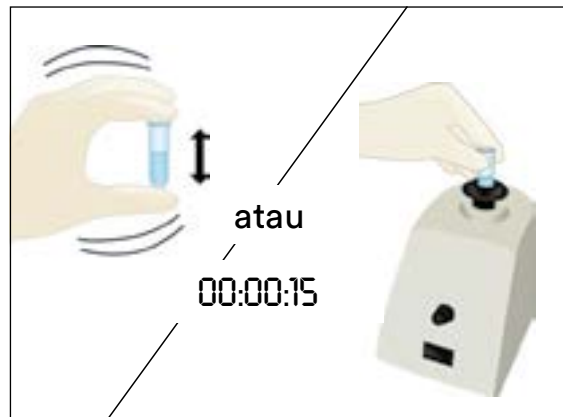
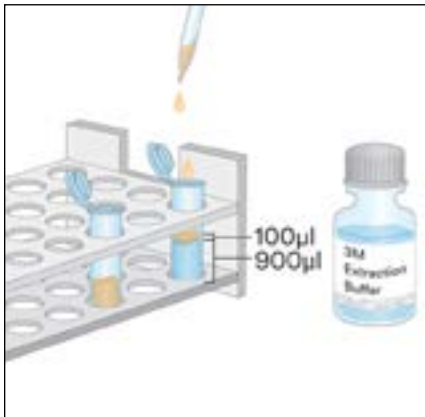


3. Sampel Cair Kecuali Sampel Cokelat Cair

- 3.1 Beri label satu tabung mikrosentrifugal untuk setiap sampel Cair.
- 3.2 Ukur lalu masukkan 900 μL Ekstraksi Buffer 3M ke dalam tabung mikrosentrifugal berlabel.
- 3.3 Tambahkan 100 μL sampel yang telah diaduk rata. Kocok keras atau gunakan vortex selama 15 detik agar bercampur sepenuhnya untuk mendapatkan sampel ekstraksi.

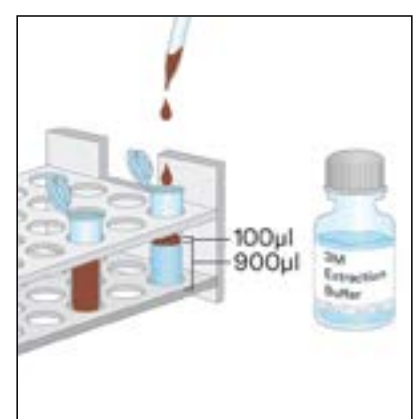
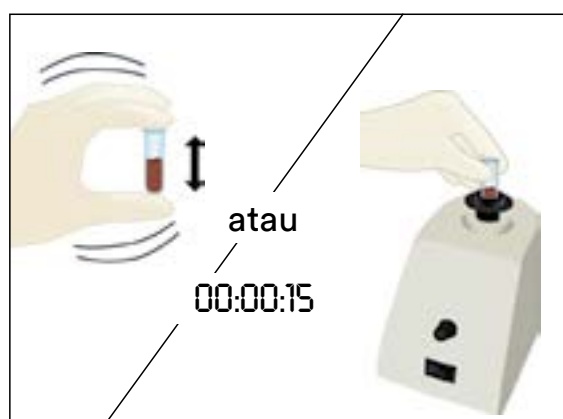
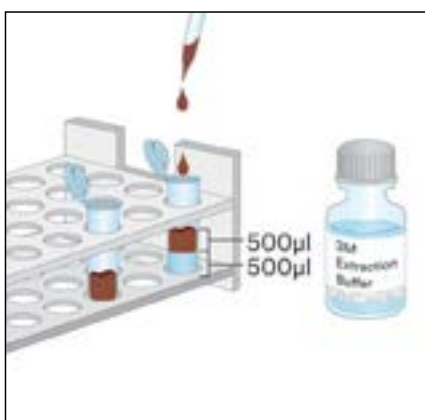
Catatan: Nilai pH sampel yang diekstraksi harus antara 5 dan 10. Lanjutkan ke bagian Pemecahan Masalah untuk informasi tambahan.

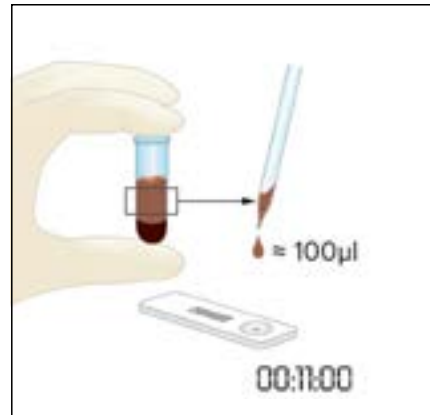
- 3.4 Keluarkan satu LFD Protein Putih Telur 3M dari kemasan lalu letakkan di permukaan yang bersih, kering, dan rata.
- 3.5 Transfer 100 μL sampel ekstraksi yang disiapkan pada langkah 3.3 dari lapisan tengah (cairan jernih) menggunakan pipet atau pipet tip yang bersih lalu masukkan ke sumur sampel pada LFD Protein Putih Telur 3M. Mulai timer selama 11 ± 1 menit. Lanjutkan ke bagian Interpretasi Hasil.



4. Sampel Cokelat Cair

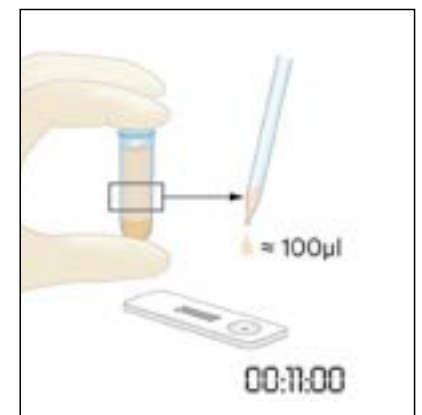
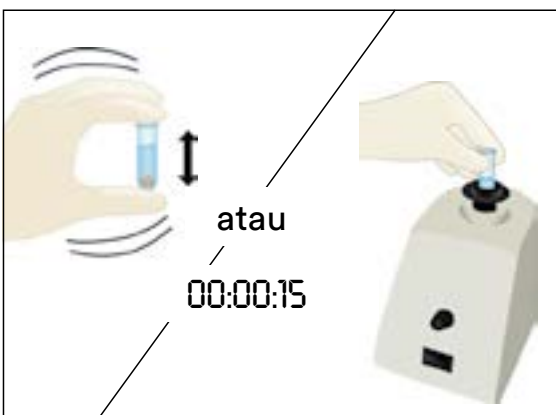
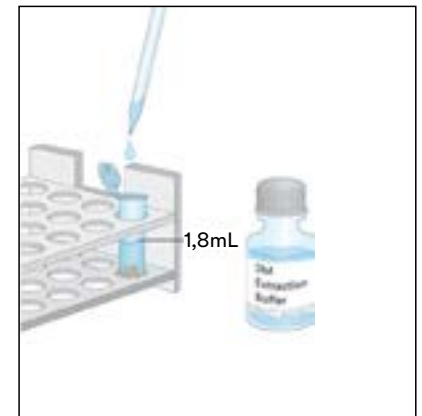
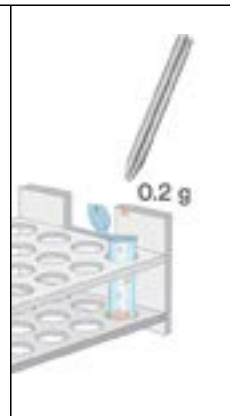
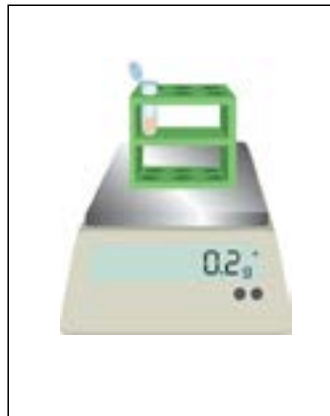
- 4.1 Beri label dua tabung mikrosentrifugal untuk setiap Sampel Cokelat Cair.
- 4.2 Untuk menyiapkan sampel, tambahkan 500 μL Sampel Cokelat Cair yang telah diaduk rata, lalu tambahkan 500 μL Ekstraksi Buffer 3M ke dalam salah satu tabung mikrosentrifugal berlabel lalu kocok keras agar tercampur rata atau gunakan vortex selama sekitar 15 detik.
- 4.3 Tambahkan 900 μL Ekstraksi Buffer 3M ke dalam tabung mikrosentrifugal berlabel kedua, lalu tambahkan 100 μL Sampel yang Disiapkan pada langkah 4.2. Kocok keras agar tercampur rata atau gunakan vortex selama 15 detik.
- 4.4 Sentrifugasikan selama 20-30 detik pada 5000-7000 rpm ($3000 \times g$). Supernatant adalah sampel yang diekstraksi.
- 4.5 Keluarkan satu LFD Protein Putih Telur 3M dari kemasan lalu letakkan di permukaan yang bersih, kering, dan rata.
- 4.6 Transfer 100 μL sampel ekstraksi yang disiapkan pada langkah 4.4 dari lapisan tengah (cairan jernih) menggunakan pipet atau pipet tip yang bersih lalu masukkan ke sumur sampel pada LFD Protein Putih Telur 3M. Mulai timer selama 11 ± 1 menit. Lanjutkan ke bagian Interpretasi Hasil.





5. Sampel Padat

- 5.1 Beri label satu tabung mikrosentrifugal untuk setiap sampel bukan cairan.
- 5.2 Giling sampel menjadi bubuk halus yang homogen.
- 5.3 Timbang 0,2 g sampel ke dalam tabung mikrosentrifugal berlabel.
- 5.4 Tambahkan 1,8 mL Ekstraksi Buffer 3M ke sampel di dalam tabung mikrosentrifugal. Kocok keras atau gunakan vortex selama 15 detik agar bercampur sepenuhnya untuk mendapatkan sampel ekstraksi.
Catatan: Sampel coklat leleh.
- 5.5 Sentrifugasikan selama 20-30 detik pada 5000-7000 rpm (3000 x g). Supernatant adalah sampel yang diekstraksi.
- 5.6 Keluarkan satu LFD Protein Putih Telur 3M dari kemasan lalu letakkan di permukaan yang bersih, kering, dan rata.
- 5.7 Transfer 100 µL sampel ekstraksi yang disiapkan pada langkah 5.5 dari lapisan tengah (cairan jernih) menggunakan pipet atau pipet tip yang bersih lalu masukkan ke sumur sampel pada LFD Protein Putih Telur 3M. Mulai timer selama 11 ± 1 menit. Lanjutkan ke bagian Interpretasi Hasil.

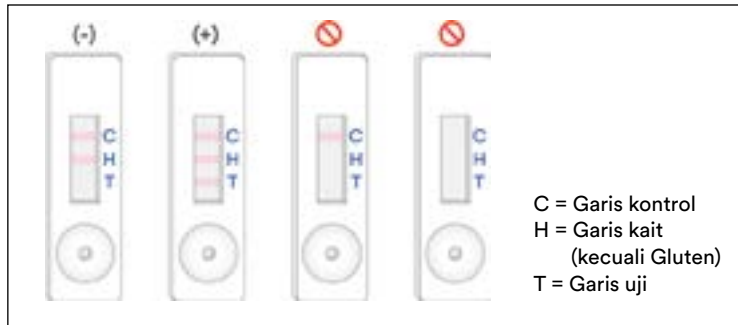


Intepretasi Hasil

Garis kontrol berada di samping huruf C pada LFD Protein Putih Telur 3M. Garis uji berada di samping huruf T pada LFD Protein Putih Telur 3M. Garis kait berada di samping huruf H dan/atau di antara garis T dan C. Catatan: Beberapa kaset LFD mungkin tidak diberi tanda H pada sisi kaset plastik.

Baca LFD 11 ± 1 menit setelah sampel digunakan. Sampel dianggap:

- Negatif untuk protein kenari jika hanya dua garis yang terjauh dari sumur, garis kontrol dan garis kait, yang terlihat pada LFD Protein Putih Telur 3M.
- Positif untuk protein putih telur jika ketiga garis (garis uji, kait, dan kontrol) terlihat pada LFD Protein Putih Telur 3M.
- Tidak valid, jika LFD Protein Putih Telur 3M tidak membentuk garis kait tengah. Sampel mungkin mengandung terlalu banyak protein putih telur dan perlu dilarutkan.
- Tidak valid, jika LFD Protein Putih Telur 3M tidak membentuk garis kontrol.



Semua pembacaan setelah 12 menit sejak sampel mulai diaplikasikan ke LFD Protein Putih Telur 3M harus dianggap tidak valid. Pembacaan pada saat ini tidak dapat diinterpretasikan dan dapat memberikan hasil yang salah.

Pemecahan Masalah

- Sampel tidak dapat merembes ke sepanjang strip dalam 5 menit pertama setelah sampel diaplikasikan ke LFD Protein Putih Telur 3M.
Sampel mungkin terlalu kental dan perlu disentrifugasikan jika belum dilakukan selama penyiapan sampel. Jika sampel sudah disentrifugasikan, penyiapan larutan 1:1 dengan Ekstraksi Buffer 3M mungkin diperlukan. (Catatan: Hal ini mungkin mengurangi sensitivitas hingga ~1 ppm untuk beberapa matriks.)
- Titik merah muncul pada garis uji tetapi seluruh bagian garis uji lainnya tidak berubah warna.
Partikulat sampel mungkin telah menembus filter pada kaset, cukup proses ulang sampel dengan mengambil LFD Protein Putih Telur 3M dari kit dan mengulangi pengujian.
- Nilai pH sampel yang diekstraksi harus antara 5 dan 10. Jika pH berada di luar kisaran ini, mungkin perlu dilarutkan lagi (yaitu, siapkan larutan 1:1 dengan 100 μ L sampel ekstraksi dan 100 μ L Ekstraksi Buffer 3M. Hal ini mungkin mengurangi sensitivitas hingga ~1 ppm untuk beberapa matriks.)

Jika Anda memiliki pertanyaan tentang aplikasi atau prosedur spesifik, hubungi perwakilan atau distributor 3M Food Safety setempat.

Karakteristik Kinerja Minimal

Batas Terendah Deteksi ^(a)	0,6 ppm
Batas Atas Deteksi	~10.000 ppm

^(a) Batas terendah deteksi didefinisikan sebagai konsentrasi terendah alergen dalam sampel uji yang dapat dibedakan dari sampel kosong murni pada tingkat probabilitas yang ditetapkan¹.



Referensi

1. Abbott, M., Hayward, S., Ross, W., Godefroy, S.B., Ulberth, F., Van Hengel, A. J., Roberts, J., Akiyama, H., Popping, B., Yeung, J.M., Wehling, P., Taylor, S., Poms, R.E., and Delahaut, P. (2010). Appendix M: Validation Procedures for Quantitative Food Allergen ELISA Methods: Community Guidance and Best Practices. *J. AOAC Int.* 93, 442-450.
2. Faeste, C.K and Lovberg, K.E. (2007) Extractability, Stability and Allergenicity of Egg White Proteins in Differently Heat-Processed Foods. *J of AOAC International.* 90(2):427-436.
3. Sugino, H., Nitoda, T., Juneja, L.F. General Chemical Composition of Eggs. (1997) In: Yamamoto, T., Juneja, L.R., Hatta, H. and Kim, M. *Hen Eggs: Basic and Applied Science.* CRC Press.

Penjelasan Simbol

www.3M.com/foodsafety/symbols

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz-Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Company

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
© 2020, 3M. Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
3M est une marque de commerce de la Compagnie 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M. Toute utilisation
non autorisée est interdite. Tous droits réservés.
34-8726-7128-3

إرشادات المنتج

طقم سريع بروتين بياض البيض

أجهزة التدفق الجانبي (LFD) للتحليل النوعي لبروتينات بياض البيض.

وصف المنتج وغرض الاستخدام

الغرض من استخدام 3M™ طقم سريع بروتين بياض البيض هو فحص وجود بروتينات بياض البيض في مياه الشطف النهائي للتنظيف في المكان (CIP)، وعينات المسحة البيئية، والمكونات الغذائية والمنتجات الغذائية المصنعة.

يستخدم طقم سريع بروتين بياض البيض من 3M أجهزة تدفق جانبي (LFD) وهي تمثل طريقة لاختبار المناعة الاستشرابية باستخدام الأجسام المضادة الخاصة بالكشف عن بروتينات بياض البيض. يتم تصور النتائج الإيجابية من خلال وجود ثلاثة خطوط: خط التحكم وخط الخطاف وخط الاختبار، عندما يكون بروتين بياض البيض موجوداً عند 0.6 جزء في المليون أو أكثر. وقد تختلف هذه الحدود تبعاً للمصفوفة التي تم اختبارها. قد تؤدي العينات التي تحتوي على أكثر من 10000 جزء في المليون من بروتين البيض إلى اختبار غير صالح مما يؤدي إلى عدم وجود خط الخطاف و/أو خط الاختبار.

إن الغرض من 3M طقم سريع بروتين بياض البيض هو الاستخدام في صناعة الأغذية والمشروبات من قبل الموظفين المدربين. لم توثق شركة 3M استخدام هذا المنتج في صناعات أخرى بخلاف الأغذية والمشروبات. على سبيل المثال، لم توثق شركة 3M هذا المنتج لاختبار عينات الأدوية أو مستحضرات التجميل أو العينات السريرية أو البيطرية. لم يتم تقييم 3M طقم سريع بروتين بياض البيض مع جميع المنتجات الغذائية والعمليات الغذائية وبروتوكولات الاختبار الممكنة.

يحتوي 3M طقم سريع بروتين بياض البيض على 25 اختباراً، تجد أوصافها في الجدول 1.

الجدول 1. مكونات الطقم

العنصر	التعريف	الكمية	التخزين
جهاز التدفق الجانبي لبروتين بياض البيض من 3M™	جهاز التدفق الجانبي في علبة بلاستيكية	25 جهازاً معبأً بشكل فردي.	يخزن في درجة حرارة 2-8 درجات مئوية. لا يجمد.
محلول الاستخلاص من 3M™	زجاجة بها محلول الاستخلاص	زجاجة واحدة بها 50 مل	يخزن في درجة حرارة 2-8 درجات مئوية. لا يجمد.
أنابيب تخفيف	أنبوب جهاز طرد مركزي صغير (سعة الحجم 2.2 مل)	26 أنبوباً	يخزن في مكان نظيف وجاف.

مواد غير متوفرة في المجموعة:

أ. مسحات وماصات.

ب. يوصى باستخدام الخلاط الدوامي والمؤقت والميزان ولكنه غير مطلوب لجميع العينات.

ج. يوصى باستخدام جهاز الطرد المركزي لجميع عينات الشوكولاتة والعلكة، ولكنه ليس مطلوباً لجميع العينات الصلبة.

السلامة

ينبغي للمستخدم قراءة وفهم واتباع كافة معلومات السلامة الواردة في إرشادات 3M طقم سريع بروتين بياض البيض. وينبغي الاحتفاظ بإرشادات السلامة للرجوع إليها في المستقبل.

⚠ **تحذير:** يشير إلى حالة خطيرة قد تؤدي، إن لم يتم تجنبها، إلى الوفاة أو التعرض لإصابات خطيرة و/أو حدوث تلف في الممتلكات.

⚠ **إنذار:** يشير إلى حالة يُحتمل أن تكون خطيرة قد تؤدي، إن لم يتم تجنبها، إلى حدوث تلف في الممتلكات.

⚠ تحذير

للحد من الخطر المتعلق بالنتائج غير الدقيقة:

- لم توثق 3M استخدام 3M طقم سريع بروتين بياض البيض في صناعات أخرى غير الأغذية والمشروبات. على سبيل المثال، لم توثق شركة 3M هذا المنتج لاختبار عينات الأدوية أو مستحضرات التجميل أو العينات السريرية أو البيطرية.
- تجب قراءة جهاز التدفق الجانبي الخاص بـ 3M طقم سريع بروتين بياض البيض بعد 11 ± 1 دقيقة من تحميل العينة على جهاز التدفق الجانبي.

- محلول الاستخلاص من 3M مخصص للاستخدام مع مجموعة محددة من جهاز 3M للتدفق الجانبي لبروتين بياض البيض. لا تبدل مكونات 3M طقم سريع بروتين بياض البيض مع مجموعات أو أطقم أخرى.
- محلول الاستخلاص من 3M مخصص للاستخدام مع مجموعة محددة من جهاز 3M للتدفق الجانبي لبروتين بياض البيض. تخلص من أي محلول استخلاص من 3M متبقٍ بمجرد الانتهاء من استخدام جميع أجهزة 3M للتدفق الجانبي لبروتين بياض البيض.
- خزن 3M طقم سريع بروتين بياض البيض كما هو مبين في الحزمة وفي إرشادات المنتج.
- استخدم 3M طقم سريع بروتين بياض البيض دائمًا قبل تاريخ انتهاء الصلاحية.
- استخدم 3M طقم سريع بروتين بياض البيض دائمًا عند درجة حرارة 20-25 درجة مئوية.
- طقم ثري ام لحساسية البروتين لا يستخدم لاكتشاف البروتين المتحلل.
- تم تصميم أطقم اختبار حساسية البروتين من 3M للكشف عن البروتينات الموجودة في الأطعمة المصنعة بمجرد ذوبانها في المحلول المنظم للاستخلاص من 3M. قد تحد بعض طرق معالجة الطعام من اكتشاف هذه البروتينات المستهدفة.
- قد تؤثر بعض عمليات معالجة الطعام على اكتشاف البروتينات الغذائية باستخدام أطقم اختبار حساسية البروتين من 3M. يجب على المستخدمين التحقق من أن الطريقة مناسبة للغرض المقصود لتلبية احتياجات المستخدم.

للد من المخاطر المتعلقة بالنتائج السلبية الكاذبة:

- استخدم 3M طقم سريع بروتين بياض البيض للعينات الغذائية والبيئية التي تم التحقق من صحتها داخليًا أو من قبل طرف ثالث.
- الغرض من 3M طقم سريع بروتين بياض البيض هو الاستخدام في صناعات الغذاء والمشروبات من قبل الموظفين المدربين.

إنذار

للد من خطر النتائج غير الدقيقة:

- ارجع إلى قسم تفسير نتائج إرشادات المنتج، لضمان تفسير دقيق لجهاز 3M للتدفق الجانبي لبروتين بياض البيض. راجع ورقة بيانات السلامة للاطلاع على معلومات إضافية.
- للحصول على معلومات حول مستندات أداء المنتجات، تفضل بزيارة موقعنا الإلكتروني على العنوان www.3M.com/foodsafety أو اتصل بممثل أو موزع شركة 3M المحلي لديك.

مسؤولية المُستخدم

- يتحمل المستخدمون مسؤولية الاطلاع بأنفسهم على التعليمات والبيانات الخاصة بالمنتج. يُرجى زيارة موقعنا الإلكتروني على www.3M.com/foodsafety، أو الاتصال بالممثل أو الموزع المحلي الخاص بشركة 3M لديك للحصول على مزيد من المعلومات.
- وكما هو الحال بالنسبة لجميع طرق الاختبار المُستخدمة لتحليل الأغذية، فقد تؤثر مصفوفة الاختبار على النتائج.** عند تحديد طريقة الاختبار، من المهم أن تدرك أن العوامل الخارجية، مثل طرق أخذ العينات وبروتوكولات الاختبار وإعداد العينات ومناولتها وتقنية المختبر قد تؤثر على النتائج. وقد تؤثر العينة الغذائية نفسها على النتائج.
- ويتحمل المستخدم مسؤولية تحديد أي طريقة اختبار أو منتج لتقييم العدد الكافي من العينات الملائمة للمستخدم في سبيل تلبية طريقة الاختبار المختارة لمتطلبات المستخدم.
- كما يتحمل المستخدم أيضًا مسؤولية تحديد ما إذا كانت جميع طرق ونتائج الاختبار تُلبي متطلبات العملاء والموردين.
- وكما هو الحال بالنسبة لأي طريقة اختبار، لا تشكّل النتائج المحصّلة من استخدام أي منتج خاص بسلامة الأغذية لشركة 3M ضمانًا لجودة المصفوفات أو العمليات المُختبرة.

تقييد الضمانات/التعويضات المحدودة

- بخلاف ما هو منصوص عليه صراحةً في قسم الضمان المحدود على عبوة المنتج الفردية، لا تتحمل 3M مسؤولية جميع الضمانات الصريحة أو الضمنية، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر، أي ضمانات لقابلية البيع أو الملاءمة لغرض معين. إذا اكتشفت أي عيب بأي منتج من منتجات 3M Food Safety، فإن 3M أو أحد موزعيها المعتمدين، وحسب اختيارها، ستقوم بإعادة أو رد مبلغ الشراء المدفوع مقابل الحصول على المنتج. هذه هي التعويضات القانونية الحصرية المتاحة لك. يجب عليك فورًا إخطار 3M خلال ستين يومًا من اكتشاف أي عيوب مظنونة في المنتج وإعادته إلى 3M. الرجاء الاتصال بخدمة العملاء (على رقم 1-800-328-1671 في الولايات المتحدة) أو ممثل 3M Food Safety المحلي للحصول على تفويض بإرجاع البضائع.

حدود مسؤولية 3M

- لا تتحمل 3M أي مسؤولية عن أي خسارة أو أضرار، سواء أكانت مباشرة أم غير مباشرة أم خاصة أم عرضية أم استتباعية، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر خسارة الأرباح. لا تتحمل 3M بأي حال من الأحوال أي التزام بموجب أي نظرية قانونية يتجاوز سعر الشراء المدفوع مقابل الحصول على المنتج المدعى بأنه معيب.

التخزين والتخلص

- خزن جميع مكونات 3M طقم سريع بروتين بياض البيض في درجة حرارة 2-8 درجات مئوية.
- لا ينبغي تجميد مكونات 3M طقم سريع بروتين بياض البيض أو تعريضها للأشعة فوق البنفسجية أو تعريضها للحرارة المطولة (<30 درجة مئوية).

لا ينبغي استخدام مكونات 3M طقم سريع بروتين بياض البيض بعد تاريخ انتهاء الصلاحية. تاريخ انتهاء الصلاحية ورقم المجموعة مسجلان على الملصق الخارجي للصندوق.

يُرجى ملاحظة أن كل محلول استخلاص من 3M يتم التحقق من صحته بشكل محدد لكل مجموعة أجهزة تدفق جانبي وغير قابل للتبديل مع أي مجموعات أو أطقم أخرى.

تخلص وفقاً للمعايير واللوائح القانونية المحلية/الإقليمية/الصناعية الحالية.

تعليمات الطرق المثبتة

AOAC® INTERNATIONAL Performance Tested MethodSM #052001



في دراسات PTMSM التابعة لمؤسسة AOAC للأبحاث، ثبت أن طقم سريع بروتين بياض البيض من 3M طريقة موثوقة وقوية ومناسبة لاكتشاف إجمالي بروتين البيض حتى 1 جزء في المليون في المكونات الغذائية والمنتجات النهائية والعينات البيئية ومياه الشطف النهائي للتنظيف في المكان والأسطح.

تم تأكيد هذه الطريقة للكشف عن إجمالي بروتين البيض في: آيس كريم الفانيليا وشراب الشوكولاتة السائل والحليب كامل الدسم السائل وعصير البرتقال وتتبيلة السلطة والبسكويت ومياه الشطف النهائي للتنظيف في المكان وأسطح الفولاذ المقاوم للصدأ.

تم إجراء دراسة التحقق باستخدام المواد المرجعية NIST 8445، بيضة كاملة مجففة بالرش. بناءً على تركيز 50-66% من بروتين بياض البيض من إجمالي بروتين البيض^{2,3}، فإن حد الكشف السريع عن طقم سريع بروتين بياض البيض من 3M هو 1 جزء في المليون من إجمالي بروتين البيض، وهو ما يعادل حوالي 0.6 جزء في المليون من بروتين بياض البيض.

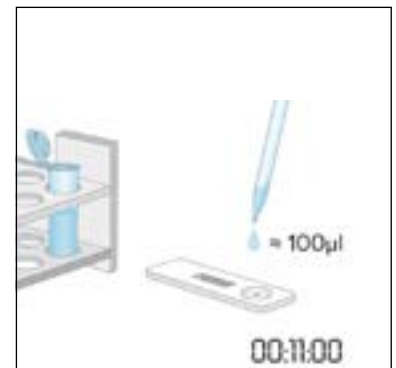
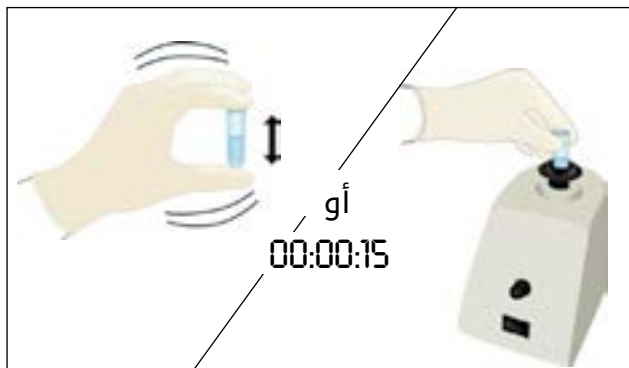
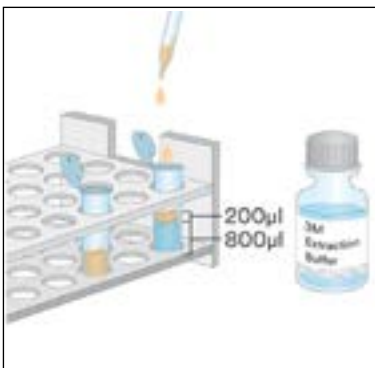
إرشادات الاستخدام

اتبع كل الإرشادات بعناية. فقد تحصل على نتائج غير دقيقة إذا أخفقت في الالتزام بها. تأكد من أن جميع مكونات 3M طقم سريع بروتين بياض البيض بدرجة حرارة الهواء المحيط (20-25 درجة مئوية) قبل الاستخدام.

تحليل العينة

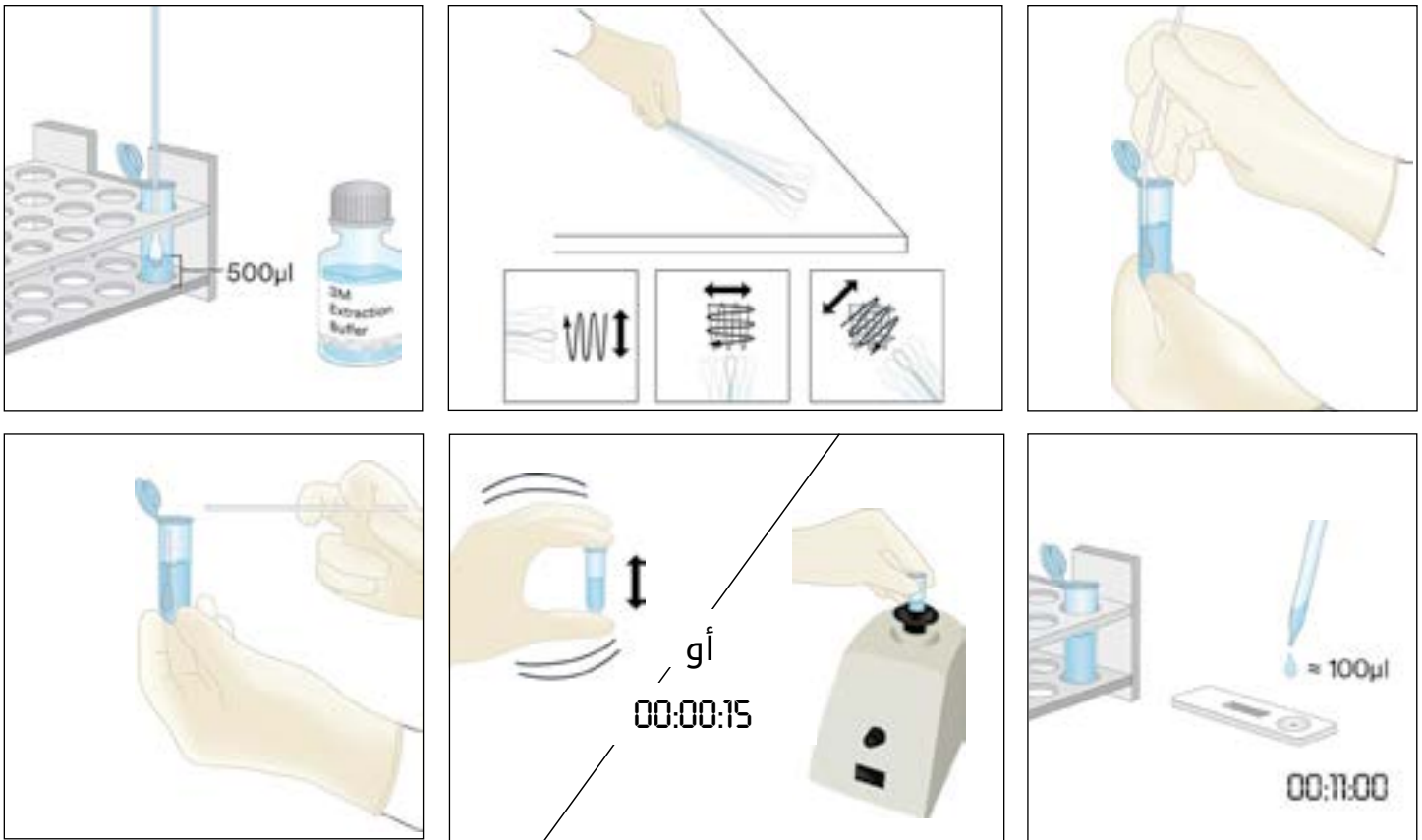
1. عينات مياه الشطف النهائي للتنظيف في المكان

- 1.1 ألقِ مُسقى على أنبوب واحد صغير من أنابيب جهاز الطرد المركزي لكل عينة من عينات مياه التنظيف في المكان.
- 2.1 أضف 800 ميكرو لتر من محلول الاستخلاص من 3M إلى أنبوب جهاز الطرد المركزي الموسوم.
- 3.1 أضف 200 ميكرو لتر من عينة ماء الشطف النهائي للتنظيف في المكان. رُجِّ بقوة أو استخدم جهاز الخلاط الدوامي لمدة 15 ثانية للمزج جيداً للحصول على عينة مستخلصة.
- ملحوظة: ينبغي أن يكون الرقم الهيدروجيني للعينة المستخلصة ما بين 5 و10. انتقل إلى قسم استكشاف الأخطاء وإصلاحها للحصول على معلومات إضافية.
- 4.1 أزل جهازاً واحداً من أجهزة 3M للتدفق الجانبي لبروتين بياض البيض من الحزمة وضعه على سطح نظيف وجاف ومستو.
- 5.1 انقل 100 ميكرو لتر من العينة المستخلصة المُحضرة في الخطوة 3.1 باستخدام ماصة نظيفة أو طرف ماصة وأضفها إلى وعاء العينة على جهاز 3M للتدفق الجانبي لبروتين بياض البيض. شغّل المؤقت لمدة 11 ± 1 دقيقة. انتقل إلى قسم تفسير النتائج.



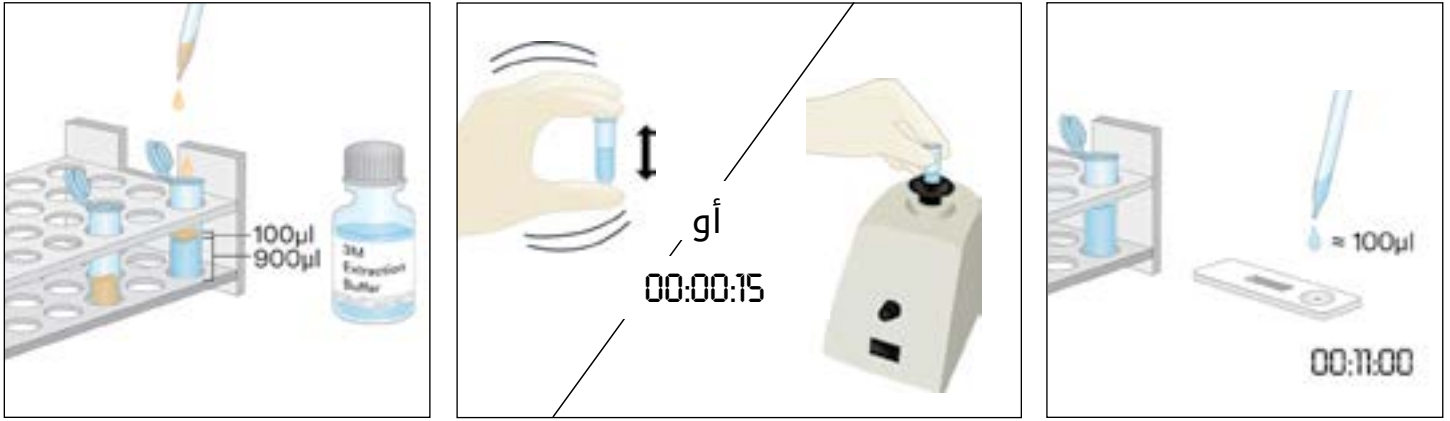
2. عينات المسحة البيئية

- 1.2 ألق مسقى على أنبوب واحد من أجهزة الطرد المركزي المجهرية لكل عينة مسحة بيئية.
- 2.2 أضف 500 ميكرو لتر من محلول الاستخلاص من 3M في أنبوب جهاز الطرد المركزي الموسوم.
- 3.2 خذ مسحة نظيفة واغمس الطرف بالكامل في أنبوب جهاز الطرد المركزي حتى يتبلل الطرف بمحلول الاستخلاص من 3M. تخلص من السائل الزائد من على الطرف برفق عن طريق الضغط على طرف المسحة بخفة في داخل الأنبوب.
- 4.2 خذ المسحة المبللة وافحص سطحًا بمساحة 10×10 سم مع إبقاء المسحة بزواوية 30 درجة مع السطح. افرك المسحة جيدًا وببطء على مساحة السطح. افرك المسحة ثلاث مرات على هذا السطح، مع عكس الاتجاه بين مرات التبادل.
- 5.2 خذ المسحة وأدخلها مرة أخرى في الأنبوب الموسوم مسبقًا وأدر المسحة عدة مرات للتخلص من أي بقايا قد تكون على سطح المسحة في محلول الاستخلاص من 3M. افصل طرف المسحة في الأنبوب، وغطه بإحكام وامزجه جيدًا للحصول على عينة مستخلصة.
- 6.2 أزل أحد أجهزة 3M للتدفق الجانبي لبروتين بياض البيض من الحزمة وضعه على سطح نظيف وجاف ومستوي.
- 7.2 انقل 100 ميكرو لتر من العينة المستخلصة المُحضرة في الخطوة 5.2 باستخدام ماصة نظيفة أو طرف ماصة وأضفها إلى وعاء العينة على جهاز 3M للتدفق الجانبي لبروتين بياض البيض. شغل المؤقت لمدة 11 ± 1 دقيقة. انتقل إلى قسم تفسير النتائج.



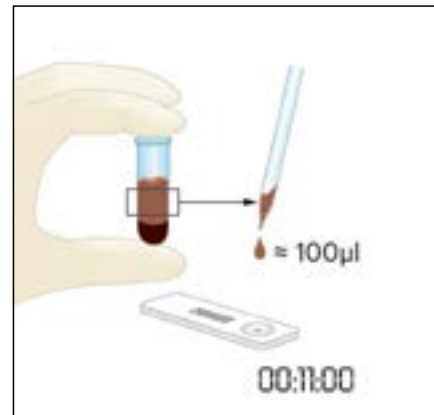
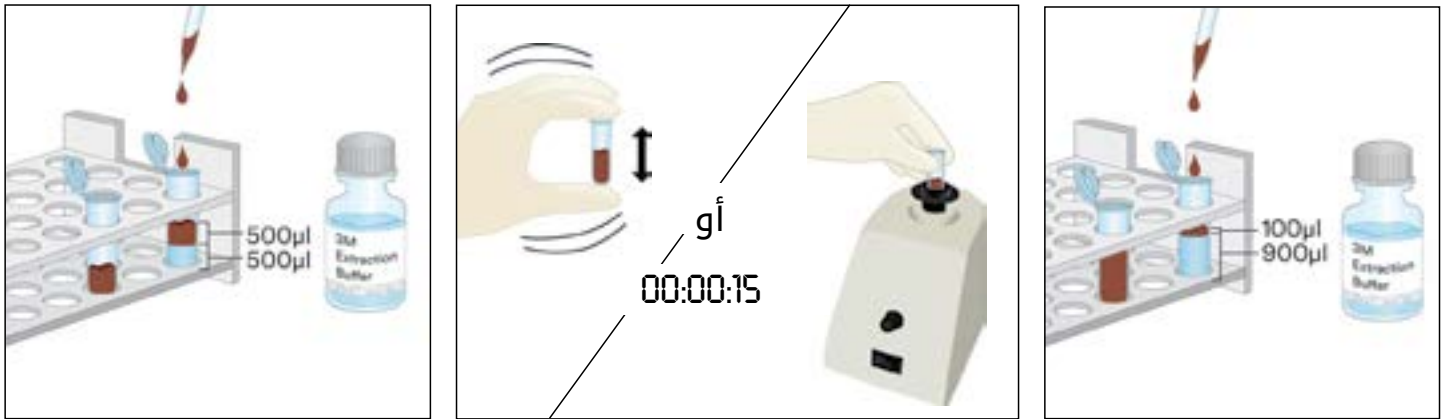
3. عينات السائل باستثناء عينات الشوكولاتة السائلة

- 1.3 ألق مسقى على أنبوب واحد من أنابيب جهاز الطرد المركزي لكل عينة سائلة.
- 2.3 قم بقياس 900 ميكرو لتر من محلول الاستخلاص من 3M في أنبوب جهاز الطرد المركزي الموسوم.
- 3.3 أضف 100 ميكرو لتر من عينة ممتزجة جيدًا، رُج بقوة أو استخدم جهاز الخلاط الدوامي لمدة 15 ثانية للمزج جيدًا للحصول على عينة مستخلصة.
- ملحوظة: ينبغي أن يكون الرقم الهيدروجيني للعينة المستخلصة ما بين 5 و 10. انتقل إلى قسم استكشاف الأخطاء وإصلاحها للحصول على معلومات إضافية.
- 4.3 أزل جهازًا واحدًا من أجهزة 3M للتدفق الجانبي لبروتين بياض البيض من الحزمة وضعه على سطح نظيف وجاف ومستوي.
- 5.3 انقل 100 ميكرو لتر من العينة المستخلصة المُحضرة في الخطوة 3.3 من الطبقة الوسطى (المائية) باستخدام ماصة نظيفة أو طرف ماصة وأضفها إلى وعاء العينة على جهاز 3M للتدفق الجانبي لبروتين بياض البيض. شغل المؤقت لمدة 11 ± 1 دقيقة. انتقل إلى قسم تفسير النتائج.



4. عينات شوكولاتة سائلة

- 1.4 ألصق مسقى على أنبوبين من أنابيب جهاز الطرد المركزي لكل عينة شوكولاتة سائلة.
- 2.4 لعمل عينة مُحضّرة، أضف 500 ميكروتر من عينة الشوكولاتة السائلة الممزوجة جيدًا، وأضف 500 ميكروتر من محلول الاستخلاص من 3M في أنبوب موسوم واحد من أنابيب جهاز الطرد المركزي ورجّه بقوة لمزجه بالكامل أو استخدم جهاز الخلط الدوامي لمدة 15 ثانية تقريبًا.
- 3.4 أضف 900 ميكروتر من محلول الاستخلاص من 3M في أنبوب جهاز الطرد المركزي الثاني الموسوم وأضف 100 ميكروتر من العينة المحضرة من الخطوة 4.2. رجه بقوة لمزجه بالكامل أو استخدم جهاز الخلط الدوامي لمدة 15 ثانية تقريبًا.
- 4.4 استخدم جهاز الطرد المركزي لمدة 20-30 ثانية بسرعة 5000-7000 دورة في الدقيقة (3000 × الجاذبية (g)). المادة الطافية هي العينة المستخلصة.
- 5.4 أزل جهازًا واحدًا من أجهزة 3M للتدفق الجانبي لبروتين بياض البيض من الحزمة وضعه على سطح نظيف وجاف ومستو.
- 6.4 انقل 100 ميكروتر من العينة المستخلصة المُحضرة في الخطوة 4.4 من الطبقة الوسطى (المائية) باستخدام ماصة نظيفة أو طرف ماصة وأضفها إلى وعاء العينة على جهاز 3M للتدفق الجانبي لبروتين بياض البيض. شغل المؤقت لمدة 11 ± 1 دقيقة. انتقل إلى قسم تفسير النتائج.



- 1.5 ألق مسقى على أنبوب جهاز طرد مركزي واحد لكل عينة غير سائلة.
- 2.5 اطحن العينة حتى تصير مسحوقاً متجانساً وناعماً.
- 3.5 قم بوزن 0.2 جم من العينة وضعها في أنبوب جهاز الطرد المركزي الموسوم.
- 4.5 أضف 1.8 مل من محلول الاستخلاص من 3M إلى العينة في أنبوب جهاز الطرد المركزي. رُجّ بقوة أو استخدم جهاز الخلاط الدوامي لمدة 15 ثانية للمزج جيداً للحصول على عينة مستخلصة.
- ملحوظة: أذب عينات الشوكولاتة.
- 5.5 استخدم جهاز الطرد المركزي لمدة 20-30 ثانية بسرعة 5000-7000 دورة في الدقيقة (3000 × الجاذبية (g)).
- 6.5 أزل جهازاً واحداً من أجهزة 3M للتدفق الجانبي لبروتين بياض البيض من الحزمة وضعه على سطح نظيف وجاف ومستو.
- 7.5 انقل 100 ميكرو لتر من العينة المستخلصة المُحضرة في الخطوة 5.5 من الطبقة الوسطى (المائية) باستخدام ماصة نظيفة أو طرف ماصة وأضفها إلى وعاء العينة على جهاز 3M للتدفق الجانبي لبروتين بياض البيض. شغّل المؤقت لمدة 11 ± 1 دقيقة. انتقل إلى قسم تفسير النتائج.

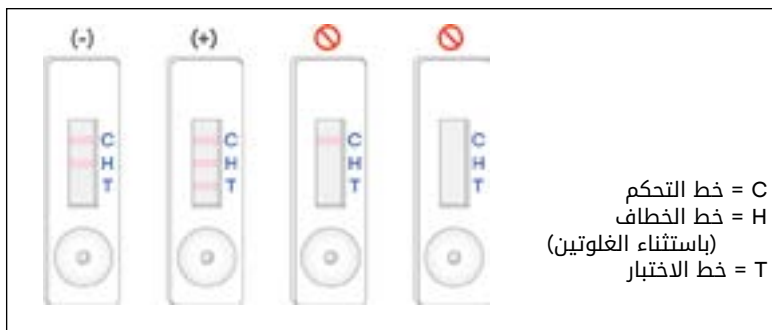


تفسير النتائج

خط التحكم بجانب الحرف C على جهاز 3M للتدفق الجانبي لبروتين بياض البيض. خط الاختبار بجانب الحرف T على جهاز 3M للتدفق الجانبي لبروتين بياض البيض. خط الخطاف بجانب الحرف H و/أو بين خطي T وC. ملحوظة: بعض علب أجهزة التدفق الجانبي قد لا تحتوي على علامة H على جانب العلبة البلاستيكية.

اقرأ جهاز التدفق الجانبي عند الدقيقة 11 ± 1 بعد إضافة العينة. تُعتبر العينة:

- أ. لا تكون سالبة لبروتين بياض البيض إلا عندما يكون الخطان الأبعد عن الوعاء - خطا التحكم والخطاف - مرئيين على جهاز 3M للتدفق الجانبي لبروتين بياض البيض.
- ب. موجبة لبروتين بياض البيض عندما تكون الخطوط الثلاثة كلها (خطوط الاختبار والخطاف والتحكم) مرئية على جهاز 3M للتدفق الجانبي لبروتين بياض البيض.
- ج. غير صالحة، إذا لم يغير جهاز 3M للتدفق الجانبي لبروتين بياض البيض مؤشر خط الخطاف الأوسط. قد تكون العينة محملة ببروتين بياض البيض بقدر زائد وتحتاج إلى التخفيف.
- د. غير صالحة، إذا لم يغير جهاز 3M للتدفق الجانبي لبروتين بياض البيض مؤشر خط التحكم.



أي قراءة تظهر بعد 12 دقيقة من الإضافة الأولية للعينة في جهاز 3M للتدفق الجانبي لبروتين بياض البيض يجب اعتبارها غير صالحة. لا يمكن تفسير أي قراءة تظهر في هذا الوقت، كما يمكن أن تؤدي إلى نتائج خاطئة.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

1. تفشل العينة في الانتقال عبر الشريط خلال أول 5 دقائق بعد إضافة العينة في جهاز 3M للتدفق الجانبي لبروتين بياض البيض.
قد تكون العينة لزجة بدرجة عالية وتحتاج إلى وضعها بجهاز الطرد المركزي إذا لم يكن ذلك قد تم إجراء ذلك بالفعل أثناء تحضير العينة. إذا تم استخدام جهاز الطرد المركزي للعينة بالفعل، فمن ثم قد يلزم تحضير محلول مخفف بنسبة 1:1 مع محلول الاستخلاص من 3M. (ملحوظة: وهذا قد يقلل من الحساسية بحوالي جزء واحد في المليون لبعض المصفوفات).
2. تظهر نقطة حمراء على خط الاختبار ولكن لا يتغير لون باقي خط الاختبار.
قد تنتشر جزيئات العينة حول المرشح في العلبة، وما عليك سوى إعادة تشغيل العينة عن طريق أخذ جهاز تدفق جانبي جديد لبروتين بياض البيض من 3M من الطقم وتكرار الاختبار.
3. ينبغي أن يكون الرقم الهيدروجيني للعينة المستخلصة ما بين 5 و10. إذا كان الرقم الهيدروجيني خارج هذا النطاق، فقد تكون هناك حاجة إلى مزيد من التخفيف (أي حصر محلولاً مخففاً بنسبة 1:1 مع 100 ميكرو لتر من العينة المستخلصة و100 ميكرو لتر من محلول الاستخلاص من 3M. وهذا قد يقلل من الحساسية بحوالي جزء واحد في المليون لبعض المصفوفات). إذا كانت لديك أي أسئلة عن تطبيقات أو إجراءات معينة، فالرجاء الاتصال بممثل أو موزع 3M Food Safety في منطقتك.

خصائص أدنى أداء

جزء في المليون 0.6	0.5 جزء في المليون
10000 جزء في المليون	تقريباً 10 ملجم/مل

⁽¹⁾ يُعرف الحد الأدنى من الكشف بأنه أدنى تركيز لمثير الحساسية في عينة الاختبار يمكن تمييزه عن عينة خالية حقيقية عند مستوى احتمالية محددة!

المراجع

1. Abbott, M., Hayward, S., Ross, W., Godefroy, S.B., Ulberth, F., Van Hengel, A. J., Roberts, J., Akiyama, H., Popping, B., Yeung, J.M., Wehling, P., Taylor, S., Poms, R.E., and Delahaut, P. (2010). Appendix M: Validation Procedures for Quantitative Food Allergen ELISA Methods: Community Guidance and Best Practices. *J. AOAC Int.* 93, 442-450
2. Faeste, C.K and Lovberg, K.E. (2007) Extractability, Stability and Allergenicity of Egg White Proteins in Differently Heat-Processed Foods. *J of AOAC International.* 90(2):427-436
3. Sugino, H., Nitoda, T., Juneja, L.F. General Chemical Composition of Eggs. (1997) In: Yamamoto, T., Juneja, L.R., Hatta, H. and Kim, M. *Hen Eggs: Basic and Applied Science.* CRC Press

شرح الرموز

www.3M.com/foodsafety/symbols

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz-Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Company

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
© 2020, 3M. Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
3M est une marque de commerce de la Compagnie 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M. Toute utilisation
non autorisée est interdite. Tous droits réservés.
34-8726-7128-3