

-  (EN) Soy Protein Rapid Kit
-  (FR) Kit Rapide Protéine Soja
-  (DE) Soja Protein Rapid Kit
-  (IT) Kit rapido per la rilevazione delle proteine di soia
-  (ES) Kit Rápido para Proteína de Soya
-  (NL) Soja Proteïne Sneltest
-  (SV) Soy Protein Rapid Kit
-  (DA) Soya Protein Rapid Kit
-  (NO) Soyaprotein hurtigkit
-  (PT) Kit Rápido para Proteína de Soja
-  (EL) Κιτ Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Σόγιας
-  (PL) Szybki test na wykrywanie białek obecnych w soi
-  (RU) Rapid набор (протеин сои)
-  (TR) Soya Protein Hızlı Test Kiti
-  (JA) 大豆プロテイン迅速測定キット
-  (ZH) 大豆蛋白快速检测试剂盒
-  (TH) ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองแบบรวดเร็ว
-  (KO) 콩 단백질 신속 키트
-  (ID) Rapid Kit Protein Kacang Kedelai
-  (AR) طقم سريع بروتين فول الصويا

Product Instructions

Soy Protein Rapid Kit

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

Product Description and Intended Use

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

The 3M Soy Protein Rapid Kit utilizes a lateral flow device (LFD) that is an immunochromatographic test method utilizing antibodies which are specific for the detection of soy proteins. Positive results are visualized by the presence of three lines: a control line, a hook line and a test line, when the soy protein is present in the range of concentrations from a lower level of 2 ppm and a higher level of approximately 2 mg/mL of soy protein in saline solution (0.9% sodium chloride). These limits may vary depending on the matrix tested. Samples containing more than 1% soy may result in an invalid test which will result in the absence of the hook line and/or test line.

The 3M Soy 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 Soy Protein Rapid Kit has not been evaluated with all possible food products, food processes and testing protocols.

The 3M Soy Protein Rapid Kit contains 25 tests, described in Table 1.

Table 1. Kit components

Item	Identification	Quantity	Storage
3M™ Soy 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:

- Swabs and pipettes.
- The use of vortex, timer and balance are recommended but not required for all samples.
- 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 Soy 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 Soy 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 Soy 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 Soy Protein LFD. Do NOT interchange 3M Soy Protein Rapid Kit components with other lots or kits.
- The 3M Extraction Buffer is designated for use with a specific lot of 3M Soy Protein LFD. Dispose of any remaining 3M Extraction Buffer once all 3M Soy Protein Lateral Flow Devices have been used.



- Store the 3M Soy Protein Rapid Kit as indicated on the package and in the product instructions.
- Always use the 3M Soy Protein Rapid Kit by the expiration date.
- Always use the 3M Soy Protein Rapid Kit at 20-25°C temperature.

To reduce the risks associated to false negative results:

- Use the 3M Soy 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 Soy 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 Soy 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 Soy Protein Rapid Kit components at 2-8°C.

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

3M Soy 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 Use

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

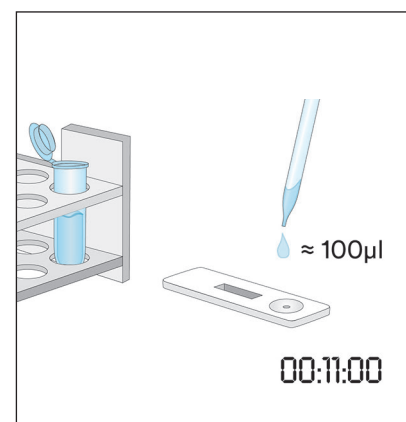
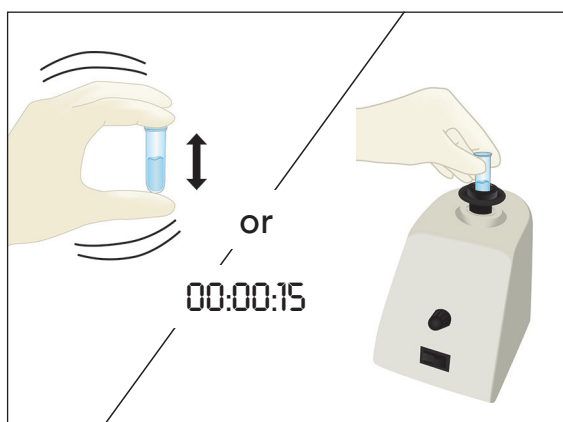
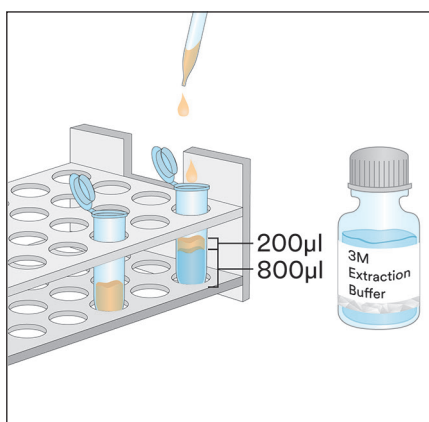
Sample Analysis

1. CIP Final Rinse Water Samples

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

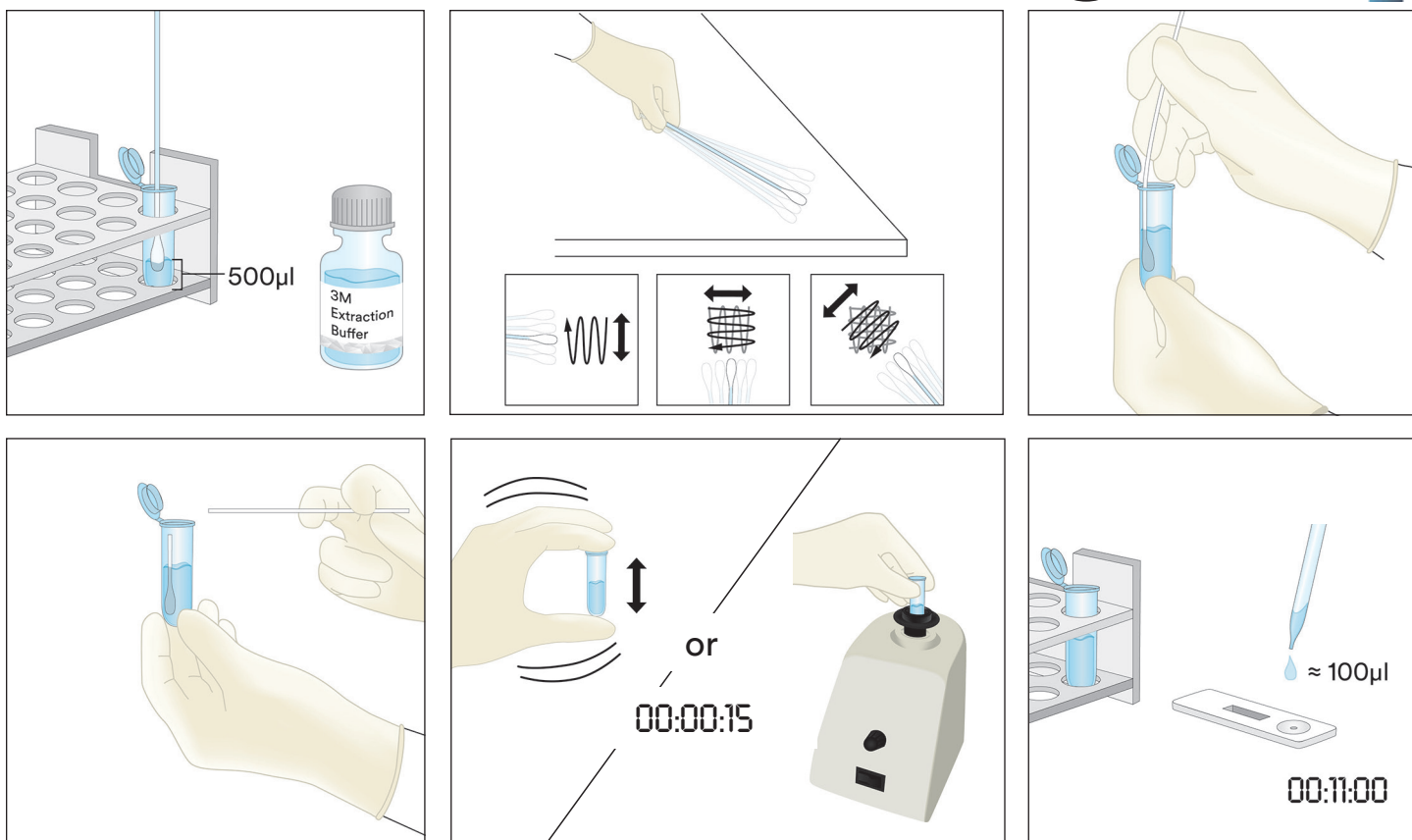
Note: The pH of extracted sample should be between 5 and 10. Proceed to Troubleshooting section for additional information.

- 1.4 Remove one 3M Soy Protein LFD from package and place on a clean, dry, flat surface.
- 1.5 Transfer 100 μ L 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 Soy 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 μ L 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 Soy Protein LFD from the package and place on a clean, dry, flat surface.
- 2.7 Transfer 100 μ L 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 Soy 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.

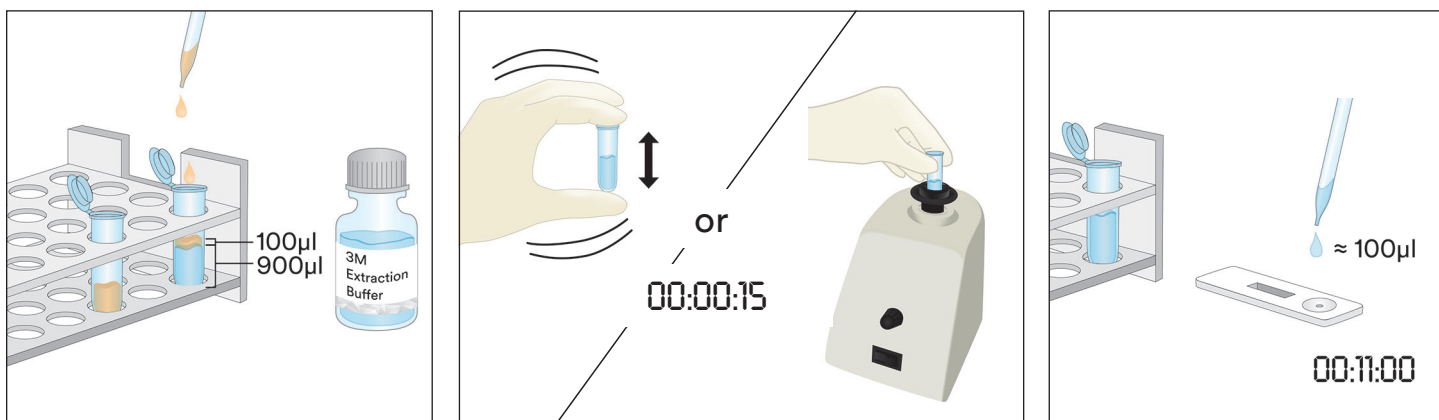
3.2 Measure 900 µL of 3M Extraction Buffer into a labeled microcentrifuge tube.

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.

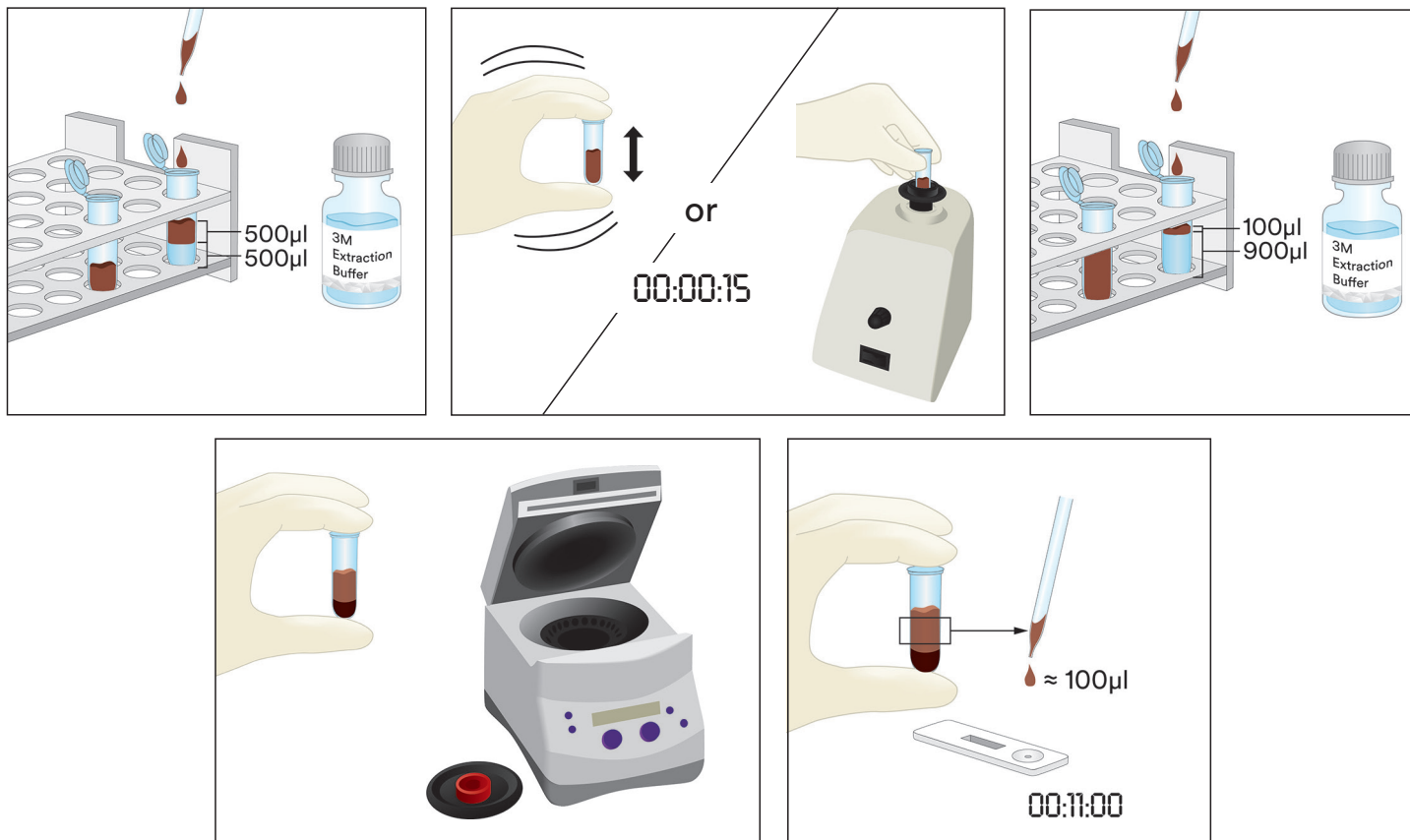
3.4 Remove one 3M Soy Protein LFD from package and place on a clean, dry, flat surface.

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 Soy Protein LFD. Start the timer for 11 ± 1 minutes. Proceed to Interpretation of Results section.



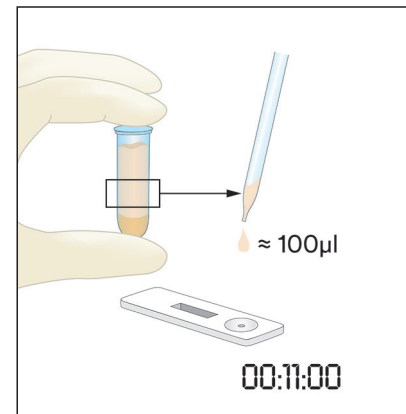
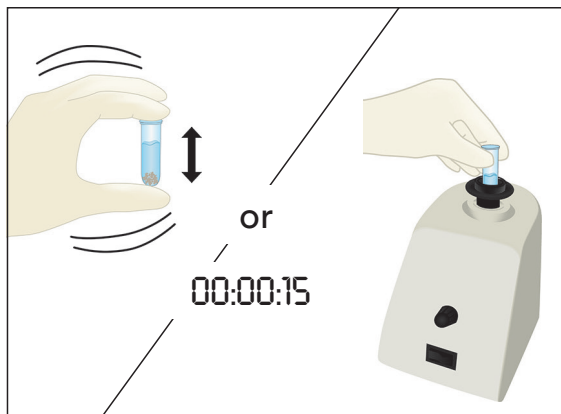
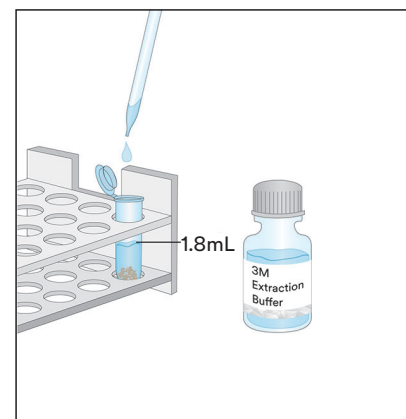
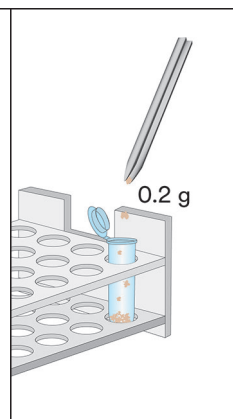
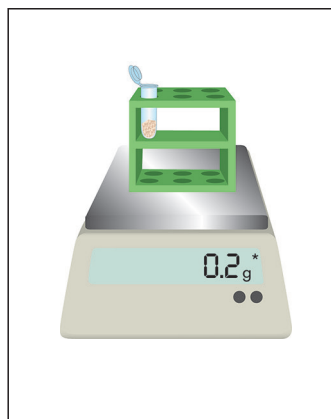
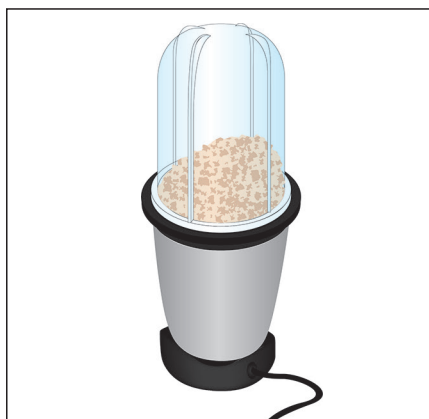
4. Liquid Chocolate Samples

- 4.1 Label two microcentrifuge tubes for each Liquid Chocolate Sample.
- 4.2 To make a prepared sample, add 500 μ L of a well-mixed Liquid Chocolate Sample and add 500 μ L 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 μ L of 3M Extraction Buffer into the second labeled microcentrifuge tube and add 100 μ L 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 Soy Protein LFD from package and place on a clean, dry, flat surface.
- 4.6 Transfer 100 μ L 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 Soy 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 Soy 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 Soy Protein LFD. Start the timer for 11 ± 1 minutes. Proceed to Interpretation of Results section.

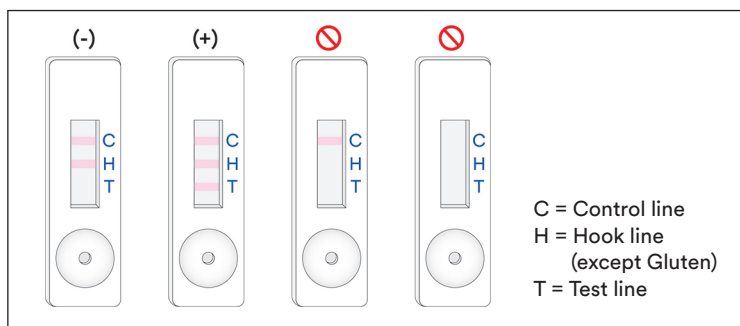


Interpretation of Results

The control line is next to the letter C on the 3M Soy Protein LFD. The test line is next to the letter T on the 3M Soy 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:

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



Any reading after 12 minutes from the initial application of the sample into the 3M Soy 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 Soy 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 ~4 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 Soy 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 ~4 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)	2 ppm
Upper Limit of Detection	~2 mg/mL

- ^(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.

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 Health Care

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

© 2018, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8721-9190-2

Instructions relatives au produit

Kit Rapide Protéine Soja

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

Description et utilisation du produit

Le Kit 3M™ Rapide Protéine Soja est destiné à détecter la présence de protéines de soja 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 Protéine Soja 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 soja 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 soja est présente dans une fourchette de concentrations allant d'un niveau inférieur à 2 ppm à un niveau supérieur à environ 2 mg/mL de protéine de soja dans une solution saline (0,9 % de chlorure de sodium). Ces limites peuvent varier selon la matrice testée. Les échantillons contenant plus de 1 % de soja 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 Soja 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 qu'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 Soja n'a pas été évalué avec tous les produits alimentaires, les processus alimentaires et les protocoles d'essai possibles.

Le Kit 3M Rapide Protéine Soja contient 25 tests décrits dans le tableau 1.

Tableau 1. Contenu du kit

Élément	Identification	Quantité	Stockage
Dispositif à flux latéral (LFD) 3M™ Protéine Soja	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 Soja. 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 Soja 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 Soja 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 Soja. NE PAS interchanger les composants du Kit 3M Rapide Protéine Soja avec d'autres lots ou kits.
- Le Tampon d'extraction 3M est destiné à être utilisé avec un lot spécifique du LFD 3M Protéine Soja. Éliminer les restes du Tampon d'extraction 3M une fois tous les dispositifs à flux latéral 3M Protéine Soja utilisés.
- Conserver le Kit 3M Rapide Protéine Soja conformément aux indications sur l'emballage et aux instructions relatives au produit.
- Toujours utiliser le Kit 3M Rapide Protéine Soja avant sa date de péremption.
- Toujours utiliser le Kit 3M Rapide Protéine Soja à une température de 20 à 25 °C.

Pour réduire les risques liés à des résultats faussement négatifs :

- Utiliser le Kit 3M Rapide Protéine Soja 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 Soja 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 erreurs :

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

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 Soja à une température de 2 à 8 °C.

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

Les composants du Kit 3M Rapide Protéine Soja 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 d'utilisation

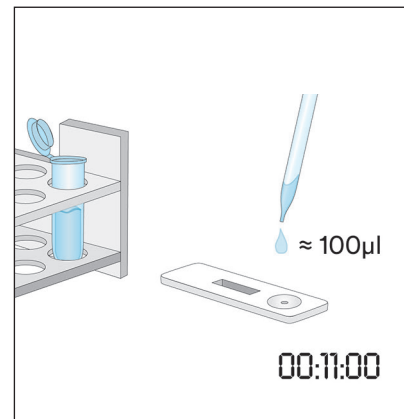
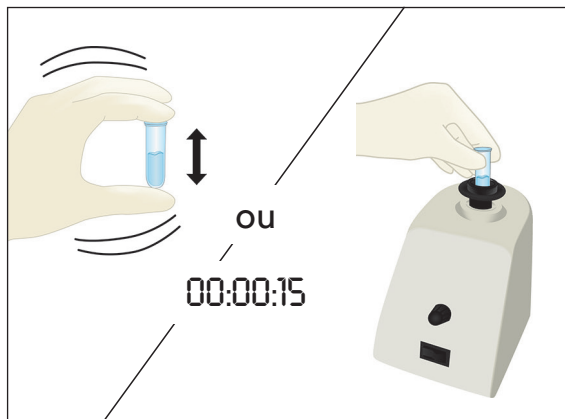
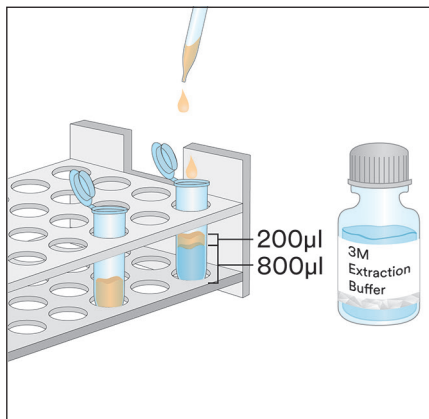
Suivre attentivement toutes les instructions. Dans le cas contraire, les résultats obtenus risquent d'être inexacts. Vérifier que tous les composants du Kit 3M Rapide Protéine Soja sont à température ambiante (20 à 25 °C) avant l'utilisation.

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.

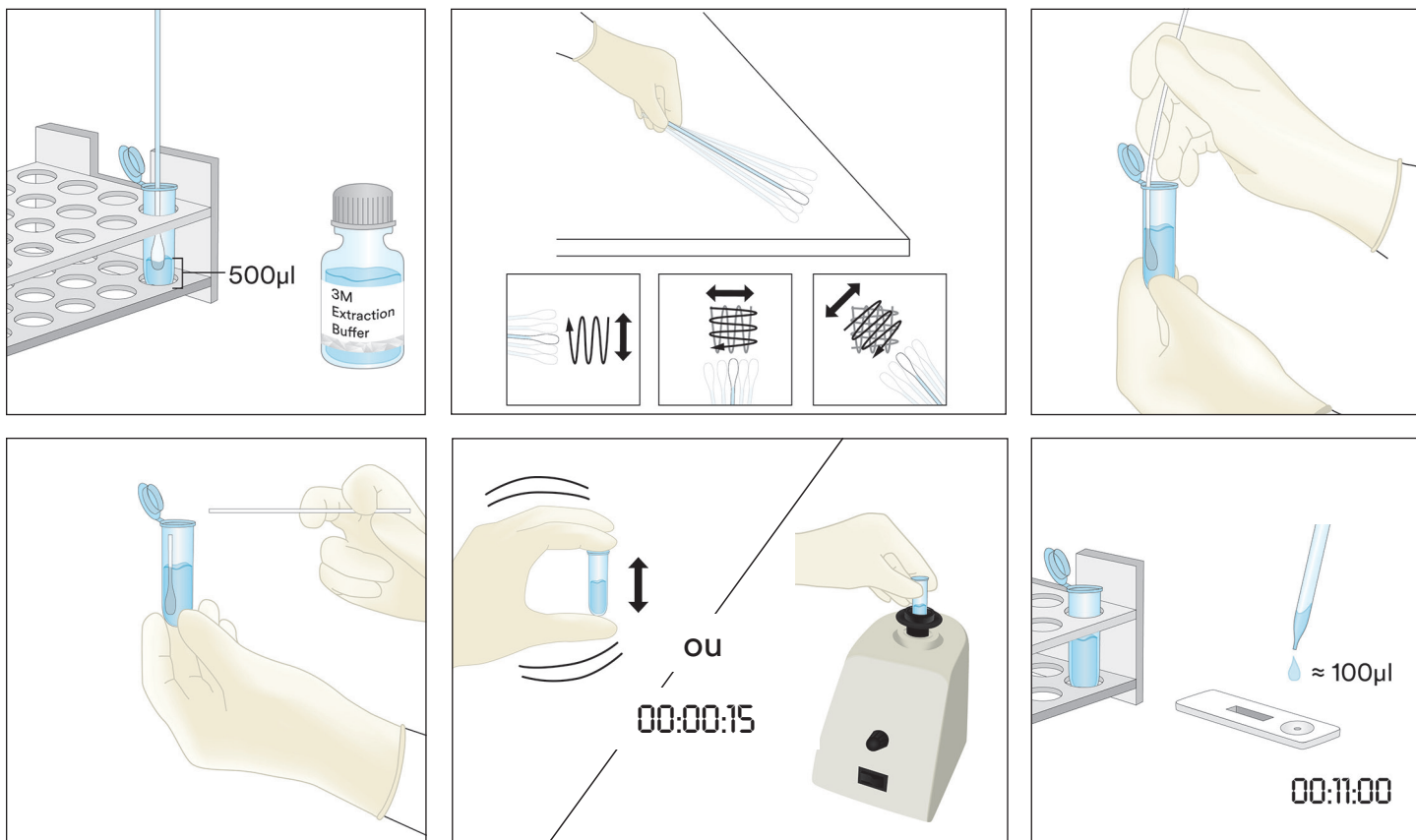
Remarque : le pH de l'extrait d'échantillon doit se situer entre 5 et 10. Consulter la section Résolution de problèmes pour obtenir plus d'informations.
- 1.4 Retirer le LFD 3M Protéine Soja de son emballage et le placer sur une surface plane, sèche et propre.
- 1.5 Transférer 100 µl de l'extrait d'échantillon 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 Soja. 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 Soja de son emballage et le placer sur une surface plane, sèche et propre.
- 2.7 Transférer 100 μ l 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 Soja. Démarrer la minuterie pour 11 ± 1 minutes. Aller à la section Interprétation des résultats.

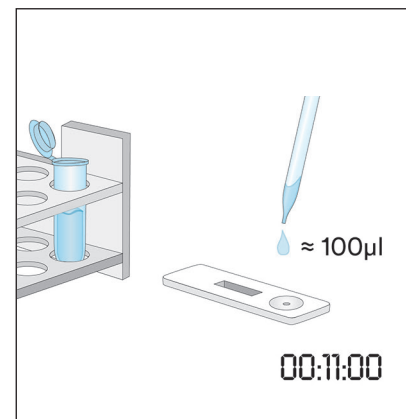
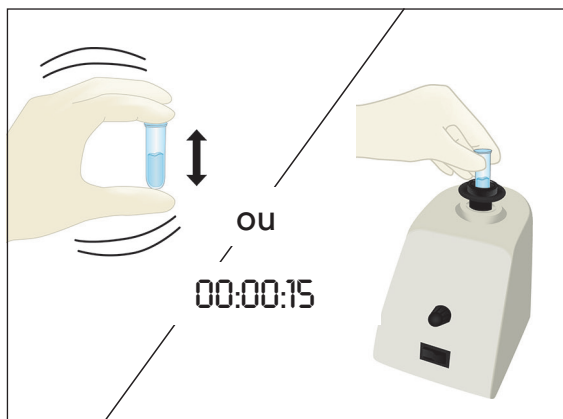
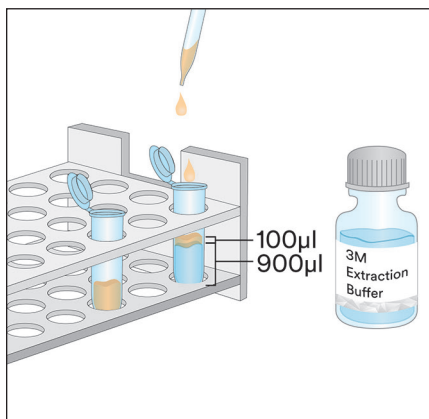


3. Échantillons liquides sauf échantillons liquides de chocolat

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

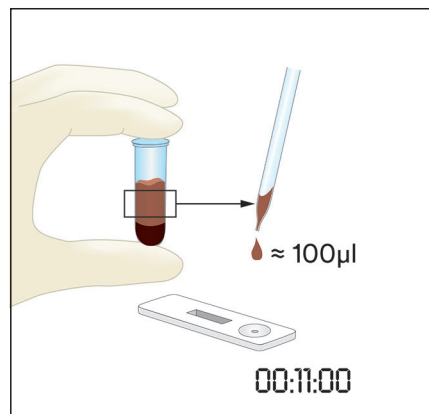
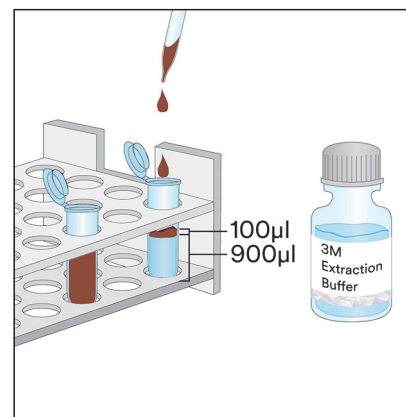
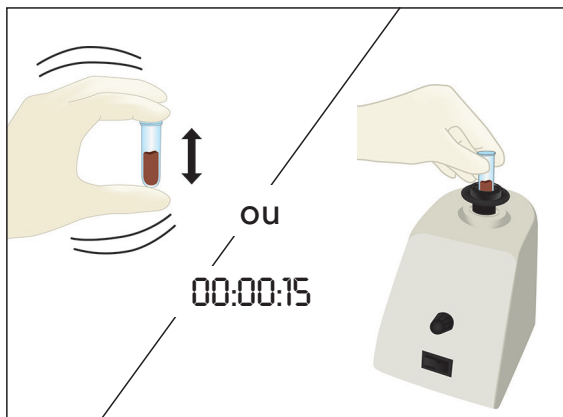
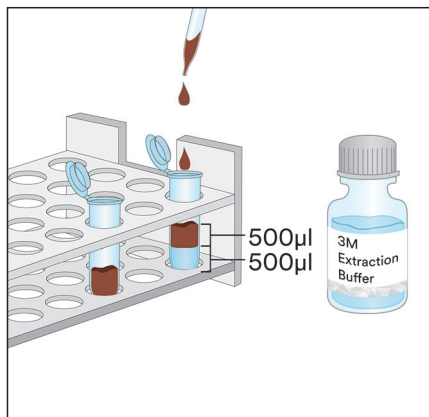
Remarque : le pH de l'extrait d'échantillon doit se situer entre 5 et 10. Consulter la section Résolution de problèmes pour obtenir plus d'informations.

- 3.4 Retirer le LFD 3M Protéine Soja de son emballage et le placer sur une surface plane, sèche et propre.
- 3.5 Transférer 100 μ l 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 Soja. 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 Soja 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 Soja. 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 Soja 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 Soja. Démarrer la minuterie pour 11 ± 1 minutes. Aller à la section Interprétation des résultats.

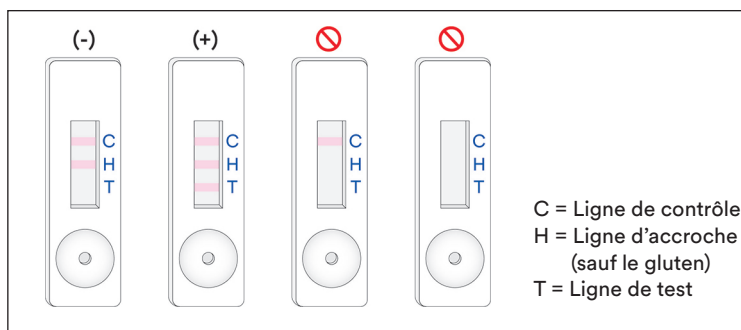


Interprétation des résultats

La ligne de contrôle est proche de la lettre C sur le LFD 3M Protéine Soja. La ligne de test est proche de la lettre T sur le LFD 3M Protéine Soja. 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 :

- a. Négatif pour la protéine de soja 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 Soja.
- b. Positif pour la protéine de soja quand les trois lignes (contrôle, accroche et test) sont visibles sur le LFD 3M Protéine Soja.
- c. Non valide si le LFD 3M Protéine Soja ne développe pas la ligne d'accroche médiane. L'échantillon est peut-être surchargé de protéine de soja et doit être dilué.
- d. Non valide si le LFD 3M Protéine Soja ne développe pas la ligne de contrôle.



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

Dépannage

1. 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 Soja.

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 ~ 4 ppm pour certaines matrices).

2. 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 Soja dans le kit et de répéter le test.
3. 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 ~ 4 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)	2 ppm
Seuil maximal de détection	~2 mg/mL

^(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.

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 Health Care

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

© 2018, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8721-9190-2

Gebrauchsanweisungen

Soja Protein Rapid Kit

Lateral Flow Test zur qualitativen Analyse von Soja Proteinen.

Produktbeschreibung und Verwendungszweck

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

Das 3M Soja Protein Rapid Kit verwendet einen Lateral Flow Test – ein immunochromatographisches Testverfahren mit Antikörpern, die spezifisch für den Nachweis von Soja Proteinen sind. Positive Ergebnisse werden durch die Darstellung von drei Linien sichtbar gemacht: Wenn das Soja Protein in Kochsalzlösung (0,9 % Natriumchlorid) in einem Konzentrationsbereich von 2 ppm bis zu ca. 2 mg/ml vorliegt, erscheint eine Kontrolllinie, eine Hakenlinie und eine Testlinie. Diese Grenzen können abhängig von der getesteten Matrix variieren. Proben, die mehr als 1 % Soja Protein enthalten, können zu einem ungültigen Test führen, was durch das Fehlen der Hakenlinie und/oder der Testlinie angezeigt wird.

Das 3M Soja 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 Soja Protein Rapid Kit wurde nicht mit allen möglichen Lebensmittelprodukten, Lebensmittelprozessen und Testprotokollen geprüft.

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

Tabelle 1. Inhalt des Sets

Artikel	Kennzeichnung	Stückzahl	Lagerung
3M™ Soja 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.

- Tupfer und Pipetten.
- Die Verwendung von Vortexmischern, Timern und Waagen wird empfohlen, ist jedoch nicht für alle Proben erforderlich.
- 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 Soja 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 Soja 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 Soja Protein Lateral Flow Testkit sollte 11 ± 1 Minuten, nachdem die Probe in den Lateral Flow Test gegeben wurde, abgelesen werden.
- Die 3M Extraktionslösung ist zur Verwendung mit einer bestimmten Menge 3M Soja Protein Lateral Flow Test vorgesehen. Tauschen Sie die Komponenten des 3M Soja Protein Rapid Kit NICHT mit anderen Chargen oder Sets aus.
- Die 3M Extraktionslösung ist zur Verwendung mit einer bestimmten Menge 3M Soja Protein Lateral Flow Test vorgesehen. Entsorgen Sie die verbleibende 3M Extraktionslösung, nachdem alle 3M Soja Protein Lateral Flow Tests verwendet wurden.
- Lagern Sie das 3M Soja Protein Rapid Kit wie auf der Packung und in den Produkthanweisungen angegeben.
- Verwenden Sie das 3M Soja Protein Rapid Kit immer vor Ablauf des Verfallsdatums.
- Verwenden Sie das 3M Soja Protein Rapid Kit immer bei einer Temperatur von 20–25 °C.

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

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

Zur Verringerung der mit der Exposition gegenüber Chemikalien verbundenen Risiken:

- Das 3M Soja 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 Soja Protein Lateral Flow Tests 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 Probennahme, 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 Soja Protein Rapid Kit bei 2–8 °C auf.

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

Die Komponenten des 3M Soja 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.

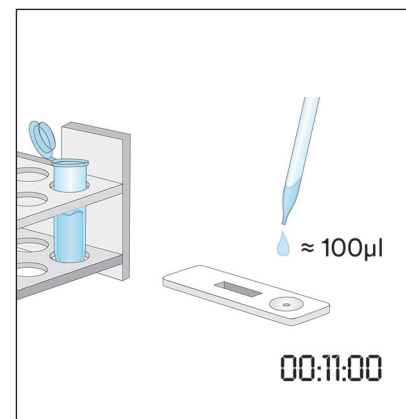
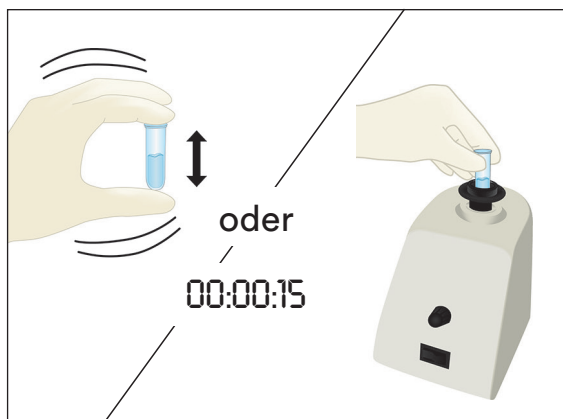
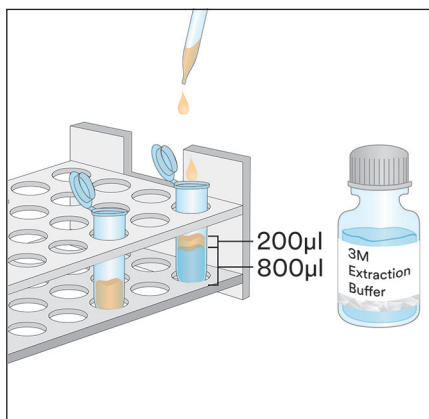
Bedienungsanleitung

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

Probenanalyse

1. CIP-Spülwasserprobe

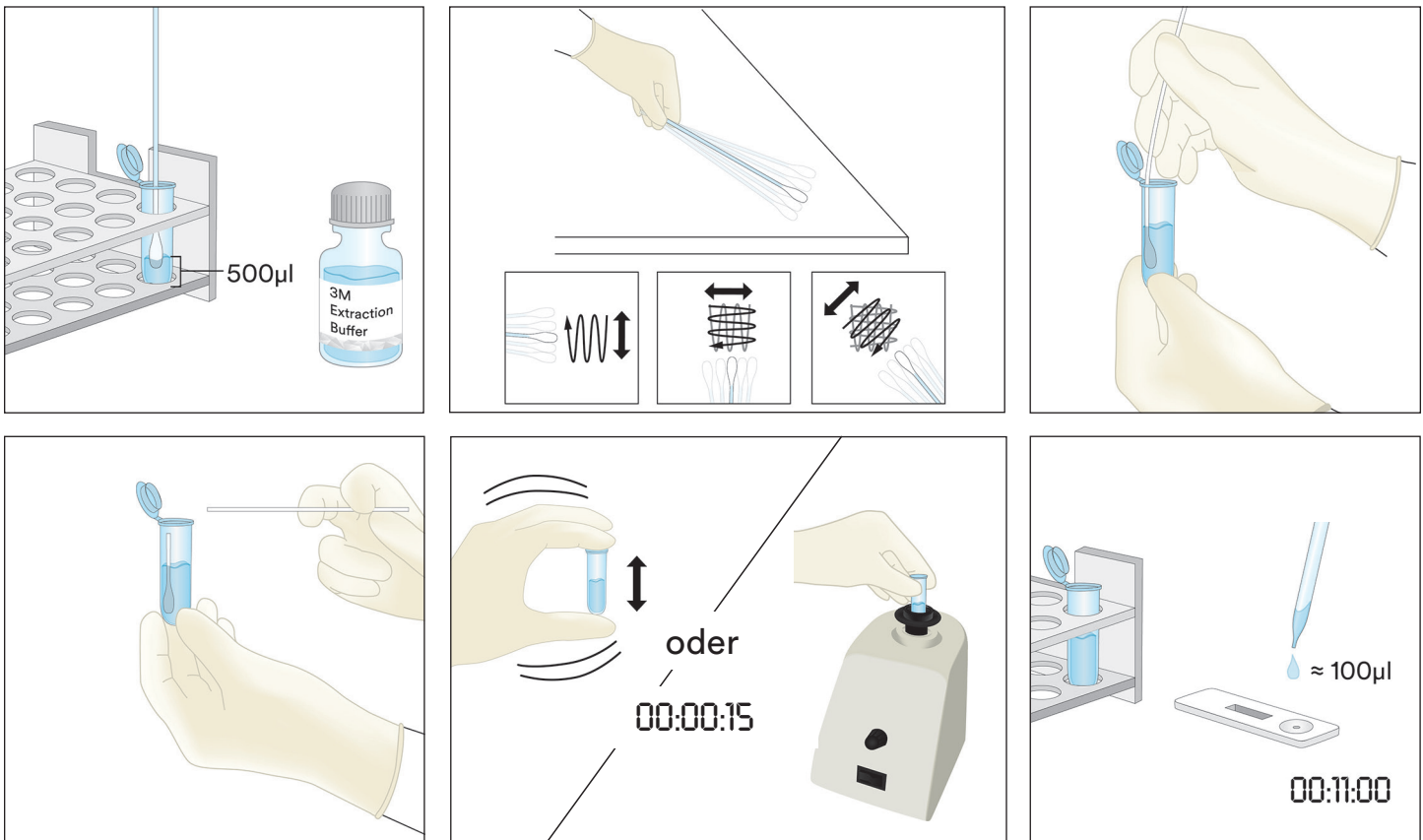
- 1.1 Beschriften Sie pro CIP-Probe ein Mikrozentrifugengefäß.
- 1.2 Geben Sie 800 µl der 3M Extraktionslösung in ein beschriftetes Mikrozentrifugengefäß.
- 1.3 Geben Sie 200 µl der CIP-Spülwasserprobe zu. Schütteln Sie die Probe kräftig oder verwirbeln Sie sie für 15 Sekunden, damit sie sich gründlich 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 Soja 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 Soja 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.

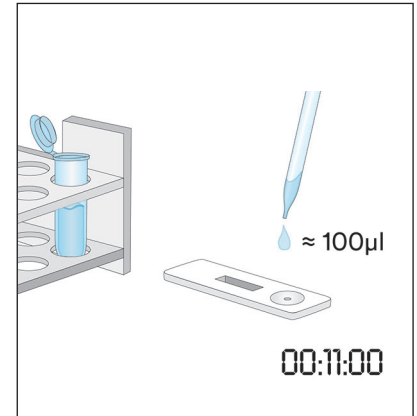
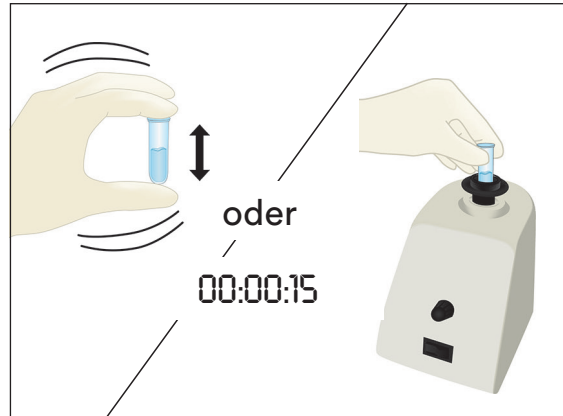
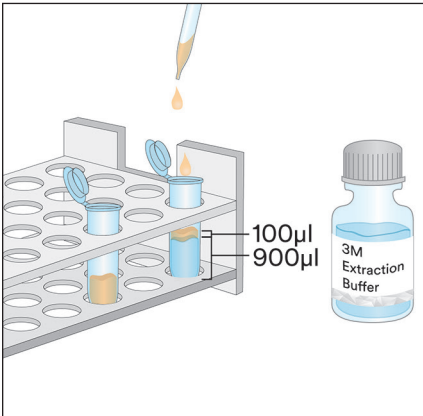
- 2.3 Nehmen Sie einen sauberen Tupfer, tauchen Sie die gesamte Spitze in das Mikrozentrifugengefäß und befeuchten Sie sie mit 3M Extraktionslösung. Drücken Sie überschüssige Flüssigkeit vorsichtig aus der Spitze heraus, indem Sie die Tupferspitze leicht auf die Innenseite des Gefäßes drücken.
- 2.4 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 Nehmen Sie einen 3M Soja 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 Soja 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

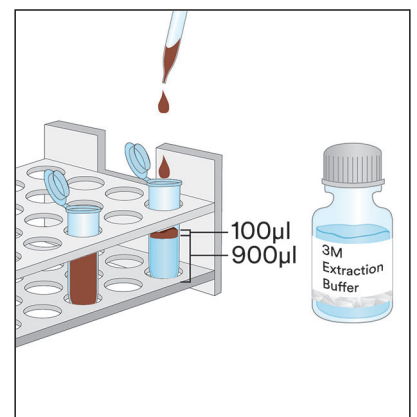
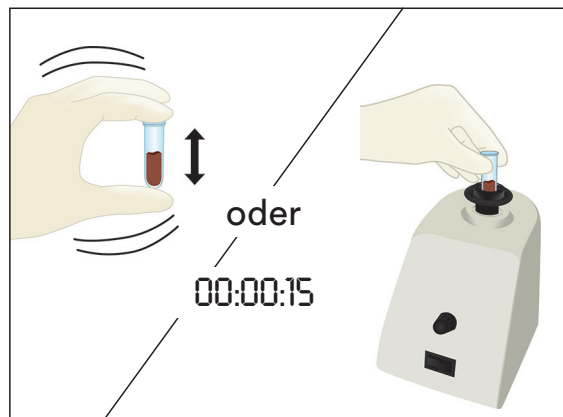
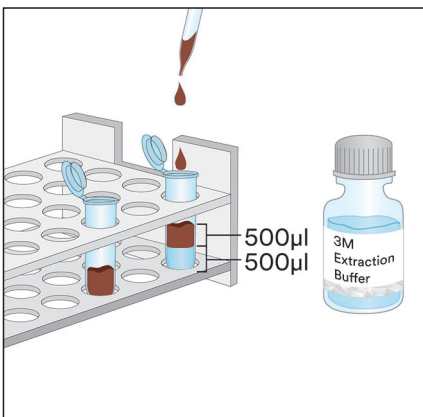
- 3.1 Beschriften Sie pro Flüssigprobe ein Mikrozentrifugengefäß.
- 3.2 Geben Sie 900 µl der 3M Extraktionslösung in ein beschriftetes Mikrozentrifugengefäß.
- 3.3 Geben Sie 100 µl einer gut durchmischten Probe hinzu. Schütteln Sie die Probe kräftig oder verwirbeln Sie sie für 15 Sekunden, damit sie 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 Soja Protein Lateral Flow Test aus der Verpackung und legen Sie ihn auf eine saubere, trockene, ebene Oberfläche.

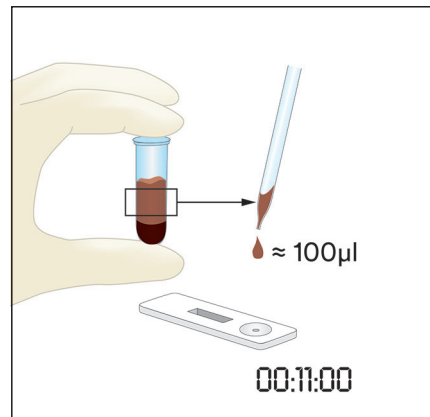
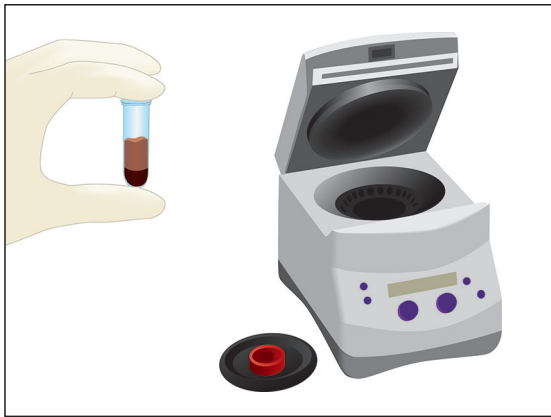
- 3.5 Übertragen Sie 100 µl aus der mittleren (wässrigen) Schicht der in 3.3 hergestellten extrahierten Probe mit einer sauberen Pipette oder Pipettenspitze und geben Sie sie auf die Probenvertiefung des 3M Soja Protein Lateral Flow Tests. Starten Sie den Timer für 11 ± 1 Minute. Fahren Sie mit dem Abschnitt „Interpretation der Ergebnisse“ fort.



4. Flüssige Schokoladenproben

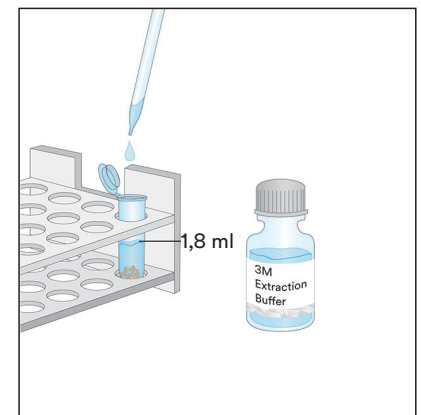
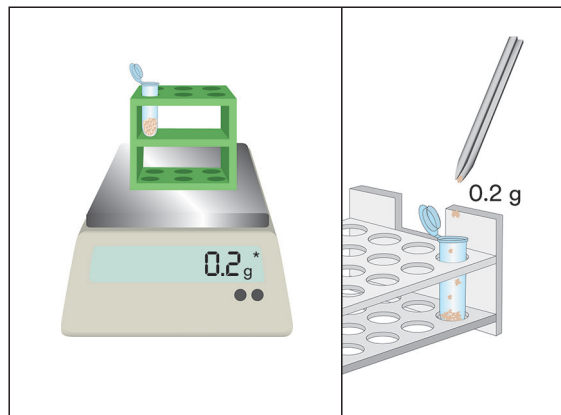
- 4.1 Beschriften Sie pro flüssiger Schokoladenprobe zwei Mikrozentrifugengefäße.
- 4.2 Um eine vorbereitete Probe herzustellen, geben Sie 500 µl einer gut durchmischten flüssigen Schokoladenprobe und 500 µl 3M Extraktionslösung in ein beschriftetes Mikrozentrifugengefäß und schütteln Sie es kräftig, 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 ($3000 \times g$). Der Überstand ist die extrahierte Probe.
- 4.5 Entnehmen Sie einen 3M Soja 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 Soja Protein Lateral Flow Tests. Starten Sie den Timer für 11 ± 1 Minute. Fahren Sie mit dem Abschnitt „Interpretation der Ergebnisse“ fort.

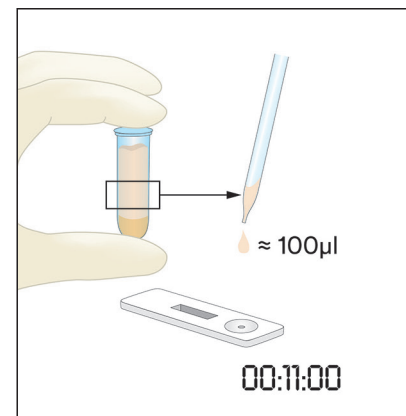
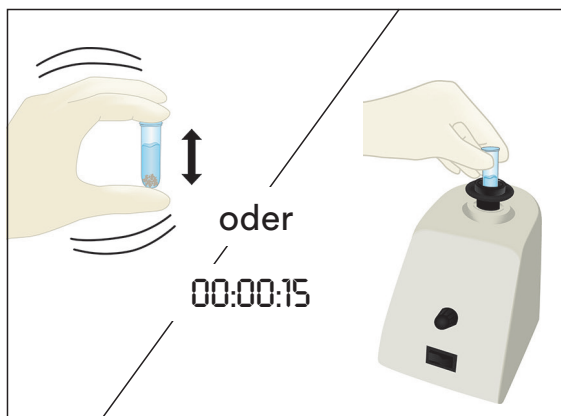




5. Feste Proben

- 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 x g). Der Überstand ist die extrahierte Probe.
- 5.6 Entnehmen Sie einen 3M Soja 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 Soja Protein Lateral Flow Tests. Starten Sie den Timer für 11 ± 1 Minute. Fahren Sie mit dem Abschnitt „Interpretation der Ergebnisse“ fort.



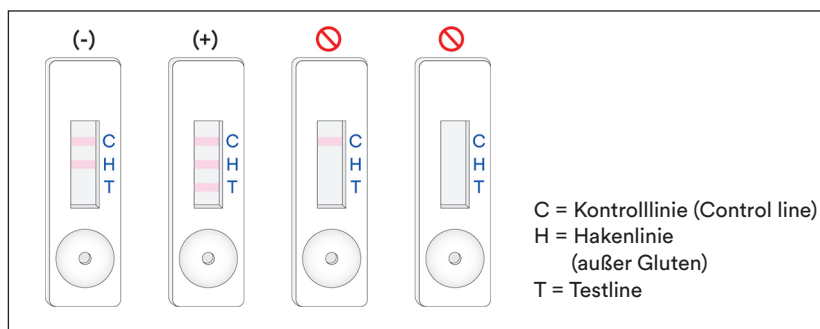


Auswertung der Ergebnisse

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



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

Fehlerbehebung

- Probe verteilt sich nicht innerhalb der ersten 5 Minuten nach Applikation auf dem 3M Soja 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. 4 ppm verringern.)

- 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 Soja 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. 4 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)	2 ppm
Obere Nachweisgrenze	~2 mg/ml

- ^(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.

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 Health Care

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

© 2018, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8721-9190-2

Istruzioni sul prodotto

Kit rapido per la rilevazione delle proteine di soia

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

Descrizione del prodotto e uso previsto

Il kit rapido 3M™ per la rilevazione delle proteine di soia è indicato per la rilevazione delle proteine di soia 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 3M per la rilevazione delle proteine di soia utilizza un dispositivo a flusso laterale che rappresenta un metodo di test immunocromatografico che fa uso di anticorpi specifici per la rilevazione delle proteine di soia. I risultati positivi sono visualizzati dalla presenza di tre linee: una linea di controllo, una linea "esca" e una linea del test, quando la proteina di soia è presente nell'intervallo di concentrazione che va da un livello minimo di 2 ppm a un livello massimo di circa 2 mg/ml di proteina di soia in soluzione salina (cloruro di sodio 0,9%). Questi limiti possono variare in base alla matrice testata. I campioni che contengono più dell'1% di soia possono restituire un risultato non valido, indicato dall'assenza della linea "esca" e/o della linea del test.

Il kit rapido 3M per la rilevazione delle proteine di soia 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 soia 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 soia 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 soia	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 soia. 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 soia 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 soia 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 soia. NON scambiare i componenti del kit rapido 3M per la rilevazione delle proteine di soia 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 soia. Smaltire l'eventuale tampone di estrazione 3M restante una volta utilizzati tutti i dispositivi a flusso laterale 3M per le proteine di soia.
- Conservare il kit rapido 3M per la rilevazione delle proteine di soia come indicato sulla confezione e nelle istruzioni sul prodotto.
- Utilizzare sempre il kit rapido 3M per la rilevazione delle proteine di soia entro la data di scadenza.
- Utilizzare sempre il kit rapido 3M per la rilevazione delle proteine di soia a una temperatura di 20-25 °C.

Per ridurre i rischi associati a un falso negativo:

- Utilizzare il kit rapido 3M per la rilevazione delle proteine di soia 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 soia 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 soia.

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 soia a una temperatura di 2-8 °C.

I componenti del kit rapido 3M per la rilevazione delle proteine di soia 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 soia 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 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 soia siano a temperatura ambiente (20-25 °C) prima dell'uso.

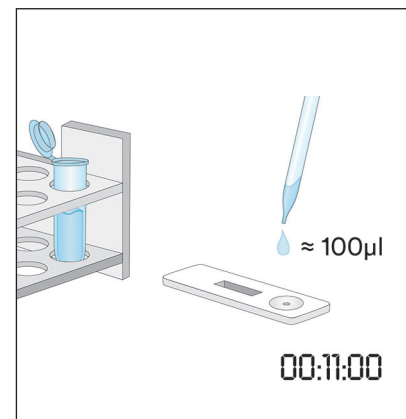
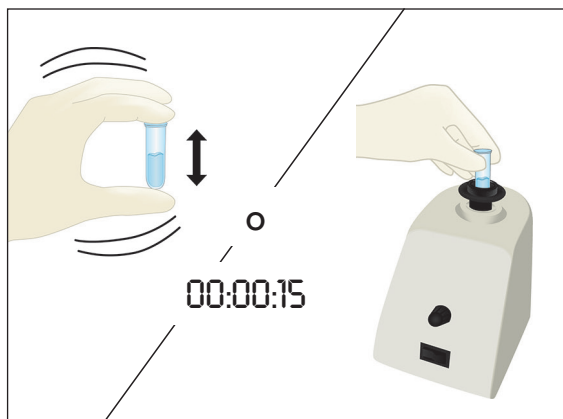
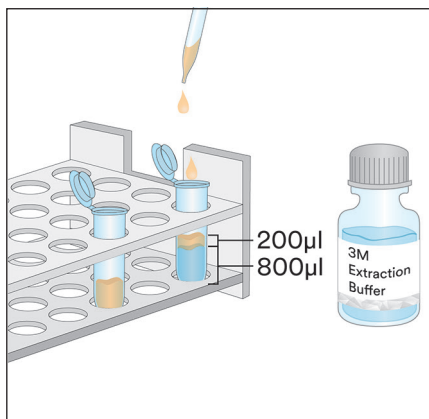
Analisi del campione

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.

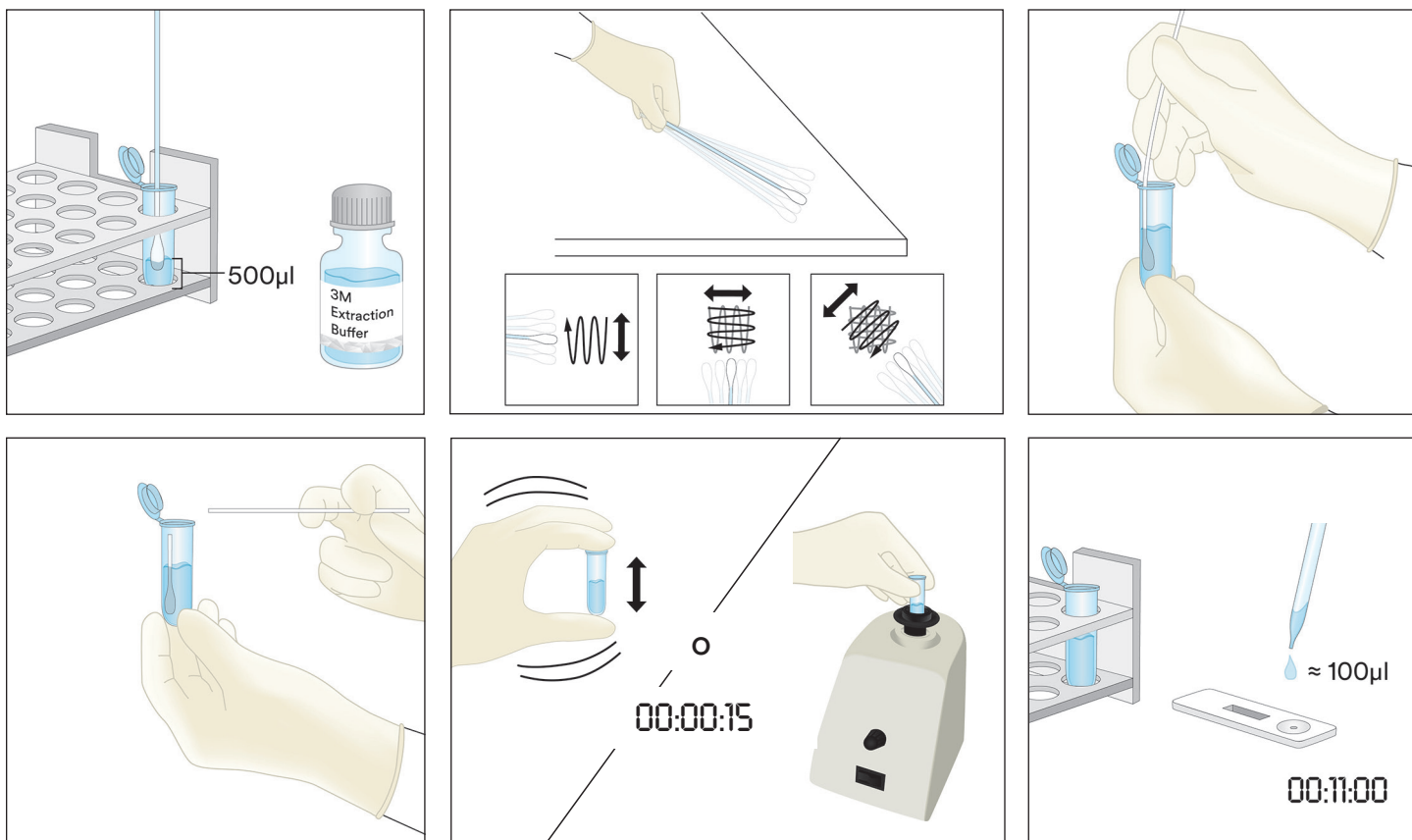
- 1.4 Rimuovere il dispositivo a flusso laterale 3M per le proteine di soia dalla confezione e posizionarlo su una superficie piana pulita e asciutta.
- 1.5 Trasferire 100 µl del campione estratto preparato al punto 1.3 usando una pipetta o punta di pipetta pulita e applicarlo al pozzetto campioni nel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



2. Campioni di tamponi ambientali

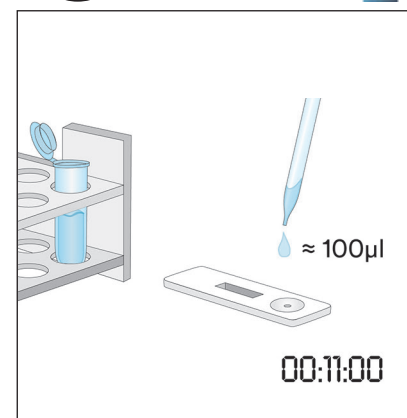
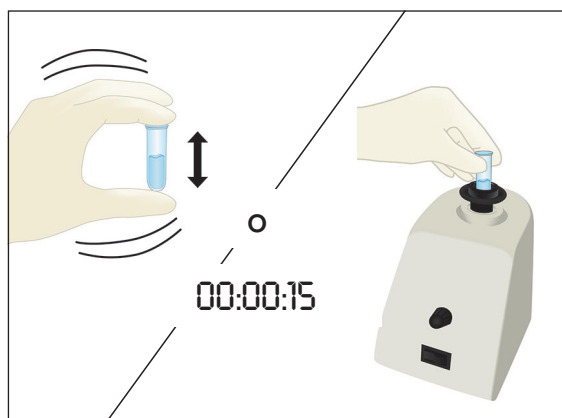
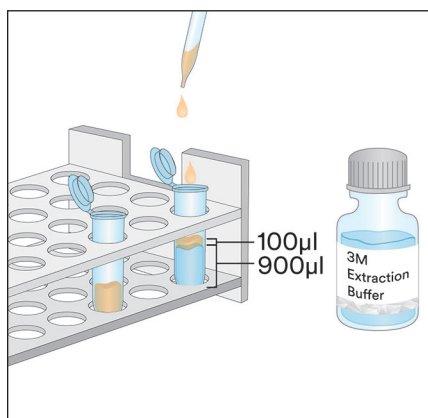
- 2.1 Etichettare una provetta per microcentrifuga per ogni campione di tampone ambientale.

- 2.2 Aggiungere 500 μ l 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 reinsertirlo 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 soia dalla confezione e posizionarlo su una superficie piana pulita e asciutta.
- 2.7 Trasferire 100 μ l 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 soia. Avviare il timer per 11 $\pm$ 1 minuti. Passare al paragrafo Interpretazione dei risultati.



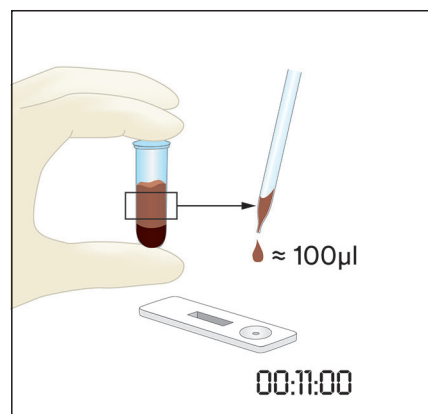
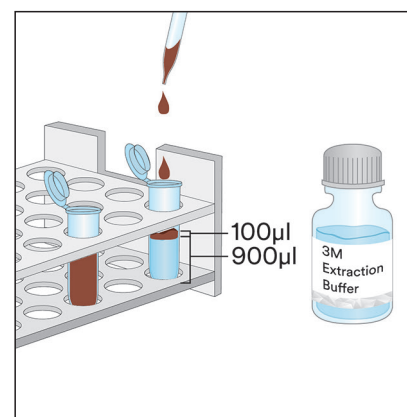
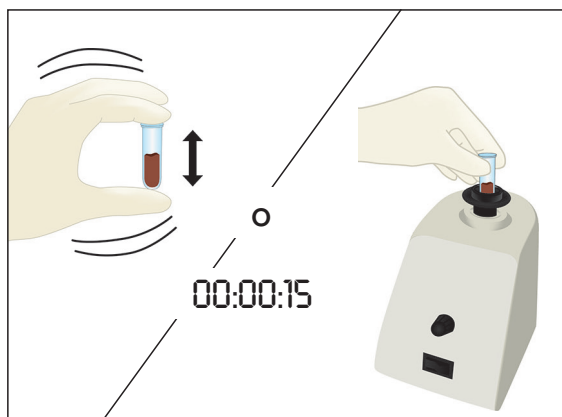
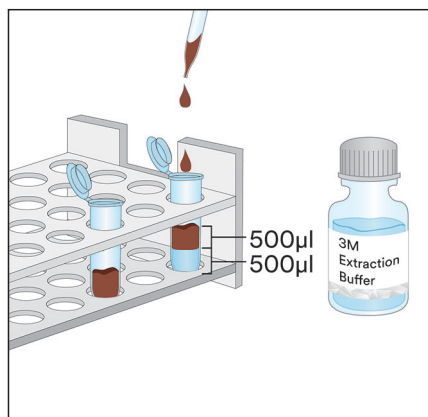
3. Campioni liquidi a eccezione di campioni di cioccolato liquido

- 3.1 Etichettare una provetta per microcentrifuga per ogni campione liquido.
- 3.2 Aggiungere 900 μ l di tampone di estrazione 3M in una provetta per microcentrifuga etichettata.
- 3.3 Aggiungere 100 μ l 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 soia dalla confezione e posizionarlo su una superficie piana pulita e asciutta.
- 3.5 Trasferire 100 μ l 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 soia. Avviare il timer per 11 $\pm$ 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 x g). Il supernatante è il campione estratto.
- 4.5 Rimuovere il dispositivo a flusso laterale 3M per le proteine di soia 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 soia. 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 soia 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 soia. Avviare il timer per 11 ± 1 minuti. Passare al paragrafo Interpretazione dei risultati.



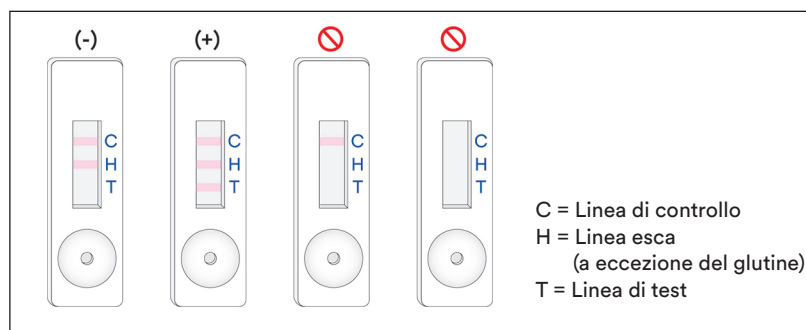
Interpretazione dei risultati

La linea di controllo è di fianco alla lettera C nel dispositivo a flusso laterale 3M per le proteine di soia. La linea del test è di fianco alla lettera T nel dispositivo a flusso laterale 3M per le proteine di soia. 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:

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

- d. Non valido, se sul dispositivo a flusso laterale 3M per le proteine di soia 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 soia deve essere considerata non valida. Una lettura fatta in tale momento non può essere interpretata e può portare a risultati erranei.

Risoluzione dei problemi

1. 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 soia.

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 ~4 ppm per alcune matrici).

2. Comparire 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 soia dal kit e ripetere il test.

3. 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 ~4 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)	2 ppm
Limite massimo di rilevamento	~2 mg/ml

- ^(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.

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 Health Care

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

© 2018, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8721-9190-2

Instrucciones del Producto

Kit Rápido para Proteína de Soya

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

Descripción del producto y uso previsto

El Kit Rápido para Proteína de Soya 3M™ está diseñado para detectar la presencia de proteínas de soya 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 Soya 3M utiliza un dispositivo de flujo lateral (LFD) que es un método de prueba inmunocromatográfico que utiliza anticuerpos específicos para la detección de proteínas de soya. Los resultados positivos se visualizan por la presencia de tres líneas: una línea de control, una línea de gancho y una línea de prueba, cuando la proteína de soya está presente en el rango de concentraciones desde un nivel inferior a 2 ppm y un mayor nivel de aproximadamente 2 mg/ml de proteína de soya en solución salina (cloruro de sodio al 0,9%). Estos límites pueden variar según la matriz evaluada. Las muestras que contengan más de 1% de soya 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 Soya 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 Soya 3M con todos los posibles productos alimenticios, procesos de alimentos y protocolos de prueba.

El Kit Rápido para Proteína de Soya 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 Soya	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 Soya 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 Soya 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 Soya 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 Soya. NO intercambie los componentes del Kit Rápido para Proteína de Soya 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 Soya. 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 Soya.
- Almacene el Kit Rápido para Proteína de Soya 3M como se indica en el embalaje y en las instrucciones del producto.
- Siempre use el Kit Rápido para Proteína de Soya 3M antes de la fecha de vencimiento.
- Siempre use el Kit Rápido para Proteína de Soya 3M a una temperatura entre 20-25 °C.

Para reducir los riesgos relacionados con resultados falsos negativos:

- Use el Kit Rápido para Proteína de Soya 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 Soya 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 Soya.

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 Soya 3M a una temperatura entre 2 y 8 °C.

Los componentes del Kit Rápido para Proteína de Soya 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 Soya 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.

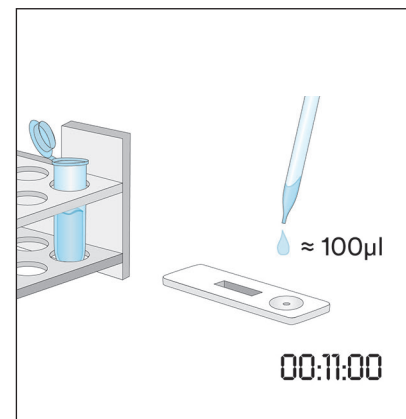
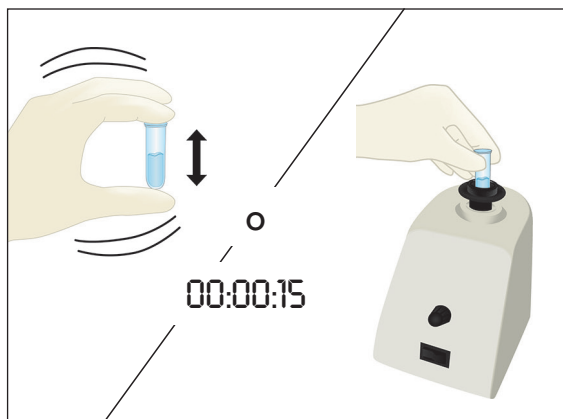
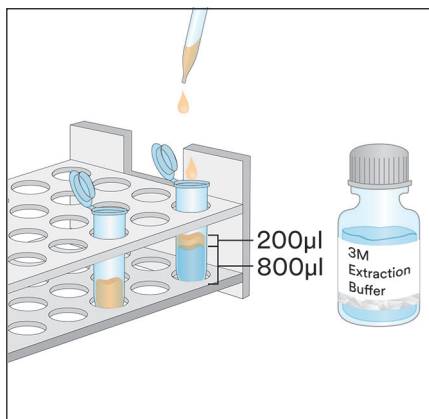
Instrucciones de uso

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 Soya 3M estén a temperatura ambiente (20-25 °C) antes del uso.

Análisis de la Muestra

1. Muestras del Agua de Lavado Final de CIP

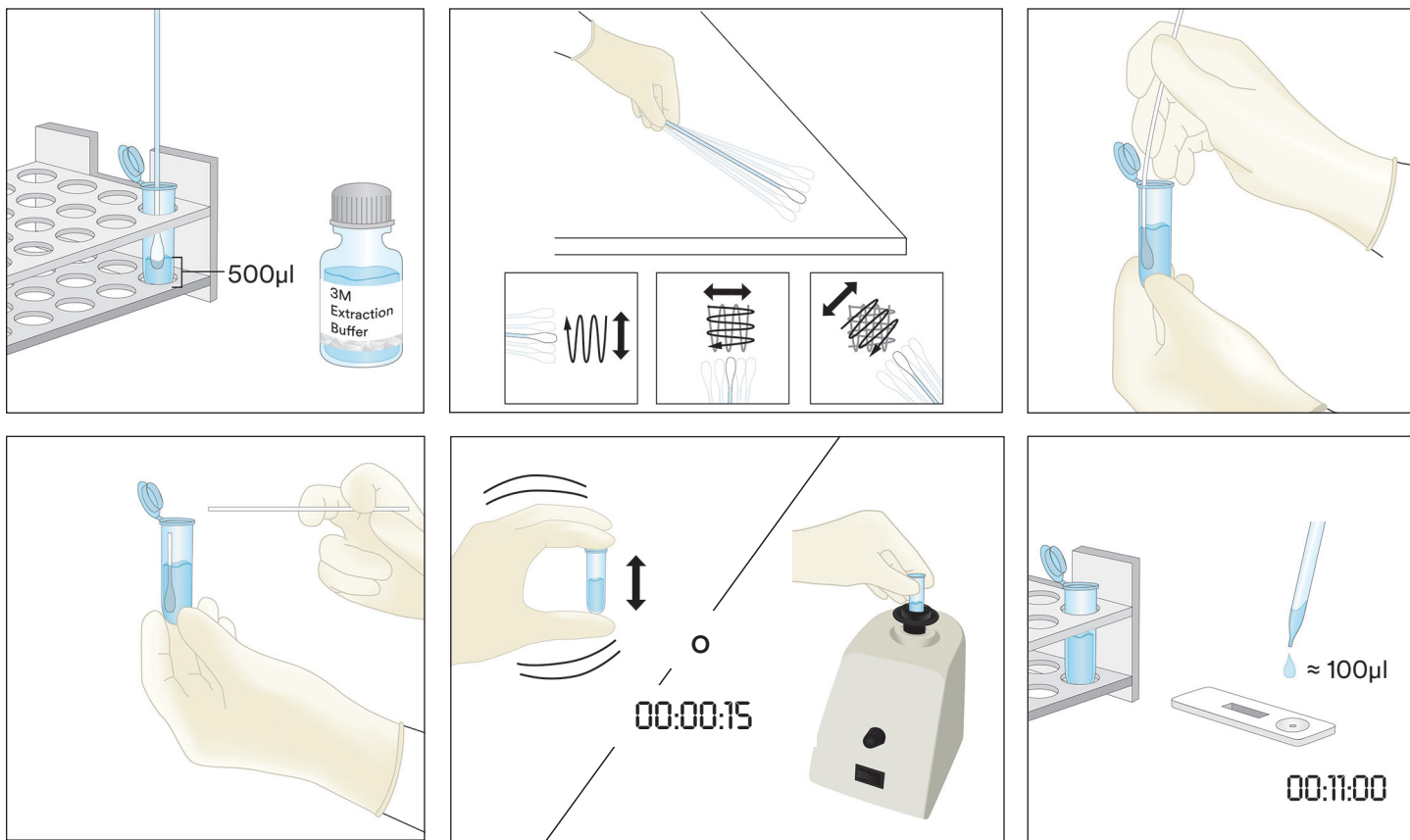
- 1.1 Etiquete un tubo de microcentrífuga por cada muestra de CIP.
- 1.2 Añada 800 µl de la 3M Solución Amortiguadora de Extracción a un tubo de microcentrífuga etiquetado.
- 1.3 Añada 200 µl de la muestra de agua de lavado final de CIP. Agite enérgicamente o en un agitador eléctrico durante 15 segundos 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 Soya 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 Soya. Inicie el temporizador con 11 ± 1 minutos. Continúe hacia la sección Interpretación de Resultados.



2. Muestras de hisopado ambiental

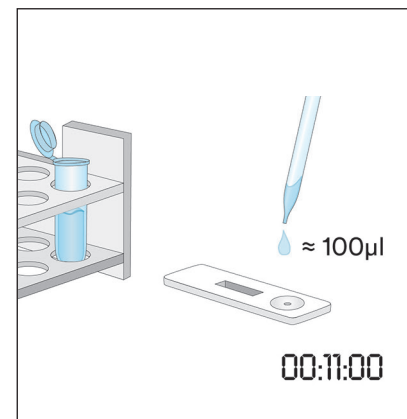
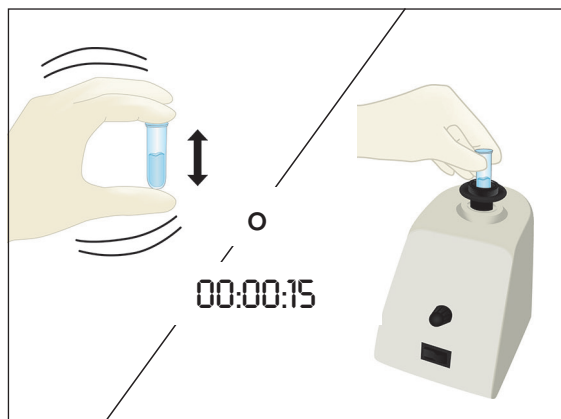
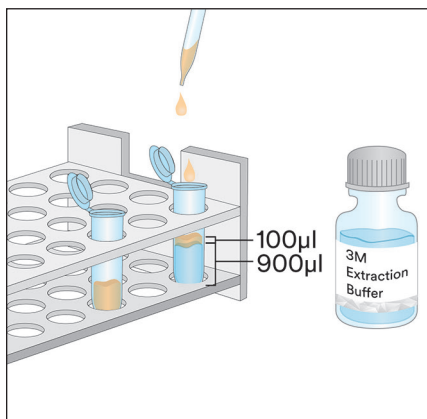
- 2.1 Etiquete un tubo de microcentrífuga por cada muestra de hisopado ambiental.
- 2.2 Añada 500 µl de la 3M Solución Amortiguadora de Extracción en un tubo de microcentrífuga etiquetado.

- 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 Soya del paquete y colóquelo en una superficie limpia, seca y plana.
- 2.7 Transfiera 100 μ l de la muestra extraída preparada en 2.5 usando una pipeta limpia o una punta de pipeta 3M LFD para Detección de Proteína de Soya. Inicie el temporizador con 11 ± 1 minutos. Continúe hacia la sección Interpretación de Resultados.



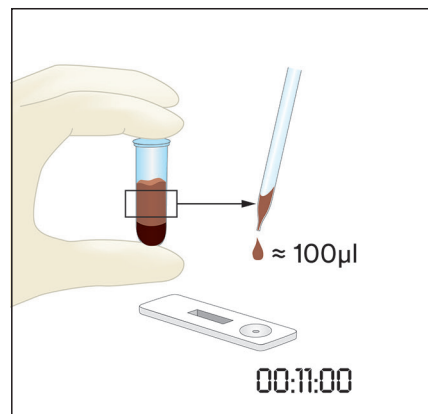
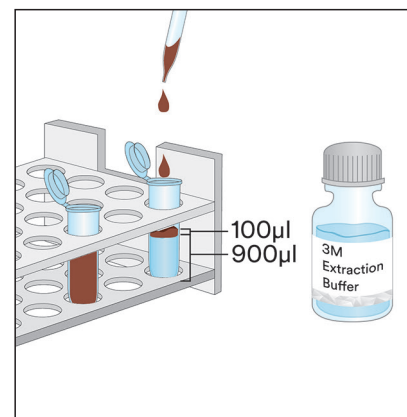
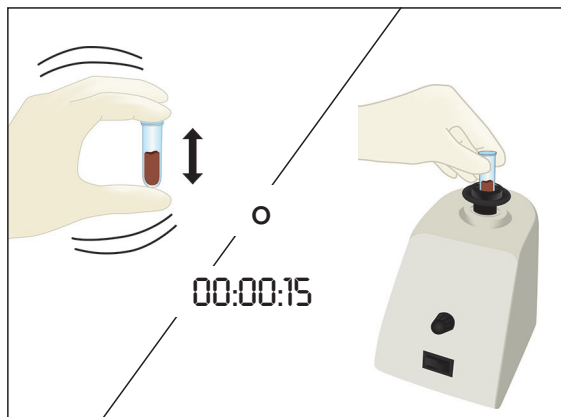
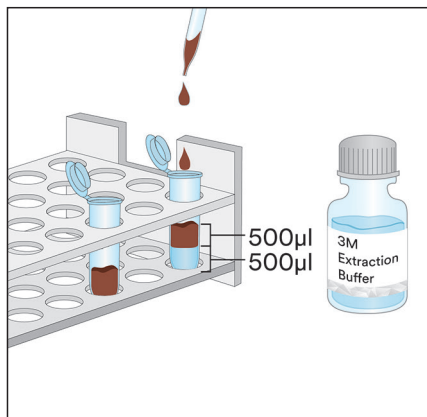
3. Muestra líquida, excepto muestras de chocolate líquido

- 3.1 Etiquete un tubo de microcentrífuga por cada muestra líquida.
- 3.2 Mida 900 μ l de la 3M Solución Amortiguadora de Extracción en un tubo de microcentrífuga etiquetado.
- 3.3 Añada 100 μ l 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 Soya del paquete y colóquelo en una superficie limpia, seca y plana.
- 3.5 Transfiera 100 μ l 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 Soya. 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 Soya 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 Soya. 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 µl 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 Soya 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 Soya. Inicie el temporizador con 11 ± 1 minutos. Continúe hacia la sección Interpretación de Resultados.

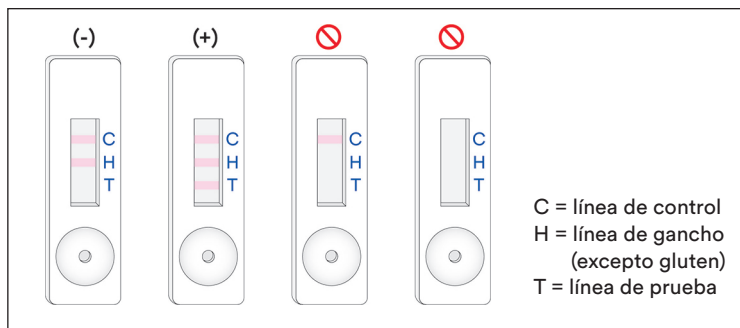


Interpretación de los resultados

La línea de control está junto a la letra C en el 3M LFD para Detección de Proteína de Soya. La línea de prueba está junto a la letra T en el 3M LFD para Detección de Proteína de Soya. 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:

- a. Negativa para proteína de soya 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 Soya.
- b. El resultado es positivo para proteína de soya cuando las tres líneas (de prueba, de gancho y de control) están visibles en el 3M LFD para Detección de Proteína de Soya.
- c. No válida, si el 3M LFD para Detección de Proteína de Soya no muestra la línea de gancho central. La muestra puede estar sobrecargada con proteína de soya y es necesario diluirla.
- d. No válida, si el 3M LFD para Detección de Proteína de Soya 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 Soya. Una lectura en este momento no se puede interpretar y esto puede llevar a resultados erróneos.

Resolución de problemas

- 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 Soya.
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 4 ppm para algunas matrices.)
- 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 Soya y repita la prueba.
- 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 4 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)	2 ppm
Límite superior de detección	~2 mg/ml

^(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

- 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.

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 Health Care

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

© 2018, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8721-9190-2

Productinstructies

Soja Proteïne Sneltest

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

Productbeschrijving en beoogd gebruik

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

De 3M Soja Proteïne Sneltest maakt gebruik van een 'lateral flow device' (LFD), een immunochromatografische testmethode waarbij gebruik wordt gemaakt van antilichamen die specifiek zijn voor de detectie van sojaproteïne.

Bij een positief testresultaat zijn er drie lijnen zichtbaar: een controlelijn, een 'hook'-lijn en een testlijn. Dit is het geval wanneer de concentratie sojaproteïne lager is dan 2 ppm en hoger is dan ongeveer 2 mg/ml sojaproteïne in zoutoplossing (0,9% natriumchloride). Deze grenzen kunnen verschillend zijn, afhankelijk van de geteste matrix.

Monsters met meer dan 1% soja kunnen leiden tot een ongeldige test, waardoor er geen 'hook'-lijn en/of testlijn wordt weergegeven.

De 3M Soja 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 Soja Proteïne Sneltest is niet getest met alle voorkomende voedingsproducten, voedingsprocessen en testprotocollen.

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

Tabel 1. Setonderdelen

Artikel	Identificatie	Hoeveelheid	Opslag
3M™ Soja 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 (volume capaciteit 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 Soja 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 Soja 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 Soja 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 Soja Proteïne LFD. Gebruik de onderdelen van de 3M Soja Proteïne Sneltest NIET in combinatie met andere batches of sets.
- De 3M Extractiebuffer is ontworpen voor gebruik met een specifieke batch 3M Soja Proteïne LFD. Voer de restanten af van de 3M Extractiebuffer nadat u alle 3M Soja Proteïne Lateral Flow Devices hebt gebruikt.
- Bewaar de 3M Soja Proteïne Sneltest zoals aangegeven wordt op de verpakking en in de productinstructies.
- Gebruik de 3M Soja Proteïne Sneltest altijd vóór de vervaldatum.
- Gebruik de 3M Soja Proteïne Sneltest altijd bij een temperatuur van 20-25 °C.

Om het risico op fout-negatieve resultaten te beperken:

- Gebruik de 3M Soja 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 Soja 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 Soja 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 INBEGRIIP 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 INBEGRIIP 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 Soja Proteïne Sneltest bij 2-8 °C.

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

De onderdelen van de 3M Soja 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.

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 Soja Proteïne Sneltest zich op omgevingstemperatuur (20-25 °C) bevinden voorafgaand aan het gebruik.

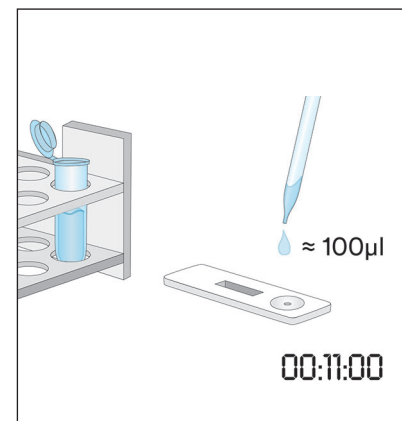
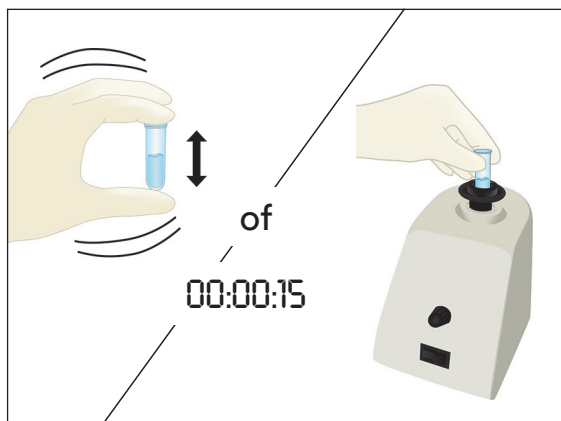
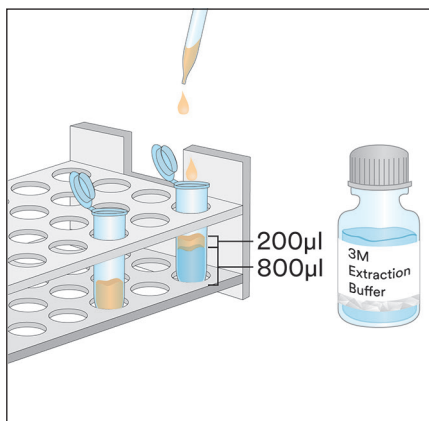
Monsteranalyse

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 Soja 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 Soja 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'.

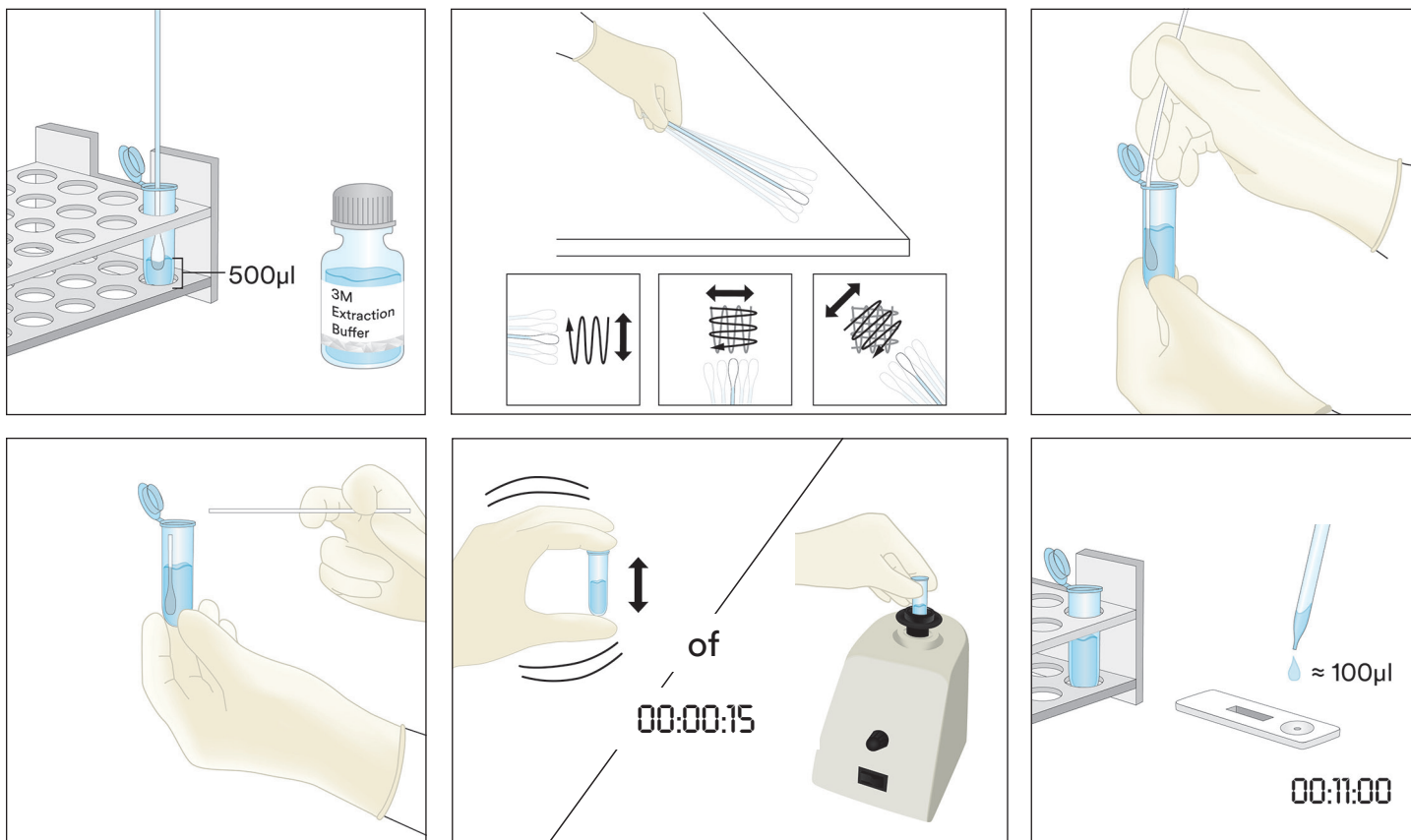


2. Omgevingsmonsters

- 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 Soja Proteïne LFD uit de verpakking en plaats deze op een schoon, droog en vlak oppervlak.

2.7 Draag 100 μ l van het monster dat is geëxtraheerd in stap 2.5 over naar de monsteropening op de 3M Soja 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.

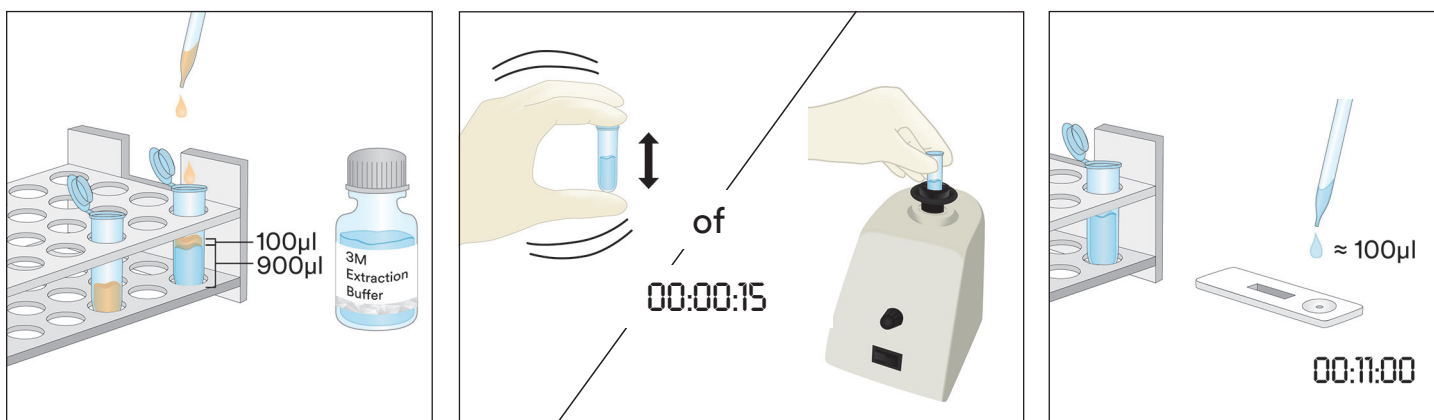
3.2 Voeg 900 μ l 3M Extractiebuffer toe aan een microcentrifugeerbuisje met etiket.

3.3 Voeg 100 μ l van een goed gemengd monster 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.

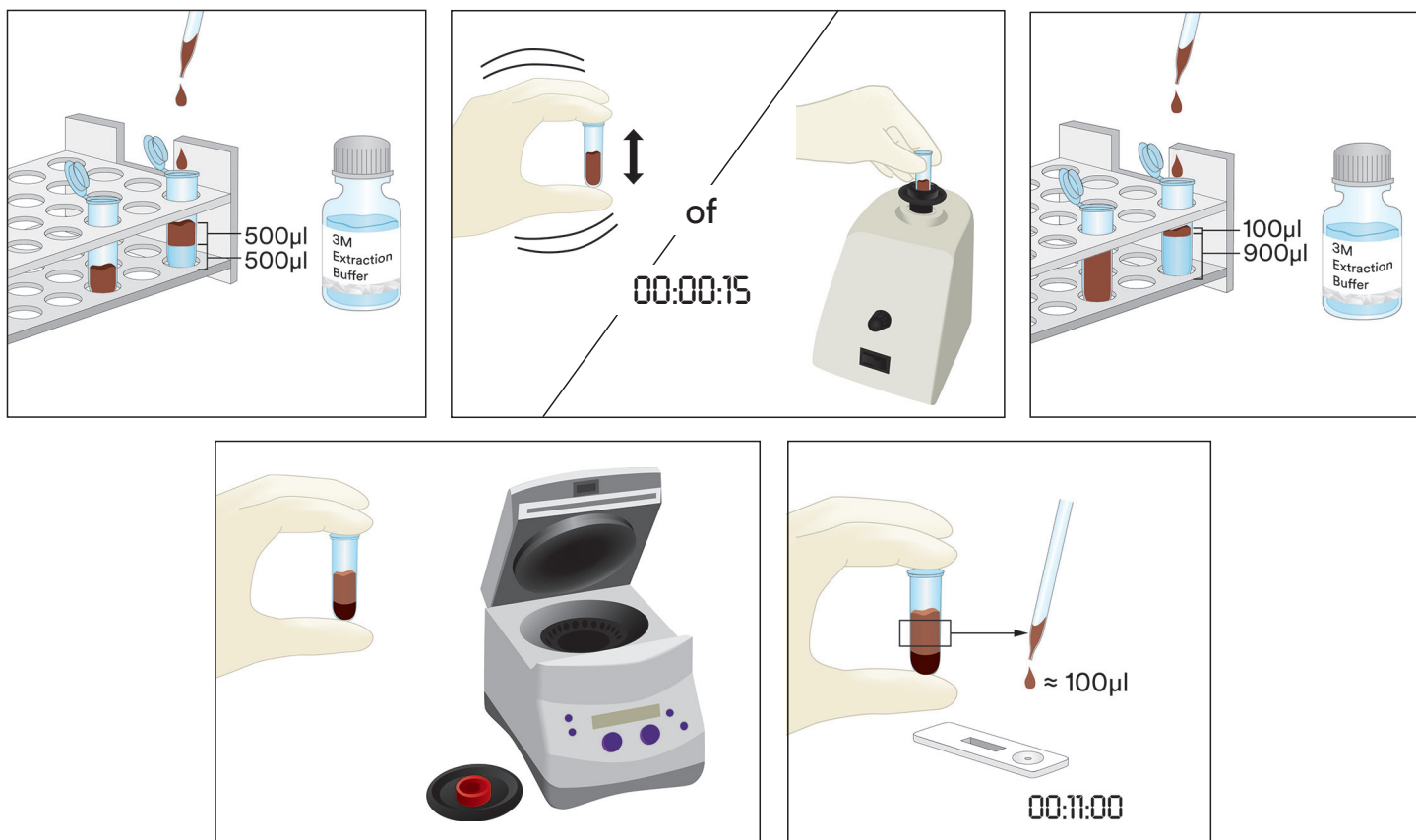
3.4 Verwijder een 3M Soja Proteïne LFD uit de verpakking en plaats deze op een schoon, droog en vlak oppervlak.

3.5 Draag 100 μ l van het monster dat is geëxtraheerd in stap 3.3 over vanaf de middelste (waterige) laag naar de monsteropening op de 3M Soja 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'.



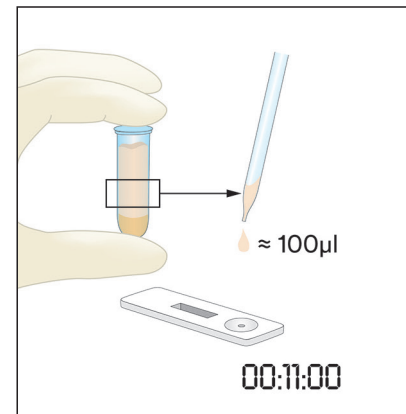
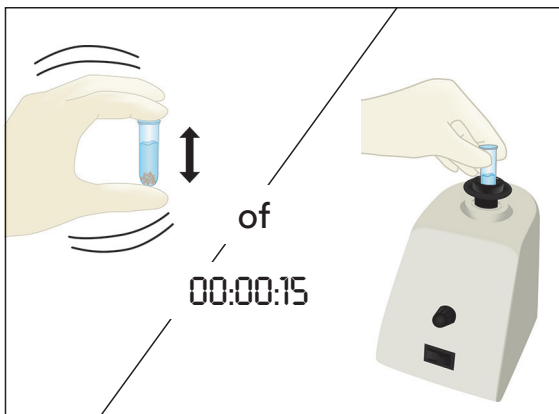
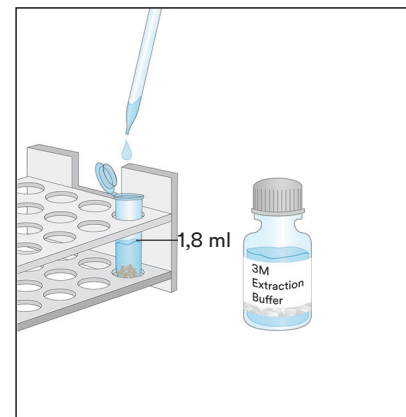
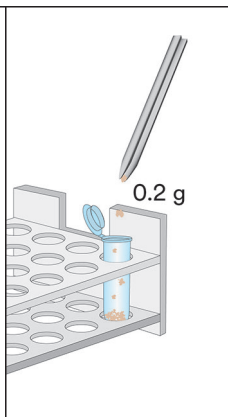
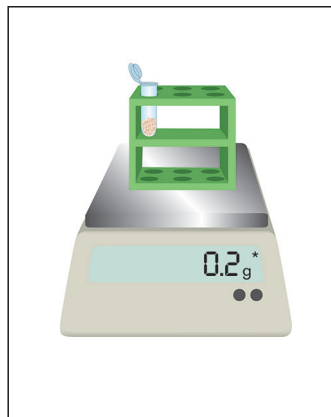
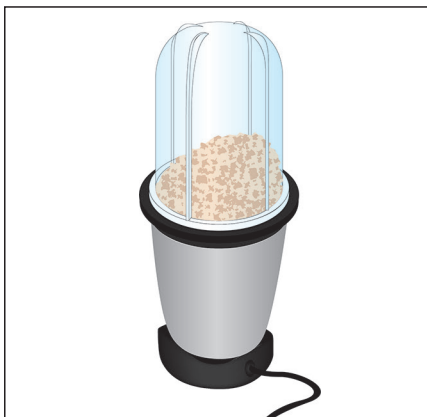
4. Vloeibare chocolademonsters

- 4.1 Plaats voor elk vloeibaar chocolademonster een etiket op twee microcentrifugeerbuisjes.
- 4.2 Voeg 500 μ l van een goed gemengd vloeibaar chocolademonster en 500 μ l 3M Extractiebuffer toe aan een gelabeld microcentrifugeerbuisje om een monster te prepareren. Krachtig schudden of ongeveer 15 seconden mengen in de vortexmenger.
- 4.3 Voeg 900 μ l 3M Extractiebuffer toe aan het tweede gelabelde microcentrifugeerbuisje en voeg 100 μ l van het geprepareerde monster uit stap 4.2 toe. Krachtig schudden of ongeveer 15 seconden mengen in de vortexmenger.
- 4.4 20-30 seconden centrifugeren bij 5000-7000 tpm (3000 x g). Het supernatant is het geëxtraheerde monster.
- 4.5 Verwijder een 3M Soja Proteïne LFD uit de verpakking en plaats deze op een schoon, droog en vlak oppervlak.
- 4.6 Draag 100 μ l van het monster dat is geëxtraheerd in stap 4.4 over vanaf de middelste (waterige) laag naar de monsteropening op de 3M Soja 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 Soja Proteïne LFD uit de verpakking en plaats deze op een schoon, droog en vlak oppervlak.
- 5.7 Draag 100 μ l van het monster dat is geëxtraheerd in stap 5.5 over vanaf de middelste (waterige) laag naar de monsteropening op de 3M Soja 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'.

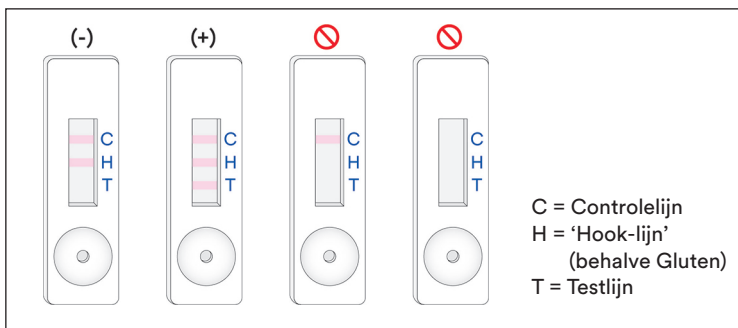


Interpretatie van de resultaten

De controlelijn bevindt zich naast de letter C op de 3M Soja Proteïne LFD. De testlijn bevindt zich naast de letter T op de 3M Soja 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 sojaproteïne wanneer alleen de twee lijnen die het verst van de opening af staan, de controle- en 'hook'-lijn, zichtbaar zijn op de 3M Soja Proteïne LFD.
- Positief voor sojaproteïne als alle drie de lijnen (test-, hook- en controlelijn) zichtbaar zijn op de 3M Soja Proteïne LFD.
- Ongeldig als er geen middelste 'hook'-lijn zichtbaar is op de 3M Soja Proteïne LFD. Mogelijk bevat het monster te veel sojaproteïne en moet het worden verdund.
- Ongeldig als er geen controlelijn zichtbaar is op de 3M Soja Proteïne LFD.



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

Storingen oplossen

1. Monster migreert niet over de strip in de eerste 5 minuten na toediening van het monster in de 3M Soja 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 ~4 ppm worden verminderd.)
2. 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 Soja Proteïne LFD uit de set, voer het monster opnieuw in en herhaal de test.
3. De pH van het geëxtraheerde monster moet tussen de 5 en 10 zijn. Als de pH buiten dit bereikt ligt, kan verdere verdunning nodig zijn (d.w.z. een verdunning van 1:1 met 100 µl van het geëxtraheerde monster en 100 µl 3M Extractiebuffer. Voor sommige matrices kan hierdoor de gevoeligheid met ~4 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)	2 ppm
Bovenste detectiegrens	~2 mg/ml

^(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.

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
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 Health Care

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

© 2018, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8721-9190-2

Produktinformation

Soy Protein Rapid Kit

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

Produktbeskrivning och avsedd användning

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

3M Soy Protein Rapid Kit använder en lateral flödesanordning (LFD) som är en immunokromatografisk testmetod som utnyttjar antikroppar som är specifika för detektering av sojaproteiner. Positiva resultat visualiseras av närvaron av tre linjer: en kontrollinje, en hook-linje och en testlinje. När sojaproteinet finns i koncentrationsintervall från en lägre nivå av 2 ppm och en högre nivå av cirka 2 mg/ml sojaprotein i saltlösning (0,9 % natriumklorid). Dessa gränser kan variera beroende på den testade matrisen. Prov som innehåller mer än 1 % soja kan resultera i ett ogiltigt test som leder till att hook-linjen och/eller provlinjen saknas.

3M Soy 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 Soy Protein Rapid Kit har inte utvärderats med samtliga möjliga livsmedelsprodukter, livsmedelsbearbetningsmetoder och testprotokoll.

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

Tabell 1. Satsens delar

Artikel	Identifikation	Antal	Förvaring
3M™ Soy 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 tuggummiprover och rekommenderas, men krävs inte, för alla fasta prov.

Säkerhet

Användaren ska läsa, förstå och följa all säkerhetsinformation i anvisningarna till 3M Soy 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 Soy 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 Soy 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 lot av 3M Soy Protein LFD. Byt inte ut komponenter i 3M Soy Protein Rapid Kit med andra partier eller satser.

- 3M extraktionsbuffert är avsedd för användning med en specifik lot av 3M Soy Protein LFD. Kassera eventuell kvarvarande 3M extraktionsbuffert när alla 3M Soy Protein Lateral Flow Devices har använts.
- Förvara 3M Soy Protein Rapid Kit enligt föreskrifterna på förpackningen och i produktinformationen.
- Använd alltid 3M Soy Protein Rapid Kit före utgångsdatumet.
- Använd alltid 3M Soy Protein Rapid Kit vid 20-25 °C temperatur.

För att minska riskerna som förknippas med falskt negativa resultat:

- Använd 3M Soy 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 Soy 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 Soy 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 Soy Protein Rapid Kit-komponenter vid 2-8 °C temperatur.

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

3M Soy 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.

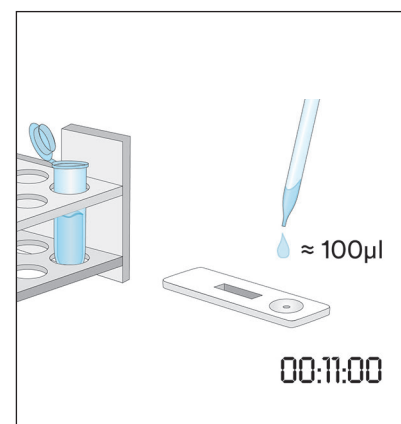
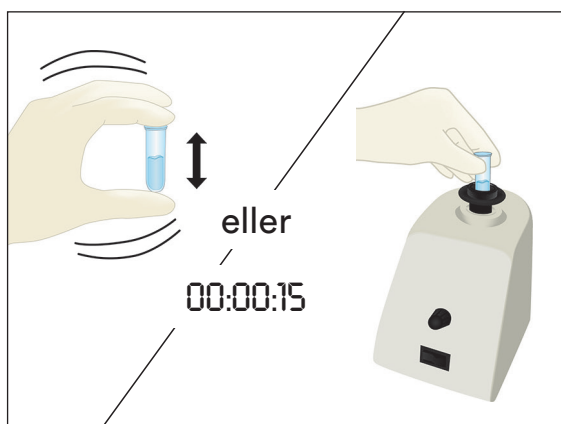
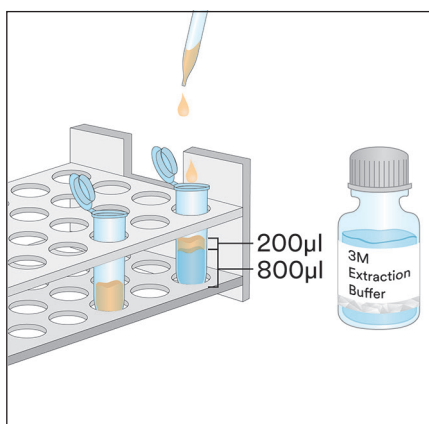
Bruksanvisning

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

Provanalys

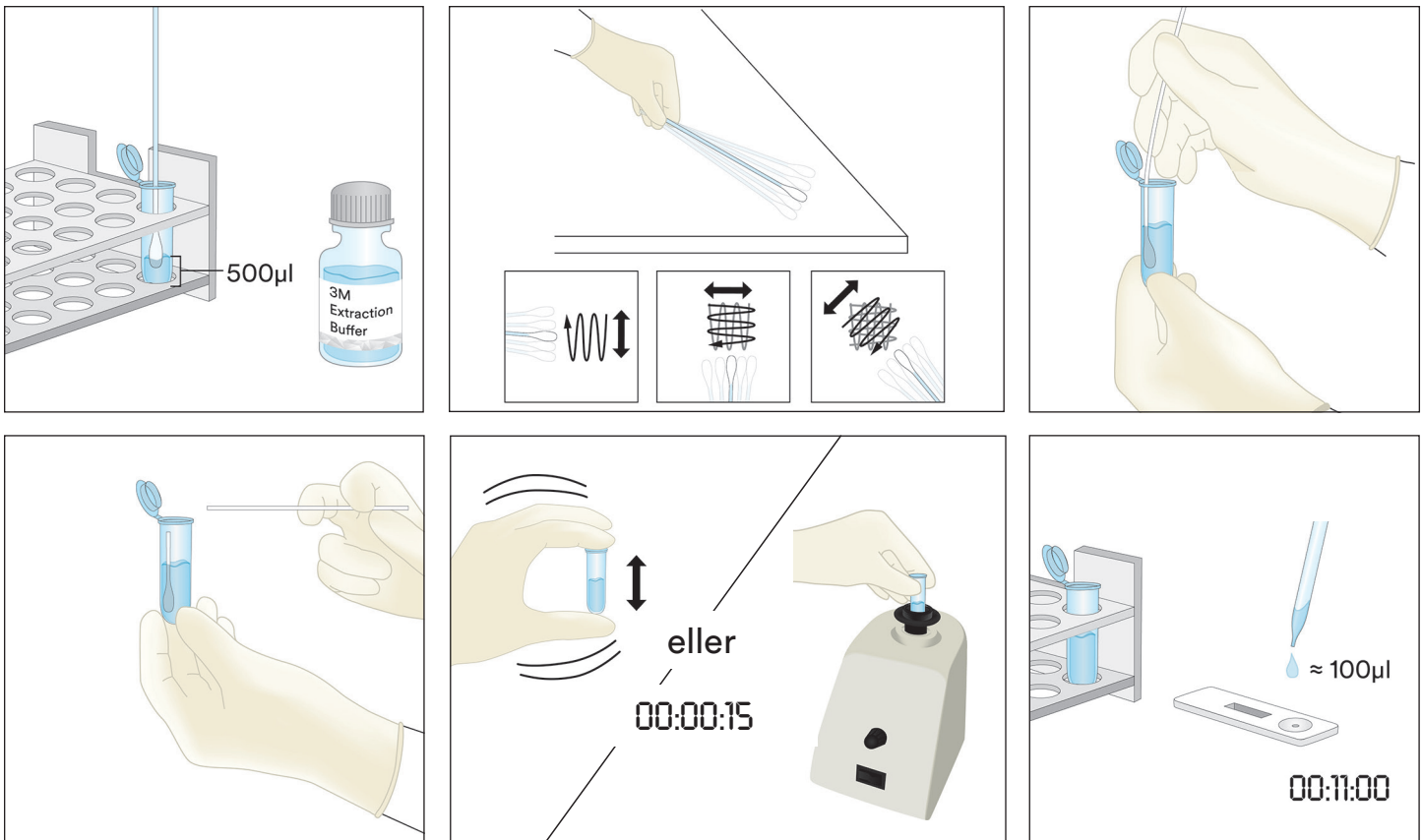
1. CIP sista sköljvatten-prover

- 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 Soy 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 Soy Protein LFD. Sätt igång timern på 11 ± 1 minuter. Fortsätt till avsnittet Tolkning av resultat.



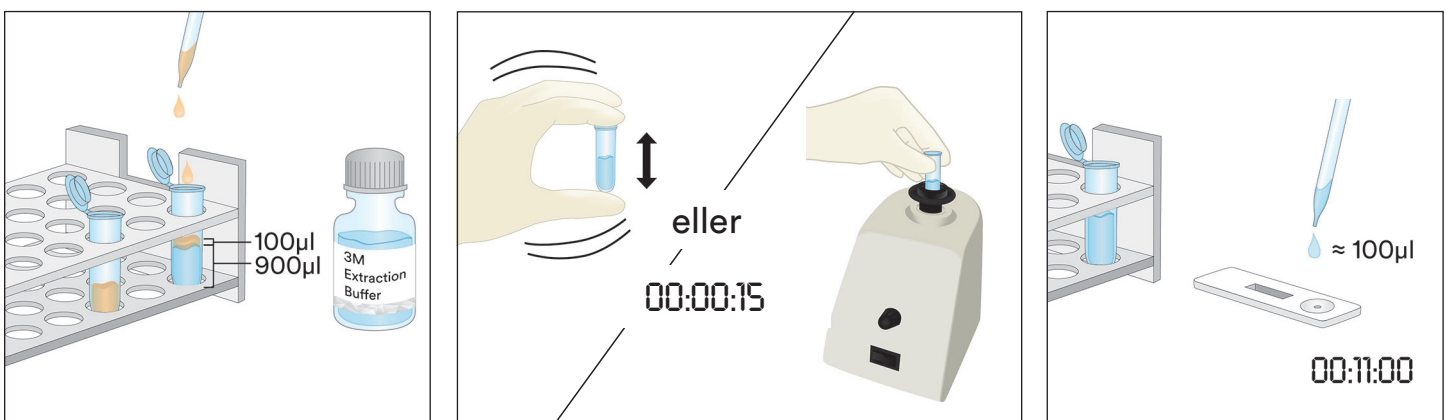
2. Sköljvattenprov

- 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 överflödigt 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 Soy 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 Soy Protein LFD. Sätt igång timern på 11 ± 1 minuter. Fortsätt till avsnittet Tolkning av resultat.



3. Vätskeprov med undantag av flytande chokladprov

- 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 Soy 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 Soy Protein LFD. Sätt igång timern på 11 ± 1 minuter. Fortsätt till avsnittet Tolkning av resultat.

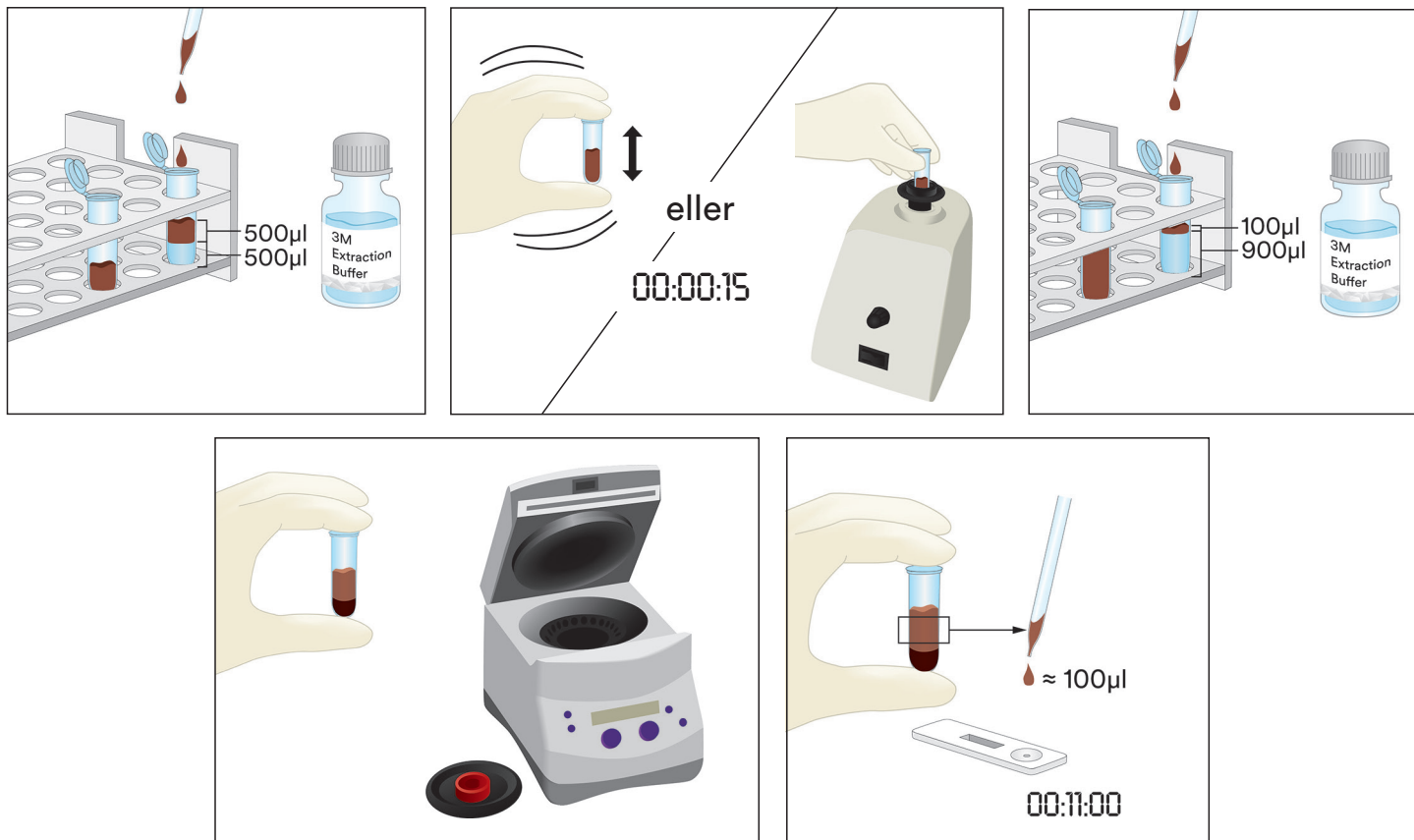


4. Flytande chokladprov

- 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 vortexblander

i ca 15 sekunder.

- 4.3 Tillsätt 900 μ l 3M extraktionsbuffert i det andra märkta mikrocentrifugröret och tillsätt 100 μ l 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 Soy Protein LFD från förpackningen och placera den på en ren och torr plan yta.
- 4.6 Överför 100 μ l 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 Soy 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 Soy Protein LFD från förpackningen och placera den på en ren och torr plan yta.
- 5.7 Överför 100 μ l 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 Soy Protein LFD. Sätt igång timern på 11 ± 1 minuter. Fortsätt till avsnittet Tolkning av resultat.

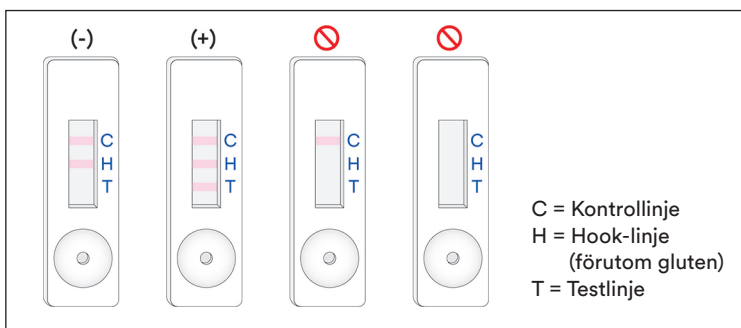


Tolkning av resultat

Kontrolllinjen ligger bredvid bokstaven C på 3M Soy Protein LFD. Testlinjen ligger bredvid bokstaven T på 3M Soy 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:

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



All avläsning efter 12 minuter från provets ursprungliga applicering i 3M Soy 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 Soy 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 ~4 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 Soy 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 ~4 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

Lägst gränsen för detektion ^(a)	2 ppm
Övre gränsen för detektion	~2 mg/ml

- ^(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.

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 Health Care

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

© 2018, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8721-9190-2

Produktvejledning

Soya Protein Rapid Kit

Laterale strømningsenheder (LFD) til kvalitativ analyse af sojaproteiner.

Teknisk beskrivelse og tilsigtet anvendelse

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

3M Soya Protein Rapid Kit anvender en lateral strømningsenhed (LFD), dvs. en immunokromatografisk testmetode, der anvender antistoffer, som er specifikke for påvisning af sojaproteiner. Positive resultater visualiseres ved tilstedeværelsen af tre linjer: en kontrollinje, en kroglinje og en testlinje, når sojaproteinet er til stede i koncentrationer fra et lavere niveau på 2 ppm til et højere niveau på ca. 2 mg/mL sojaprotein i saltopløsning (0,9 % natriumchlorid). Disse grænser kan variere afhængigt af den testede matrix. Prøver, der indeholder mere end 1 % soja, kan resultere i en ugyldig test, som vil resultere i fravær af kroglinje og/eller testlinje.

3M Soya 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 Soya Protein Rapid Kit er ikke blevet evalueret med alle mulige fødevarerprodukter, fødevarerprocesser og testprotokoller.

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

Tabel 1. Kittets komponenter

Artikel	Identifikation	Kvantitet	Opbevaring
3M™ sojaprotein lateral strømningsenhed (LFD)	Lateral strømningsenhed 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 Soya 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 Soya 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-sojaprotein LFD læses 11 ± 1 minut, efter en prøve indlæses på den laterale strømningsenhed.
- 3M-ekstraktionsbufferen er dedikeret til brug sammen med et bestemt parti 3M-sojaprotein LFD. Udskift IKKE 3M Soya Protein Rapid Kit-komponenter med andre partier eller kit.



- 3M-ekstraktionsbufferen er dedikeret til brug sammen med et bestemt parti 3M-sojaprotein LFD. Bortskaf enhver resterende 3M-ekstraktionsbuffer, når alle 3M-sojaprotein laterale strømningsenheder er blevet brugt.
- Opbevar 3M Soya Protein Rapid Kit som angivet på pakken og i produktvejledningen.
- Anvend altid 3M Soya Protein Rapid Kit inden udløbsdatoen.
- Anvend altid 3M Soya Protein Rapid Kit ved en temperatur på 20-25 °C.

For at reducere risici forbundet med et falsk negativt resultat:

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

For at reducere risici forbundet med eksponering for kemikalier:

- 3M Soya Protein Rapid Kit er beregnet til brug i føde- og drikkevarerindustrierne 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-sojaprotein 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

Brugerne 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 Soya Protein Rapid Kit-komponenter ved 2-8 °C.

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

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

Bemærk, at hvert parti af 3M-ekstraktionsbuffer 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.

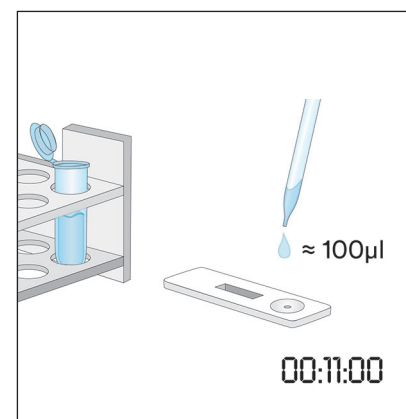
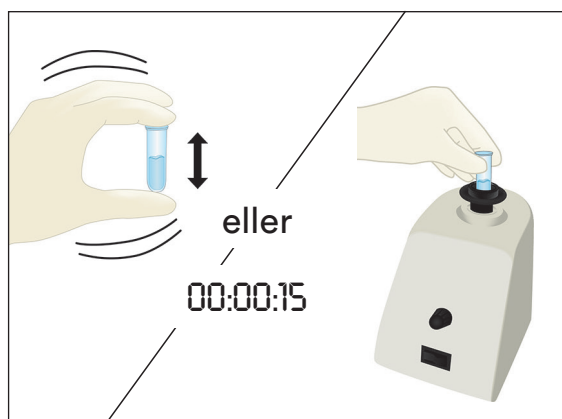
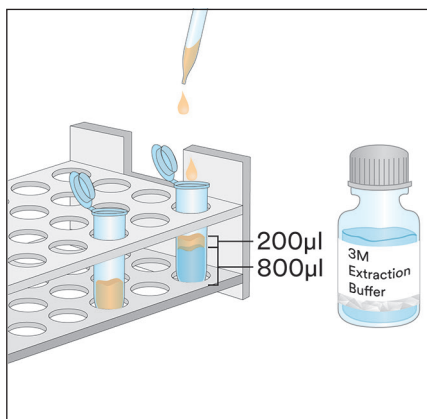
Brugsanvisning

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

Prøveanalyse

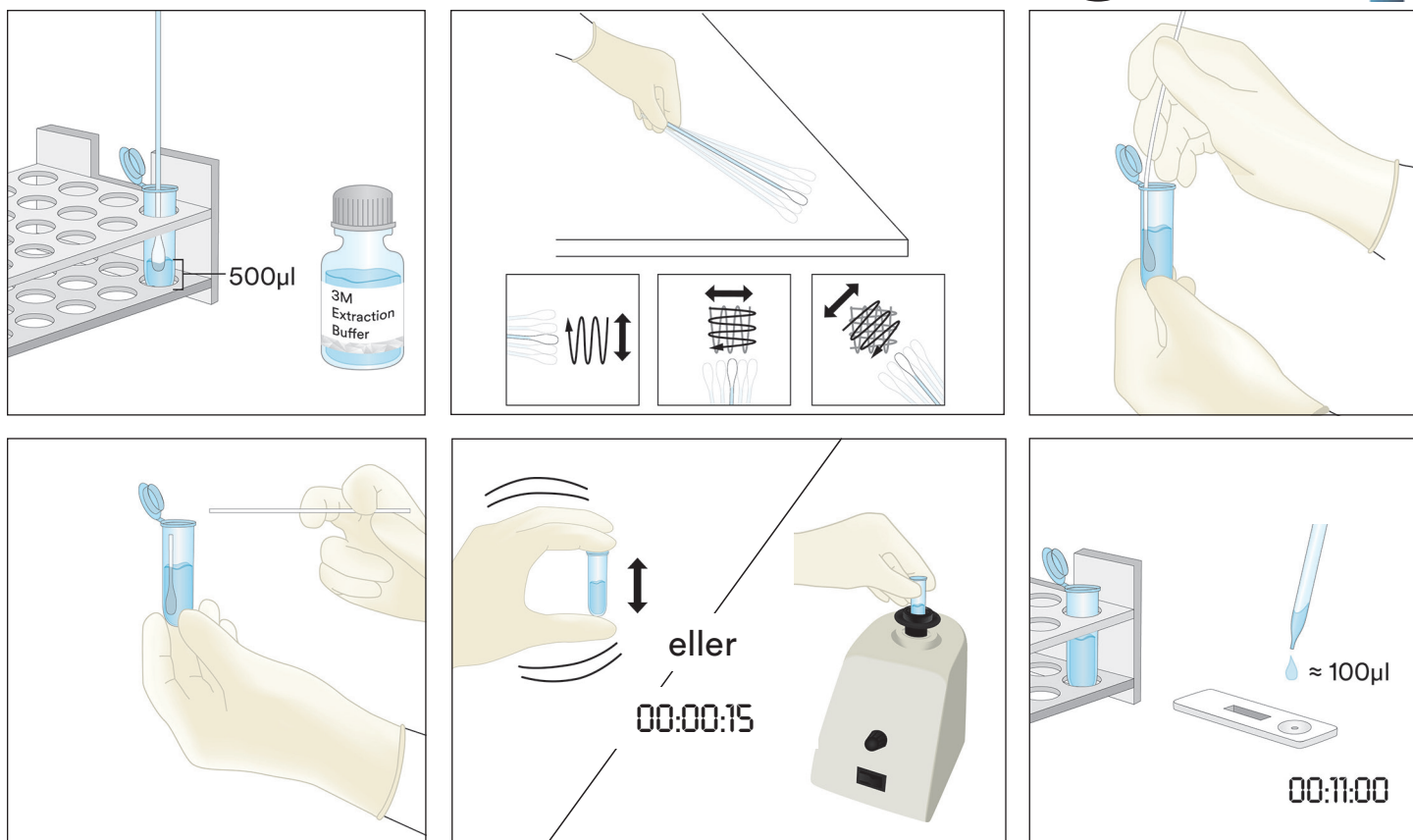
1. CIP slutskyllevandsprøver

- 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-sojaprotein 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 til 3M-sojaprotein LFD. Indstil timeren til 11 ± 1 minut. Fortsæt til afsnittet Fortolkning af resultater.



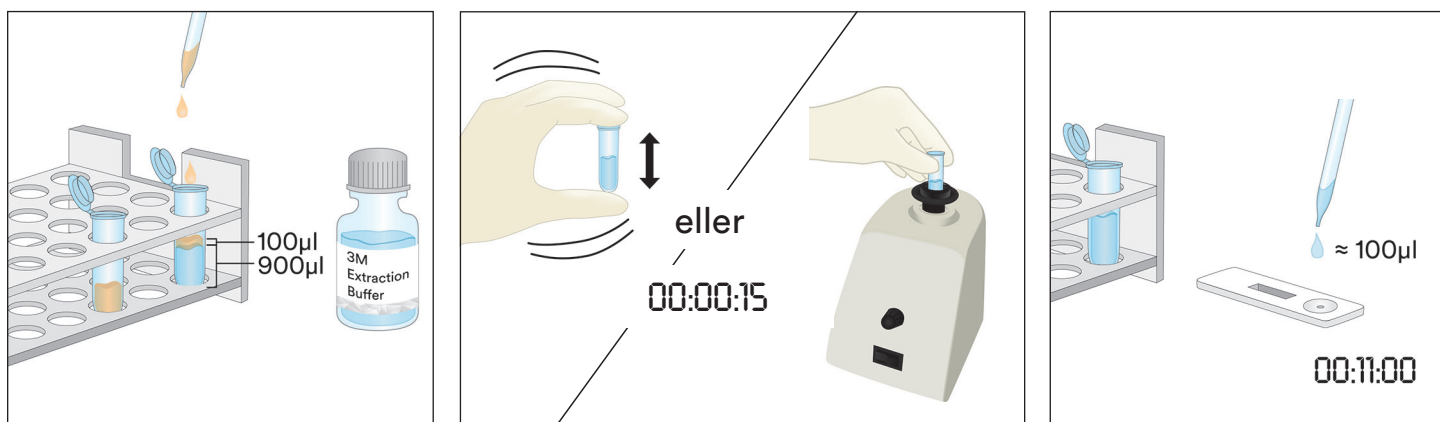
2. Miljømæssige podningsprøver

- 2.1 Mærk et mikrocentrifugerør for hver miljømæssige podningsprøve.
- 2.2 Tilføj 500 µL 3M-ekstraktionsbuffer til et mærket mikrocentrifugerør.
- 2.3 Tag en ren podelpind, 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 podelpind, og undersøg et overfladeområde på 10×10 cm, mens podelpinden holdes ved en 30° vinkel mod overfladen. Stryg podelpinden langsomt og grundigt hen over overfladen. Stryg podelpinden hen over overfladen tre gange, mens retningen skiftes mellem strygene.
- 2.5 Tag podelpinden og indsæt den tilbage i det præmærkede rør, og vrid podelpinden rundt flere gange for at frigøre rester, der måtte være på overfladen af podelpinden ned i 3M-ekstraktionsbufferen. Bræk podelpindens spids af i røret, sæt låget tæt på og bland godt for at opnå en ekstraheret prøve.
- 2.6 Fjern en 3M-sojaprotein LFD fra pakken og placér den på en ren, tør, plan overflade.
- 2.7 Overfør 100 µL af den ekstraherede prøve fremstillet i 2.5 ved anvendelse af en ren pipette eller pipettespids og anbring den på prøvebrønden til 3M-sojaprotein LFD. Indstil timeren til 11 ± 1 minut. Fortsæt til afsnittet Fortolkning af resultater.



3. Flydende prøver, undtagen flydende chokoladeprøver

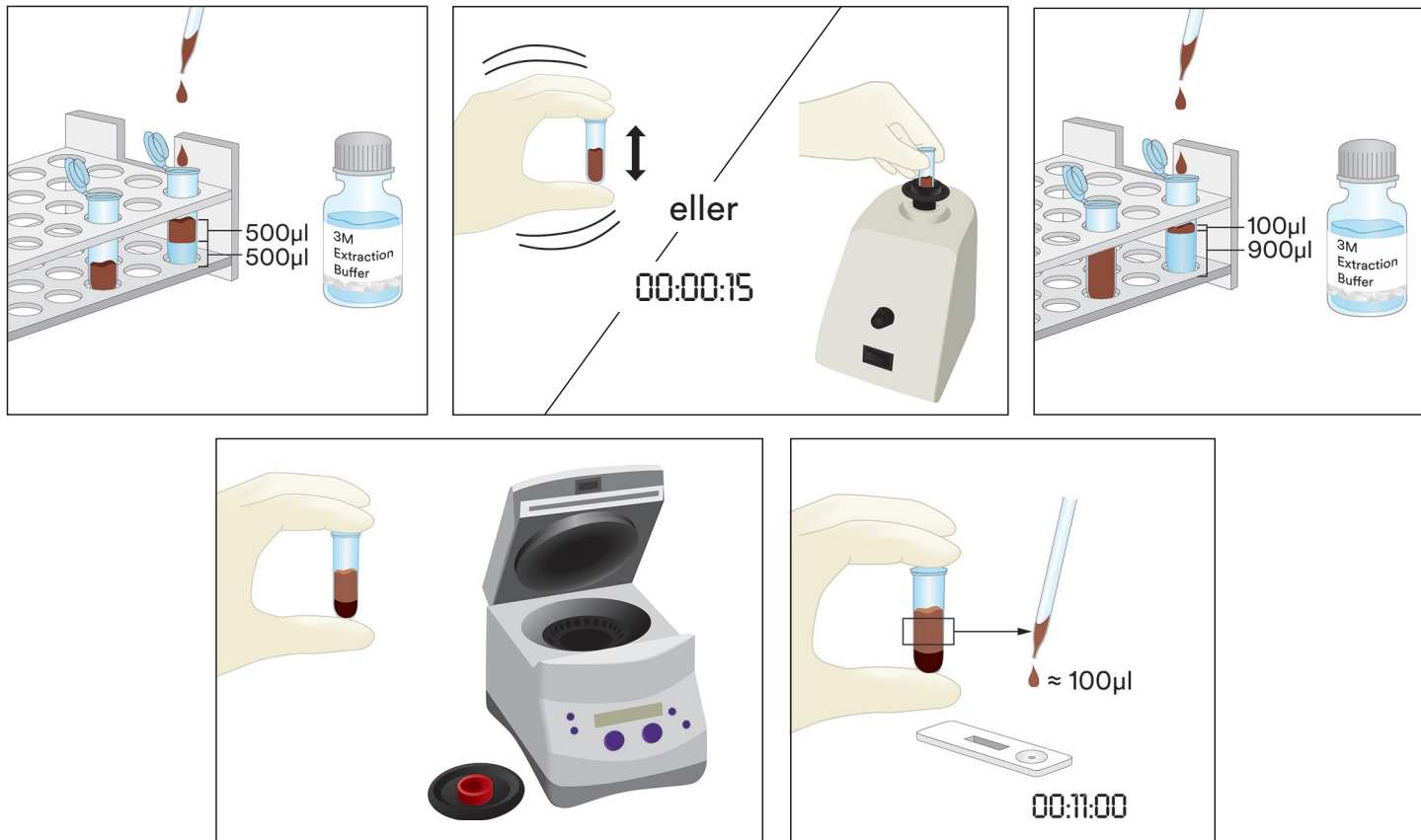
- 3.1 Mærk et mikrocentrifugerør for hver flydende prøve.
- 3.2 Tilføj 900 µL 3M-ekstraktionsbuffer til et mærket mikrocentrifugerør.
- 3.3 Tilsæt 100 µL af en godt opblandet blanding. Ryst kraftigt eller brug en vortex-blander i 15 sekunder for at blande grundigt og opnå en ekstraheret prøve.
Bemærk: pH af en ekstraheret prøve skal være mellem 5 og 10. For yderligere oplysninger, se afsnittet Fejlfinding.
- 3.4 Fjern en 3M-sojaprotein 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-sojaprotein LFD. Indstil timeren til 11 ± 1 minut. Fortsæt til afsnittet Fortolkning af resultater.



4. Flydende chokoladeprøver

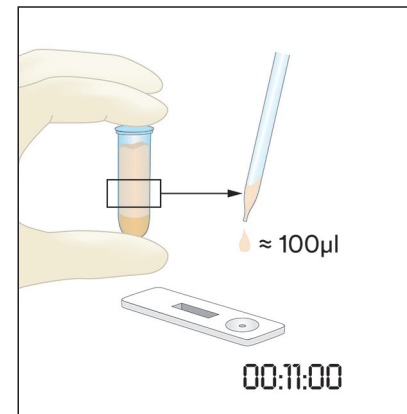
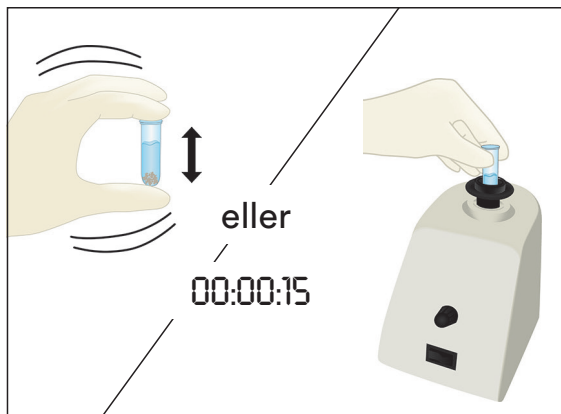
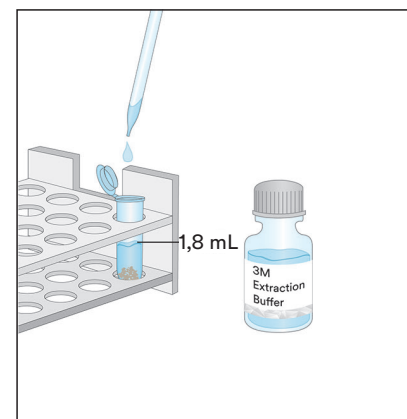
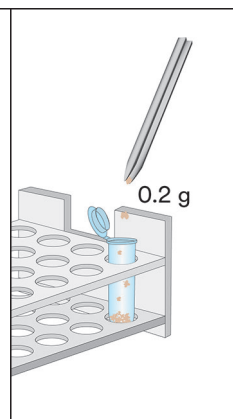
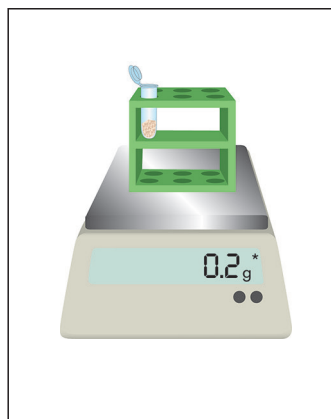
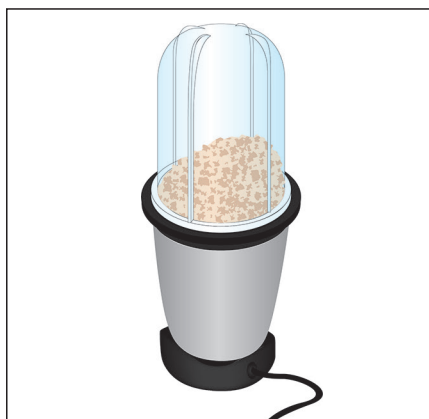
- 4.1 Mærk to mikrocentrifugerør for hver flydende chokoladeprøve.
- 4.2 For at lave en forberedt prøve, tilføj 500 µL af en velblandet, flydende chokoladeprøve, og tilsæt 500 µL 3M-ekstraktionsbuffer til et mærket mikrocentrifugerør og ryst kraftigt for at opblande grundigt, eller brug en vortex-blander 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-sojaprotein 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-sojaprotein 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-sojaprotein 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-sojaprotein LFD. Indstil timeren til 11 ± 1 minut. Fortsæt til afsnittet Fortolkning af resultater.

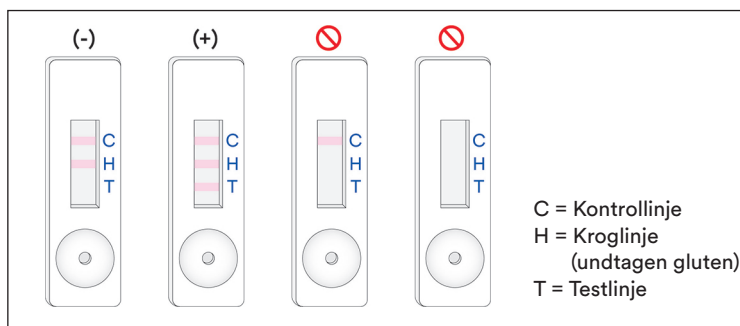


Fortolkning af resultater

Kontrollinjen befinder sig ved siden af bogstavet C på 3M-sojaprotein LFD. Testlinjen befinder sig ved siden af bogstavet T på 3M-sojaprotein 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:

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



Enhver læsning efter 12 minutter fra prøvens første påføring på 3M-sojaprotein LFD skal 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-sojaprotein 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 ~4 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-sojaprotein 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 ~4 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)	2 ppm
Øvre grænseværdi for måling	~2 mg/mL

- ^(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.

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 Health Care

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

© 2018, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8721-9190-2

Produktveiledning

Soyaprotein hurtigkit

Lateral strømningsenhet (LFD) for kvalitativ analyse av soyaproteiner.

Produktbeskrivelse og tiltenkt bruk

3M™ Soyaprotein hurtigkit er ment for screening for nærvær av soyaproteiner i CIP-renset vann, vattprøver for miljøkontroll, matingredienser og prosesserte matvarer.

3M Soyaprotein hurtigkit benytter en lateral strømningsenhet (LFD) som er en immunokromatografisk testmetode, og benytter antistoffer som er spesifikke for påvisning av soyaproteiner. Positive resultater visualiseres ved tilstedeværelse av tre linjer: en kontrollinje, en hook-linje og en testlinje når soyaproteinet er til stede i konsentrasjonsområdet fra et lavere nivå på 2 ppm og et høyere nivå på ca. 2 mg/ml soyaprotein i saltoppløsning (0,9 % natriumklorid). Disse grensene kan variere avhengig av den testede matrisen. Prøver som inneholder mer enn 1 % soya kan resultere i en ugyldig test som vil resultere i fravær av hook-linjen og/eller testlinjen.

3M Soyaprotein hurtigkit er beregnet for bruk i nærings- og drikkevareindustrien 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 Soyaprotein hurtigkit har ikke blitt evaluert med alle mulige næringsmidler, næringsmiddelprosesser og testprotokoller.

3M Soyaprotein hurtigkit inneholder 25 tester, beskrevet i tabell 1.

Tabell 1. Settkomponenter

Objekt	Beskrivelse	Antall	Oppbevaring
3M™ Soyaprotein 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 Soyaprotein hurtigkit. 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 Soyaprotein hurtigkit 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 Soyaprotein 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 Soyaprotein LFD. IKKE bytt 3M Soyaprotein hurtigkit-komponenter med andre loter eller sett.
- 3M Ekstraksjonsbuffer er utformet for bruk med en spesifikk lot av 3M Soyaprotein LFD. Kast eventuelt gjenværende 3M Ekstraksjonsbuffer når alle 3M Soyaproteintestene har blitt brukt.

- Oppbevar 3M Soyaprotein hurtigkit som beskrevet på pakningen og i produktveiledningen.
- Bruk alltid 3M Soyaprotein hurtigkit før utløpsdatoen.
- Bruk alltid 3M Soyaprotein hurtigkit ved 20–25 °C.

For å redusere risikoen forbundet med falske negative resultater:

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

For å redusere risikoene forbundet med eksponering for kjemikalier:

- 3M Soyaprotein hurtigkit er beregnet for bruk i nærings- og drikkevarerindustrien 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 Soyaprotein LFD.

Se sikkerhetsdatabladet for ytterligere informasjon.

For informasjon om dokumentasjon av produksjon, 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 laboratorteknikk 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 Soyaprotein hurtigkit-komponenter ved 2–8 °C.

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

Komponentene i 3M Soyaprotein 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.

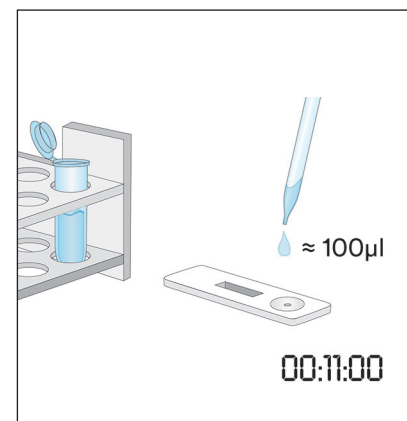
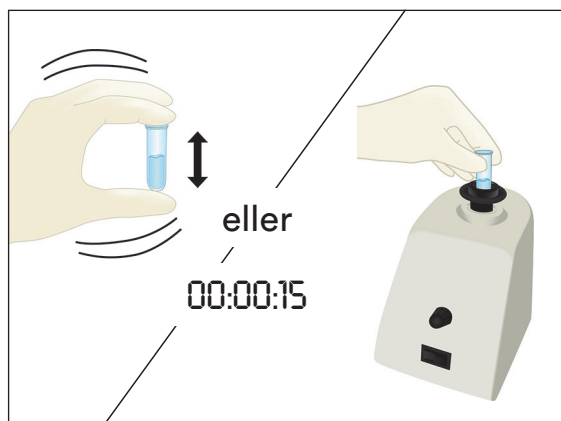
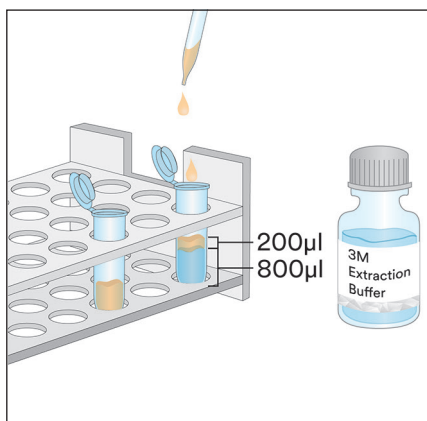
Bruksanvisning

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

Prøveanalyse

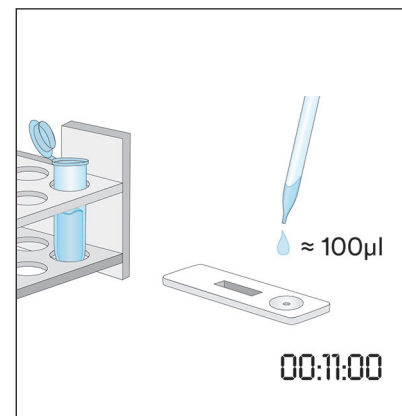
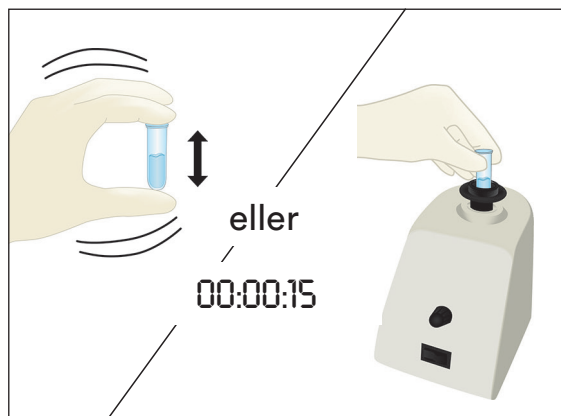
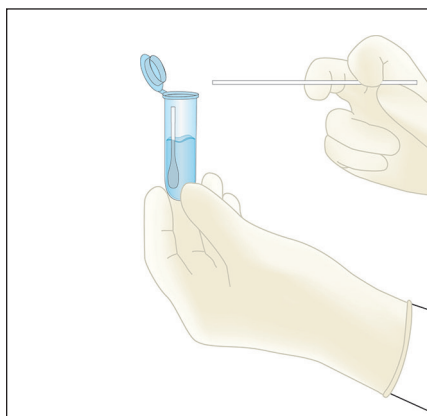
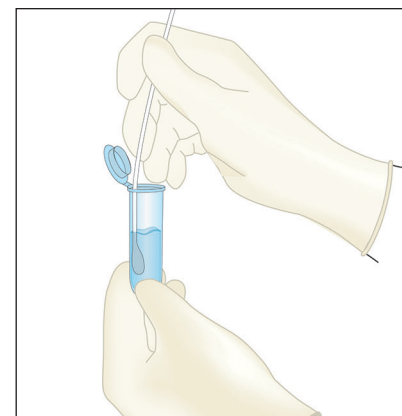
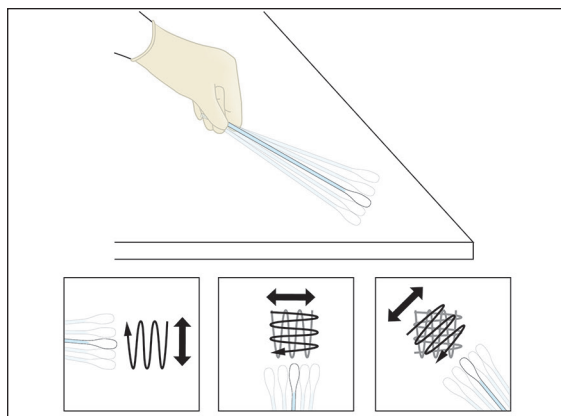
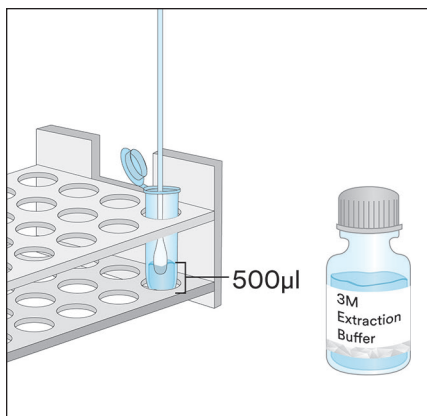
1. Prøver av CIP-renset vann

- 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 Soyaprotein 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 Soyaprotein LFD. Start tidsuret i 11 ± 1 minutter. Fortsett til delen Tolking 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 Soyaprotein 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 Soyaprotein 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.

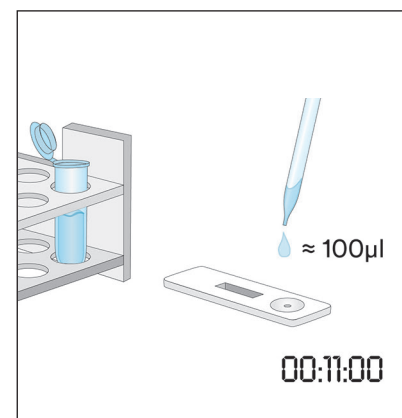
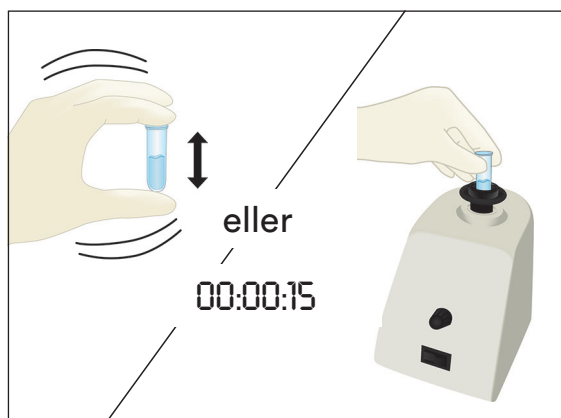
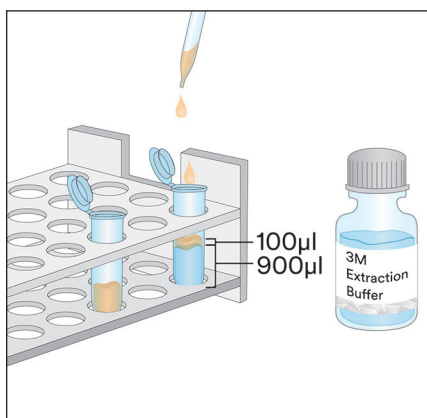
3.2 Mål opp 900 µl 3M Ekstraksjonsbuffer i et merket mikrosentrifugerør.

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.

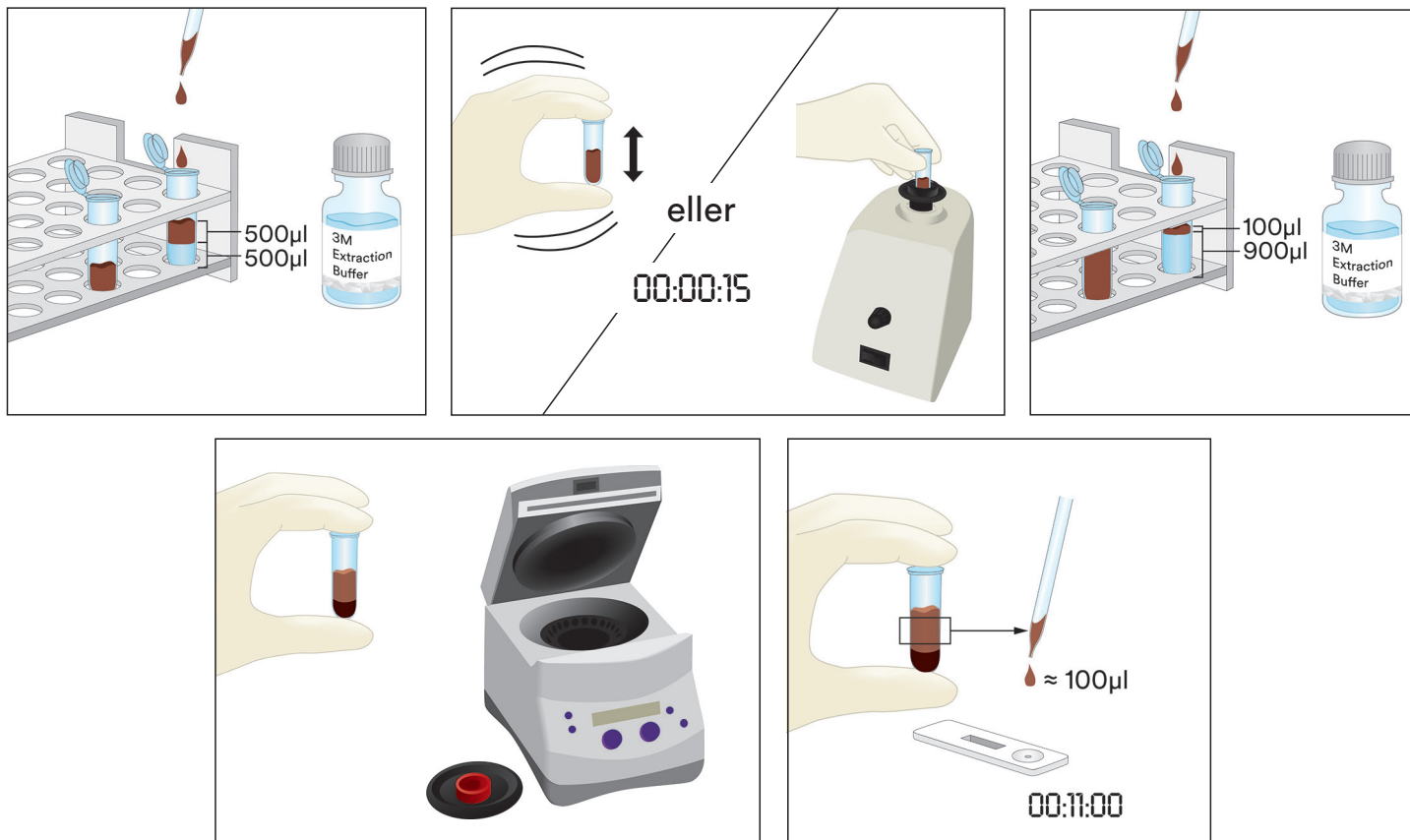
3.4 Fjern en 3M Soyaprotein LFD fra pakken og sett den på en ren, tørr, flat overflate.

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 Soyaprotein LFD. Start tidsuret i 11 ± 1 minutter. Fortsett til delen Tolking av resultater.



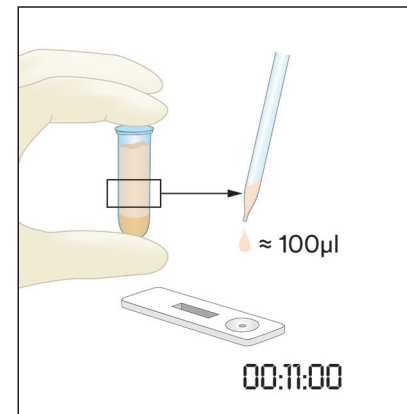
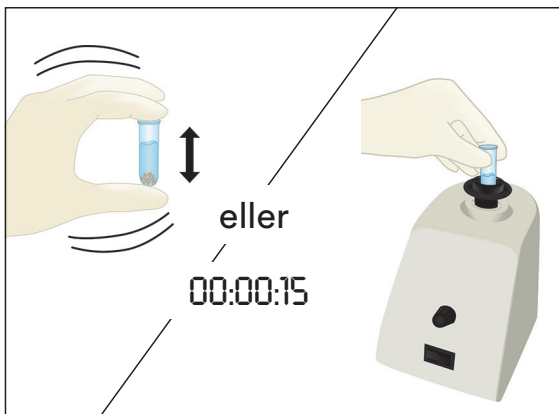
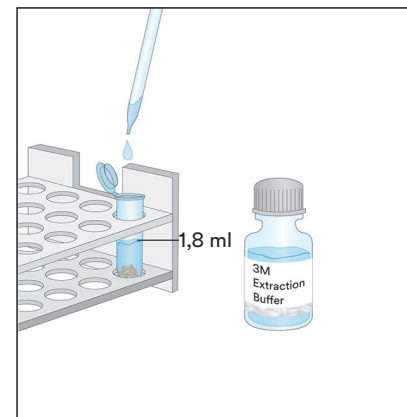
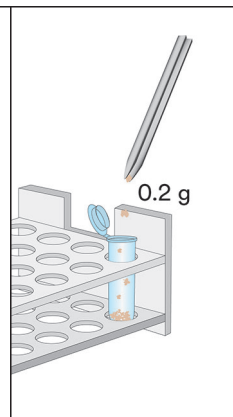
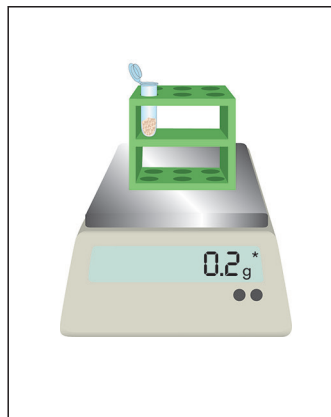
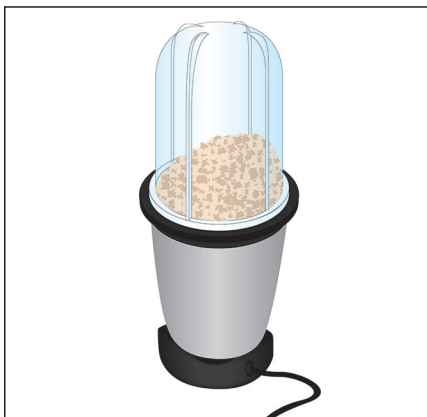
4. Flytende sjokoladeprøver

- 4.1 Merk to mikrosentrifugerør for hver flytende sjokoladeprøve.
- 4.2 For å preparere en prøve, tilsett 500 μ l av en blandet flytende sjokoladeprøve og tilsett 500 μ l 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 μ l 3M Ekstraksjonsbuffer i det andre merkede mikrosentrifugerøret og tilsett 100 μ l 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 Soyaprotein LFD fra pakken og sett den på en ren, tørr, flat overflate.
- 4.6 Overfør 100 μ l 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 Soyaprotein 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 Soyaprotein LFD fra pakken og sett den på en ren, tørr, flat overflate.
- 5.7 Overfør 100 μ l 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 Soyaprotein LFD. Start tidsuret i 11 ± 1 minutter. Fortsett til delen Tolking av resultater.

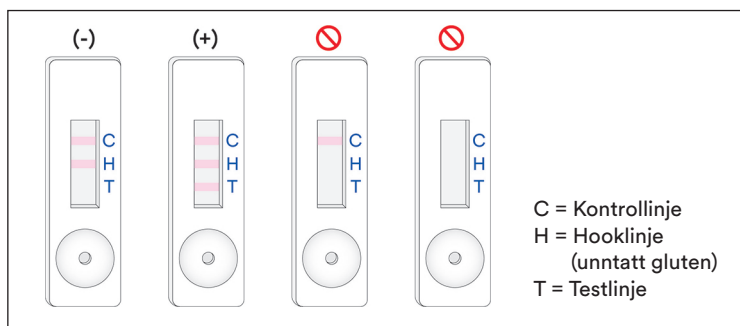


Tolking av resultater

Kontrolllinjen ligger ved siden av bokstaven C på 3M Soyaprotein LFD. Testlinjen ligger ved siden av bokstaven T på 3M Soyaprotein 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:

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



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

Feilsøking

1. Prøven mislykkes i å migrere over stripen innen de første 5 minuttene etter påføring av prøven i 3M Soyaprotein 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 ~4 ppm for noen matriser.)
2. 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 Soyaprotein LFD fra settet og gjenta testen.
3. 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 ~4 ppm for noen matriser.)

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

Minimum ytelsesegenskaper

Laveste deteksjonsgrense ^(a)	2 ppm
Øvre deteksjonsgrense	~2 mg/ml

- ^(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

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.

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 Health Care

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

© 2018, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8721-9190-2

Instruções do produto

Kit Rápido para Proteína de Soja

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

Descrição do produto e uso recomendado

O 3M™ Kit Rápido para Proteína de Soja destina-se ao exame da presença de proteínas de soja 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 Soja utiliza um dispositivo de fluxo lateral (LFD), um método de teste imunocromatográfico que utiliza anticorpos específicos para detecção de proteínas de soja. Resultados positivos são visualizados pela presença de três linhas: uma linha de controle, uma linha de isca e uma linha de teste, quando a proteína de soja está presente na faixa de concentração de um nível mais baixo de 2 ppm e um nível mais alto de aproximadamente 2 mg/mL de proteína de soja, em solução salina (0,9% de cloreto de sódio). Estes limites podem variar dependendo da matriz testada. Amostras contendo mais do que 1% de soja podem resultar em um teste inválido que resultará na ausência da linha de isca e/ou linha de teste.

O 3M Kit Rápido para Proteína de Soja 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 Soja não foi avaliado com todos os alimentos possíveis, processos alimentares e protocolos de teste.

O 3M Kit Rápido para Proteína de Soja 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 Soja	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 Soja. 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 Soja 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 Soja 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 Soja. NÃO faça intercâmbio dos componentes do 3M Kit Rápido para Proteína de Soja entre lotes ou kits diferentes.
- O 3M Tampão de Extração destina-se para uso com um lote específico de 3M LFD para Proteína de Soja. Descarte quaisquer sobras de 3M Tampão de Extração uma vez que todos os 3M Dispositivos de Fluxo Lateral para Proteína de Soja tiverem sido usados.
- Armazene o 3M Kit Rápido para Proteína de Soja conforme indicado na embalagem e nas instruções do produto.
- Sempre utilize o 3M Kit Rápido para Proteína de Soja até a data de validade.
- Sempre utilize o 3M Kit Rápido para Proteína de Soja em uma temperatura entre 20 e 25°C.

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

- Utilize o 3M Kit Rápido para Proteína de Soja 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 Soja 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 Soja.

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 todos os componentes do 3M Kit Rápido para Proteína de Soja entre 2 e 8°C.

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

Os componentes do 3M Kit Rápido para Proteína de Soja 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.

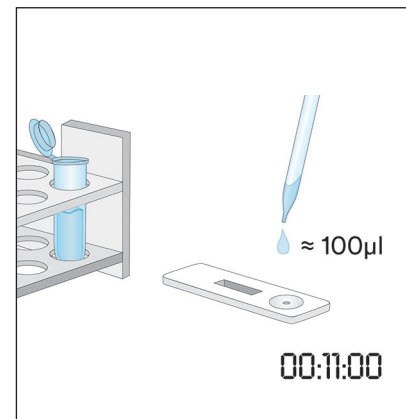
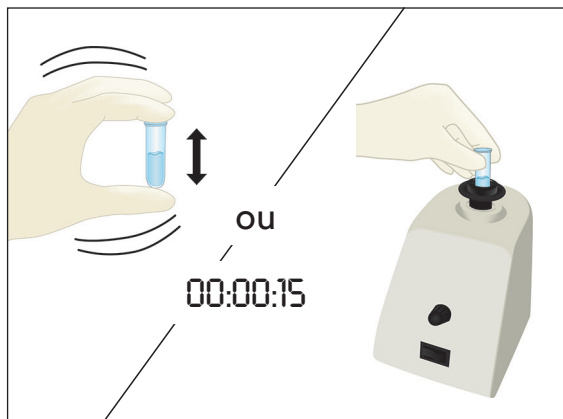
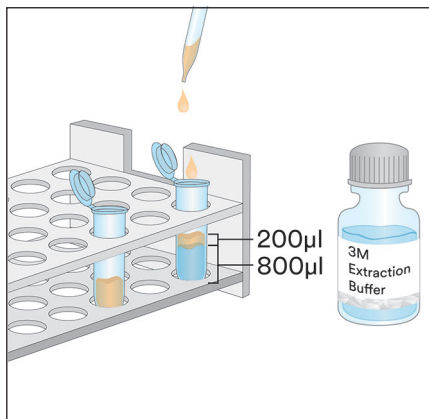
Instruções de uso

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 Soja estejam em temperatura ambiente (20-25°C) antes do uso.

Análise da Amostra

1. Amostras da água de enxágue final CIP

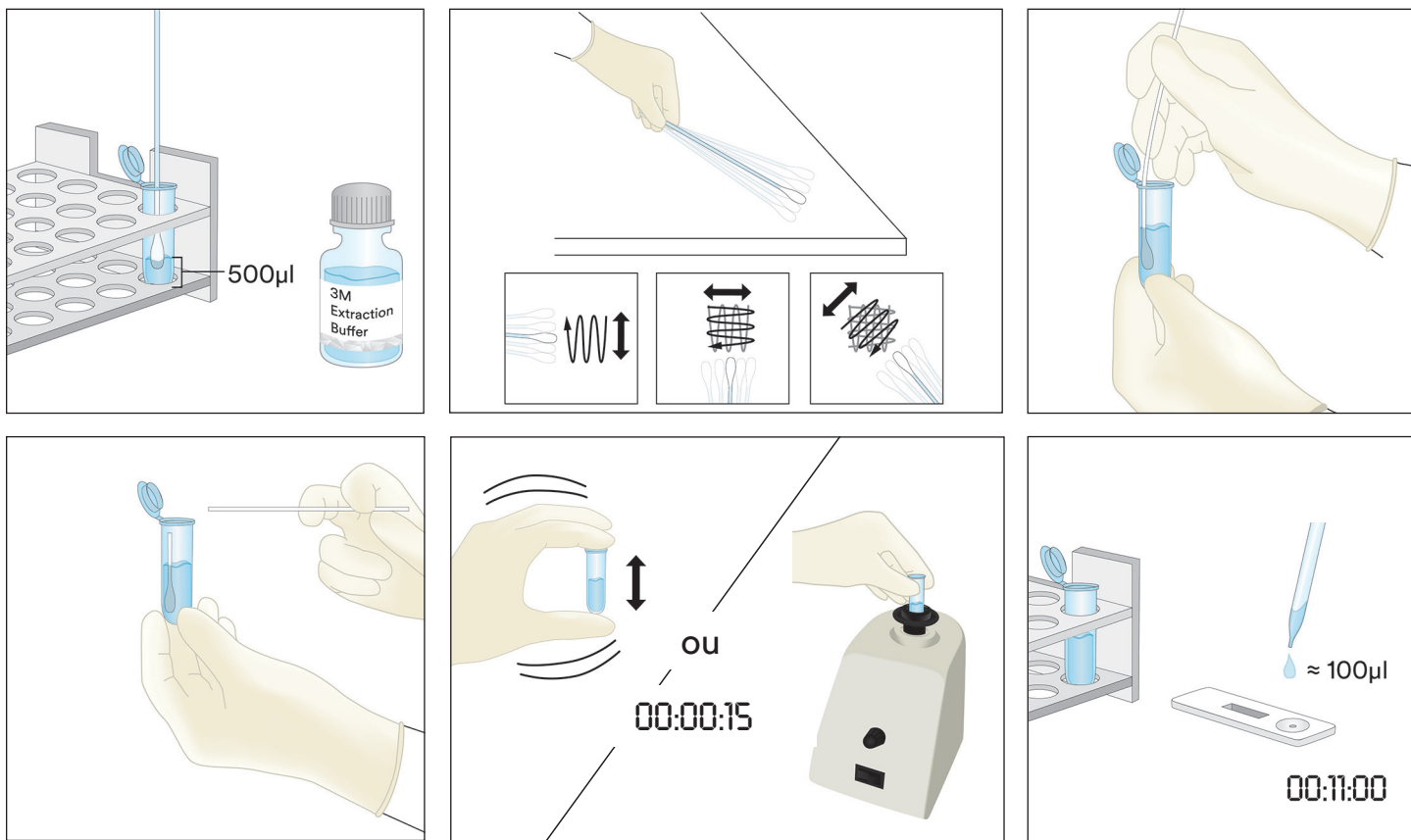
- 1.1 Rotular um tubo de microcentrifuga para cada amostra CIP.
- 1.2 Adicionar 800 µL de 3M Tampão de Extração a um tubo de microcentrifuga rotulado.
- 1.3 Adicionar 200 µL de amostra da água de enxágue final CIP. Agite vigorosamente ou vórtex por 15 segundos para misturar completamente e obter uma 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 Soja 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 Soja. 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 Soja da embalagem e coloque em uma superfície limpa, seca e plana.
- 2.7 Transfira 100 μ L 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 Soja. Inicie o temporizador para 11 ± 1 minutos. Vá para seção de Interpretação de Resultados.

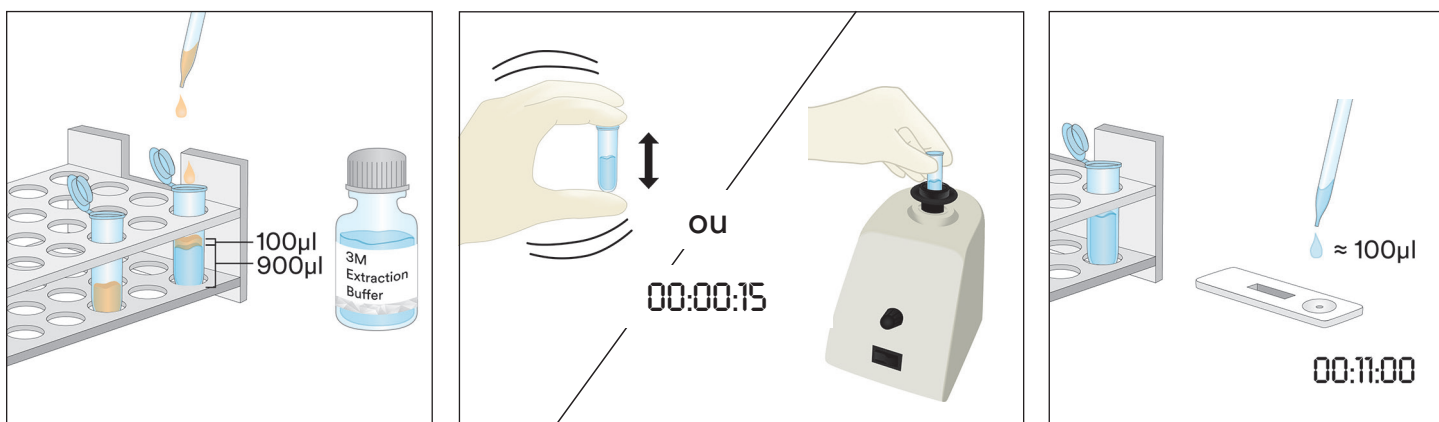


3. Amostras de líquido, exceto amostras líquidas de chocolate

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

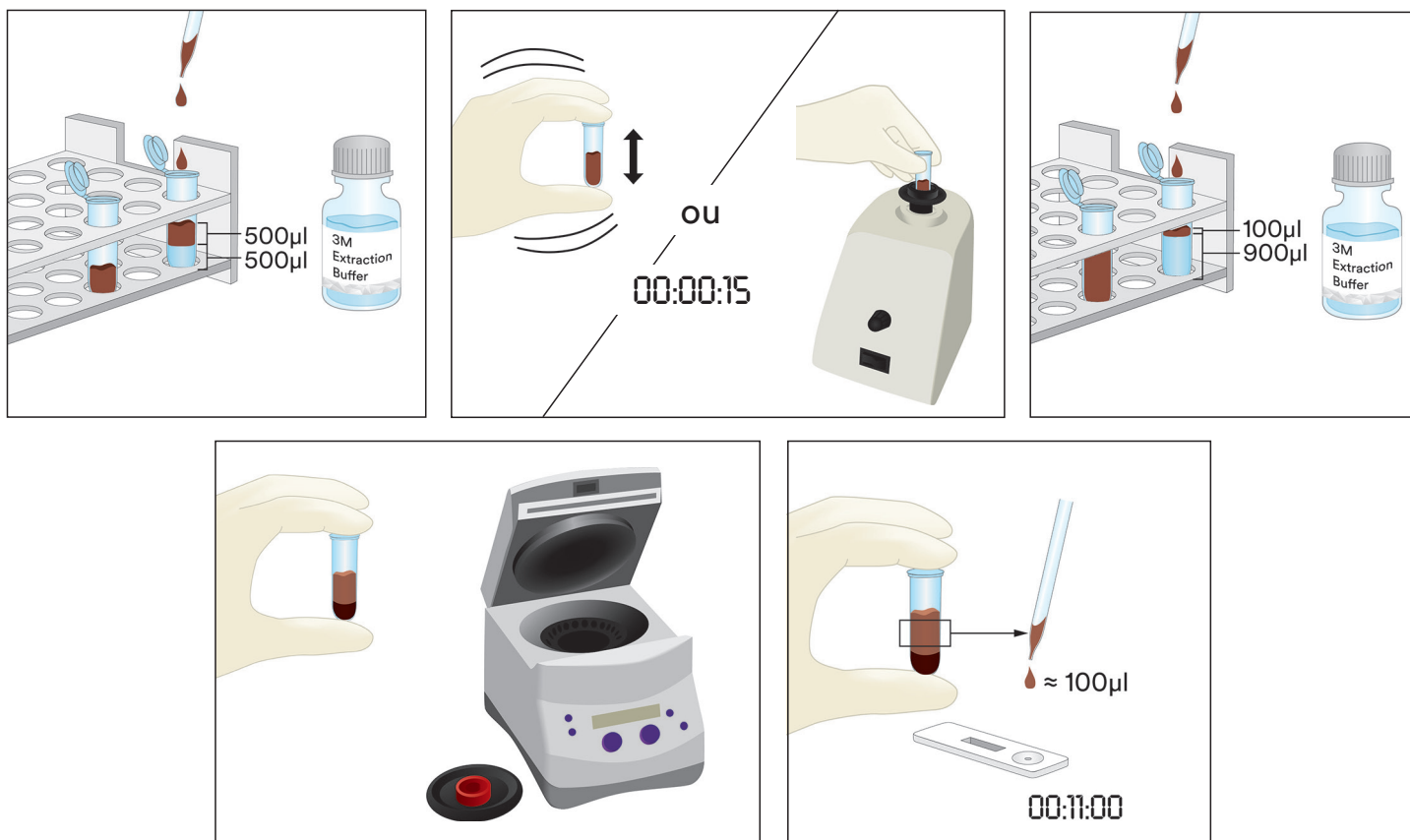
Observação: O pH da amostra extraída deve estar entre 5 e 10. Vá para seção de Solução de Problemas para mais informações.

- 3.4 Remova um 3M LFD para Proteína de Soja da embalagem e coloque em uma superfície limpa, seca e plana.
- 3.5 Transfira 100 μ L 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 Soja. Inicie o temporizador para 11 ± 1 minutos. Vá para seção de Interpretação de Resultados.



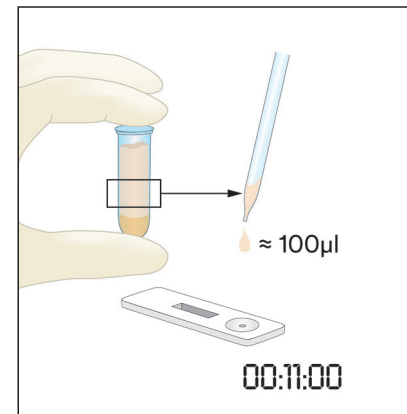
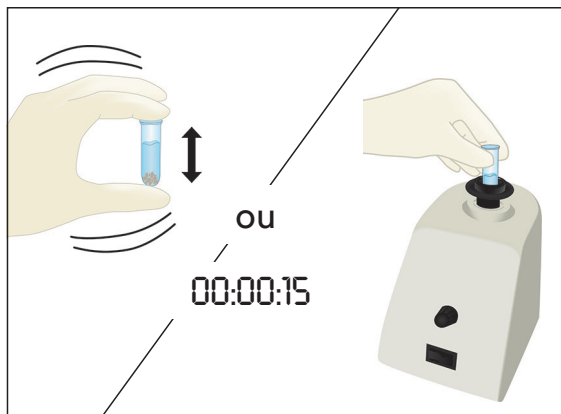
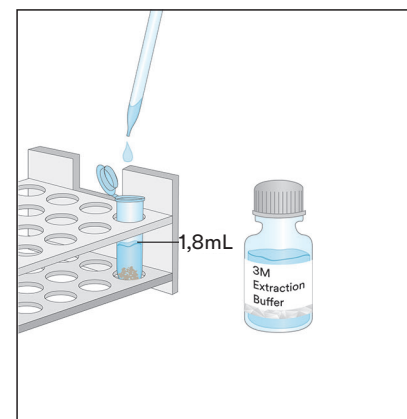
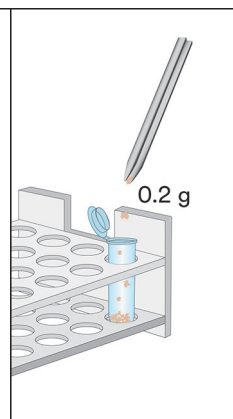
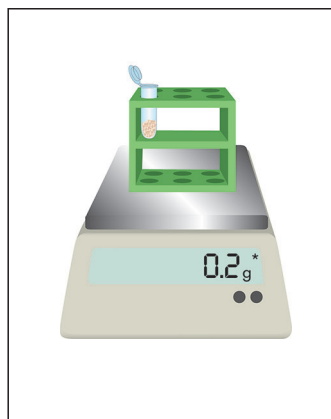
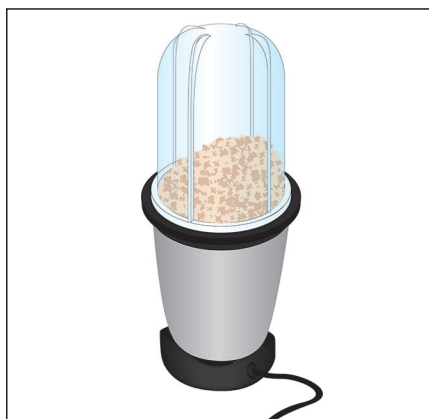
4. Amostras Líquidas de Chocolate

- 4.1 Rotular dois tubos de microcentrífuga 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 microcentrífuga 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 microcentrífuga 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 Soja 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 Soja. Inicie o temporizador para 11 ± 1 minutos. Vá para seção de Interpretação de Resultados.



5. Amostras Sólidas

- 5.1 Rotular um tubo de microcentrífuga 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 microcentrífuga.
- 5.4 Adicione 1,8 mL do 3M Tampão de Extração à amostra no tubo da microcentrífuga. 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 Soja da embalagem e coloque em uma superfície limpa, seca e plana.
- 5.7 Transfira 100 μL da amostra extraída preparada no item 5.5 da camada do meio (aquosa) utilizando uma pipeta limpa ou ponteira e aplique-a ao poço de amostra no 3M LFD para Proteína de Soja. Inicie o temporizador para 11 ± 1 minutos. Vá para seção de Interpretação de Resultados.

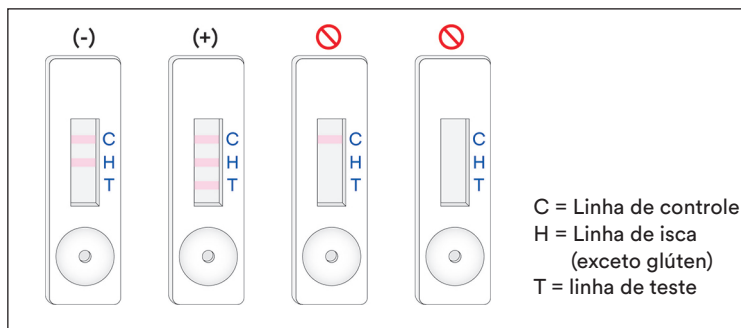


Interpretação dos resultados

A linha de controle está ao lado da letra C no 3M LFD para Proteína de Soja. A linha de teste está ao lado da letra T no 3M LFD para Proteína de Soja. 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 soja quando apenas as duas linhas mais distantes do poço, a linha de controle e de isca, estão visíveis no 3M LFD para Proteína de Soja.
- Positiva para proteína de soja quando todas as três linhas (teste, isca e controle) estão visíveis no 3M LFD para Proteína de Soja.
- Inválida, se o 3M LFD para Proteína de Soja não desenvolver a linha de isca do meio. A amostra pode estar sobrecarregada com proteína e precisa ser diluída.
- Inválida, se o 3M LFD para Proteína de Soja não desenvolver a linha de controle.



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



Soluções de Problemas

1. A amostra não migra pela faixa dentro dos primeiros cinco minutos após a aplicação da amostra no 3M LFD para Proteína de Soja.

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 ~4 ppm para algumas matrizes).

2. 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 Soja do kit e repita o teste.

3. 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 ~4 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)	2 ppm
Limite mais alto de detecção	~2 mg/mL

^(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.

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 Health Care

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

© 2018, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8721-9190-2

Πληροφορίες προϊόντος

Κιτ Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Σόγιας

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

Περιγραφή Προϊόντος και Σκοπός Χρήσης

Το 3M™ Κιτ Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Σόγιας προορίζεται για τη διαλογή για παρουσία πρωτεϊνών σόγιας 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 Σόγιας 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 σόγιας. Τα θετικά αποτελέσματα οπτικοποιούνται από την παρουσία τριών γραμμών: μια γραμμή ελέγχου, μια γραμμή φαινομένου αγκίστρου (hook) και μια γραμμή δοκιμής, όταν η πρωτεΐνη σόγιας είναι παρούσα στο εύρος συγκεντρώσεων από ένα κατώτατο επίπεδο 2 ppm και ένα ανώτατο επίπεδο περίπου 2 mg/mL πρωτεΐνης σόγιας σε διάλυμα φυσιολογικού ορού (0,9% χλωριούχο νάτριο). Αυτά τα όρια μπορεί να ποικίλλουν ανάλογα με τη μήτρα που εξετάζεται. Δείγματα που περιέχουν περισσότερο από 1% σόγια 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 Σόγιας 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 Σόγιας δεν έχει αξιολογηθεί με όλα τα πιθανά προϊόντα τροφίμων, διεργασίες επεξεργασίας τροφίμων και πρωτόκολλα δοκιμών.

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

Πίνακας 1. Περιεχόμενα Κιτ

Είδος	Ταυτοποίηση	Ποσότητα	Αποθήκευση
3M™ Συσκευή Πλευρικής Ροής (LFD) Πρωτεΐνης Σόγιας	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 φυγόκεντρου 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 Σόγιας. 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 Σόγιας 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 Σόγιας 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 Σόγιας. ΜΗΝ εναλλάσσετε συστατικά του 3M Kit Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Σόγιας με άλλες παρτίδες ή κιτ.
- Το 3M Ρυθμιστικό Διάλυμα Εκχύλισης είναι σχεδιασμένο για χρήση με μια συγκεκριμένη παρτίδα της 3M LFD Πρωτεΐνης Σόγιας. Απορρίψτε κάθε υπολειπόμενο 3M Ρυθμιστικό Διάλυμα Εκχύλισης όταν έχουν χρησιμοποιηθεί όλες οι 3M Συσκευές Πλευρικής Ροής Πρωτεΐνης Σόγιας.
- Φυλάσσετε το 3M Kit Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Σόγιας σύμφωνα με τις υποδείξεις στη συσκευασία και στις πληροφορίες προϊόντος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το 3M Kit Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Σόγιας μέχρι την ημερομηνία λήξης.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το 3M Kit Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Σόγιας σε θερμοκρασία 20-25 °C.

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

- Χρησιμοποιείτε το 3M Kit Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Σόγιας 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 Σόγιας 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 Σόγιας.

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 Σόγιας στους 2-8 °C.

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

Τα συστατικά του 3M Κιτ Ταχείας Δοκιμασίας Πρωτεΐνης Σόγιας 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.

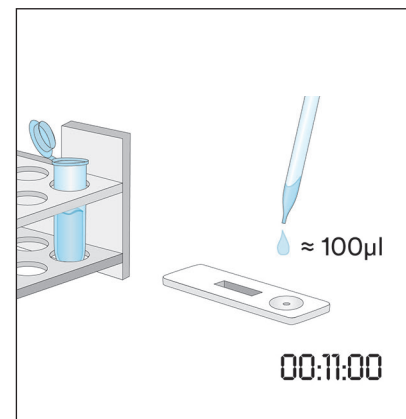
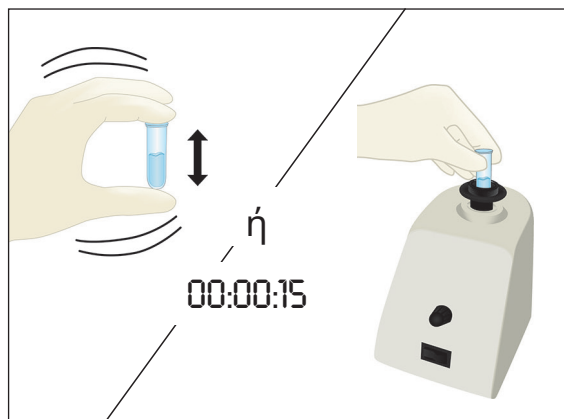
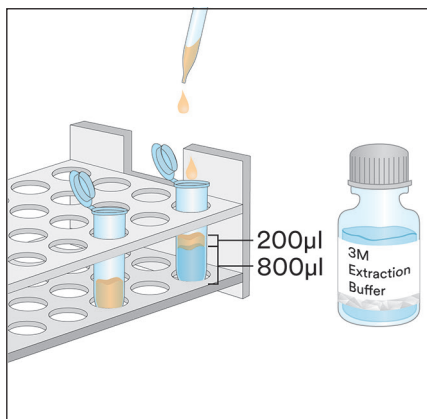
Οδηγίες Χρήσης

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

Ανάλυση δειγμάτων

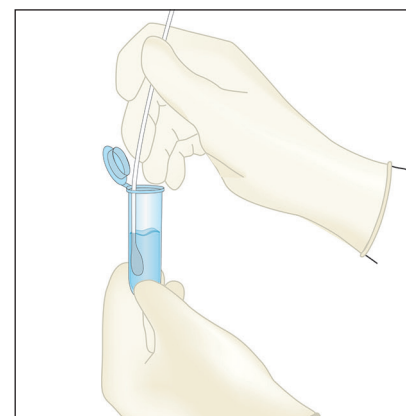
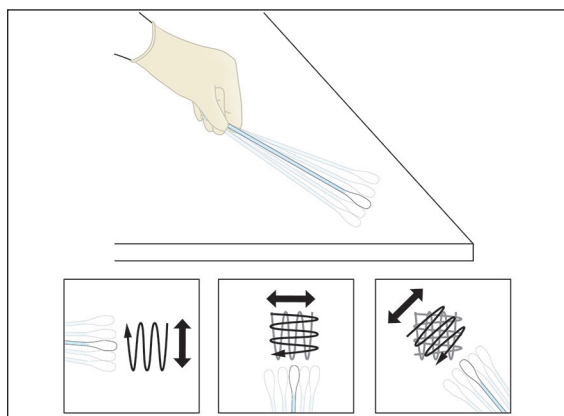
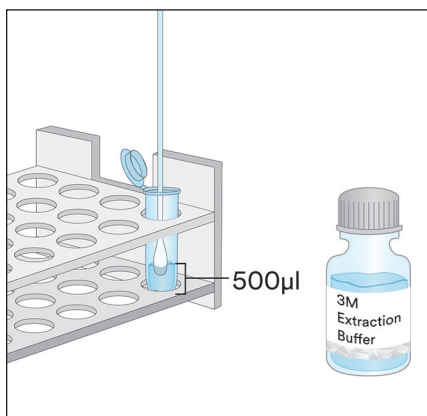
1. Δείγματα Νερού Τελικής Έκπλυσης CIP

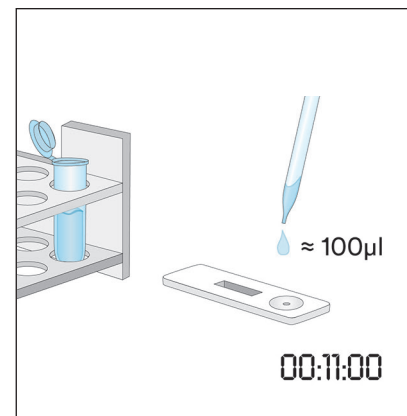
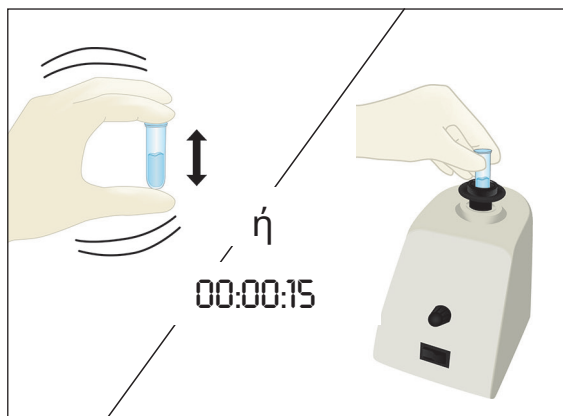
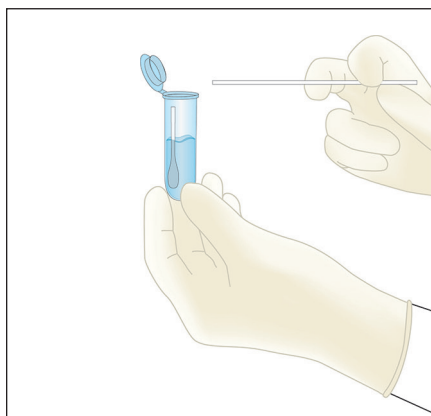
- 1.1 Επισημάνετε με ετικέτα ένα σωληνάριο μικροφυγόκεντρου για κάθε δείγμα CIP.
- 1.2 Προσθέστε 800 µL 3M Ρυθμιστικού Διαλύματος Εκχύλισης σε ένα επισημασμένο σωληνάριο μικροφυγόκεντρου.
- 1.3 Προσθέστε 200 µL δείγματος νερού τελικής έκπλυσης CIP. Ανακινήστε έντονα ή αναδεύστε σε αναδευτήρα τύπου vortex 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 Σόγιας 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 Σόγιας. Ξεκινήστε το χρονόμετρο για 11±1 λεπτά. Προχωρήστε στην ενότητα "Ερμηνεία των αποτελεσμάτων".



2. Περιβαλλοντικά Δείγματα Στυλεού

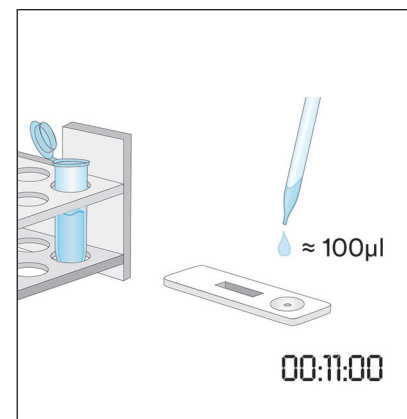
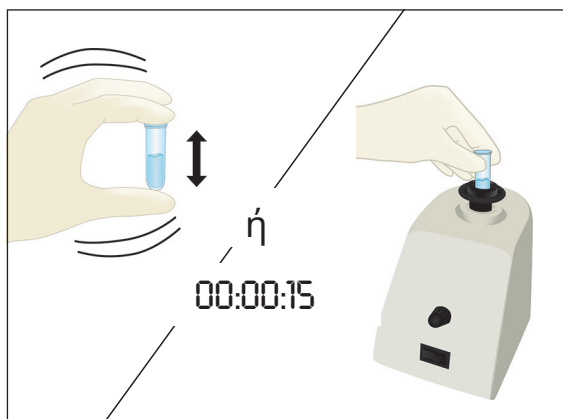
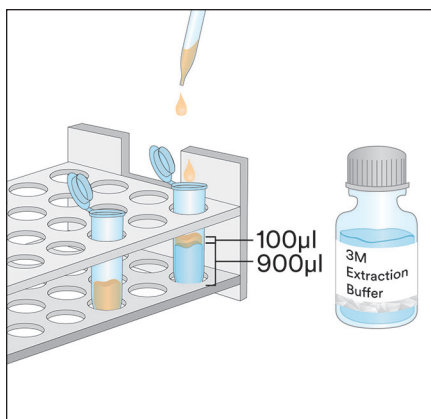
- 2.1 Επισημάνετε με ετικέτα ένα σωληνάριο μικροφυγόκεντρου για κάθε Περιβαλλοντικό Δείγμα Στυλεού.
- 2.2 Προσθέστε 500 µL 3M Ρυθμιστικού Διαλύματος Εκχύλισης σε ένα επισημασμένο σωληνάριο μικροφυγόκεντρου.
- 2.3 Πάρτε έναν καθαρό στυλεό και βυθίστε ολόκληρο το άκρο μέσα στο σωληνάριο μικροφυγόκεντρου 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 Σόγιας από τη συσκευασία και τοποθετήστε την σε μια καθαρή, στεγνή, επίπεδη επιφάνεια.
- 2.7 Μεταφέρετε 100 µL 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 Σόγιας. Ξεκινήστε το χρονόμετρο για 11±1 λεπτά. Προχωρήστε στην ενότητα "Ερμηνεία των αποτελεσμάτων".





3. Υγρά δείγματα εκτός από υγρά δείγματα σοκολάτας

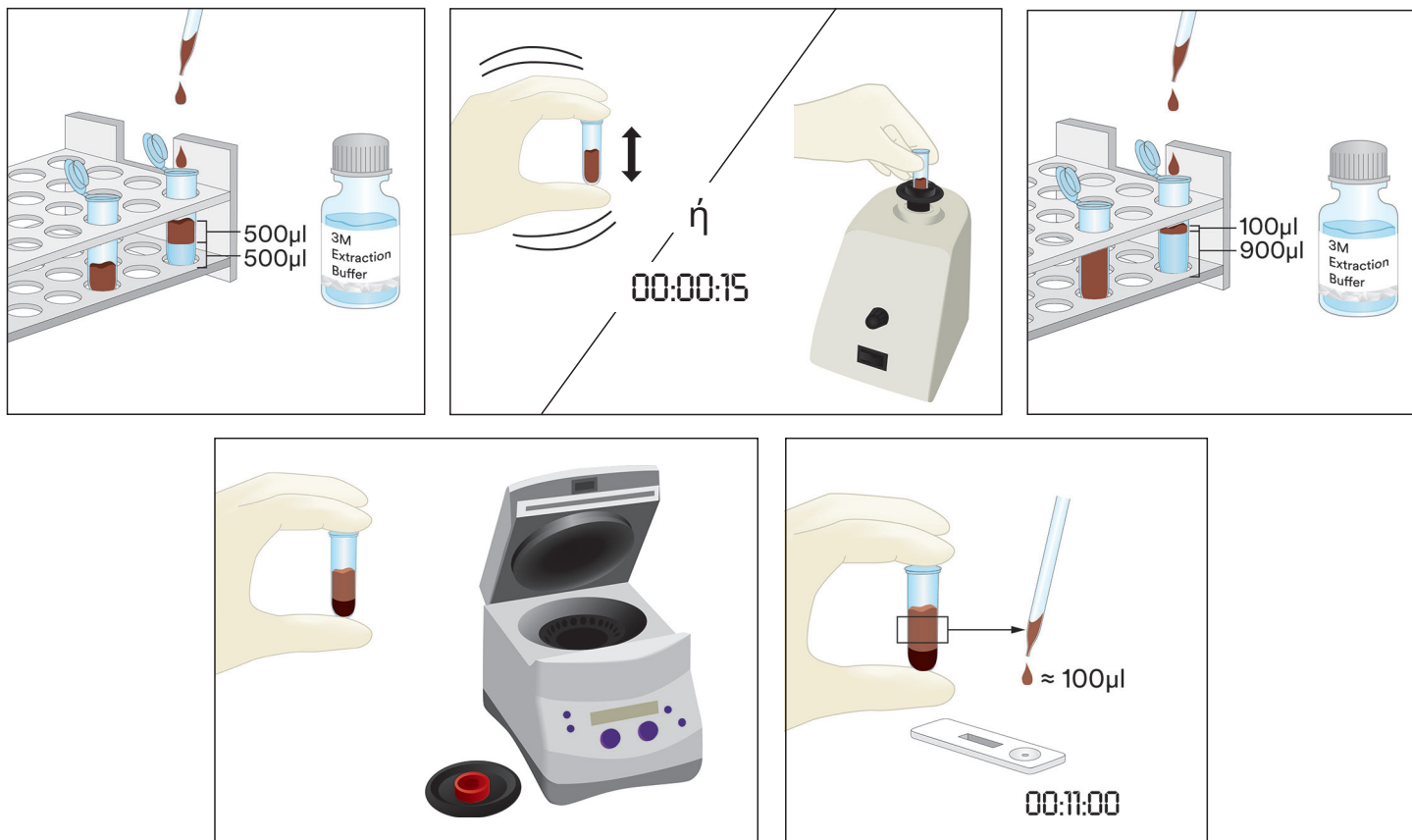
- 3.1 Επισημάνετε με ετικέτα ένα σωληνάριο μικροφυγόκεντρου για κάθε Υγρό δείγμα.
- 3.2 Μετρήστε 900 μL 3M Ρυθμιστικού Διαλύματος Εκχύλισης μέσα σε ένα επισημασμένο σωληνάριο μικροφυγόκεντρου.
- 3.3 Προσθέστε 100 μL καλά αναμεμιγμένου δείγματος. Ανακινήστε έντονα ή αναδεύστε σε αναδευτήρα τύπου vortex 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 Σόγιας από τη συσκευασία και τοποθετήστε την σε μια καθαρή, στεγνή, επίπεδη επιφάνεια.
- 3.5 Μεταφέρετε 100 μL 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 Σόγιας. Ξεκινήστε το χρονόμετρο για 11 ± 1 λεπτά. Προχωρήστε στην ενότητα "Ερμηνεία των αποτελεσμάτων".



4. Υγρά Δείγματα Σοκολάτας

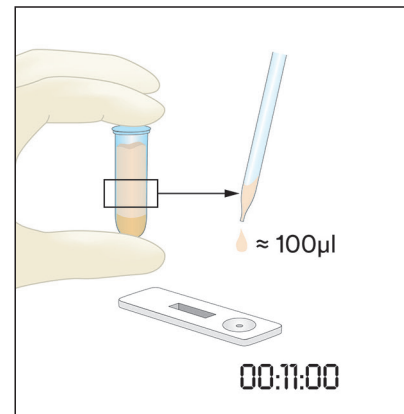
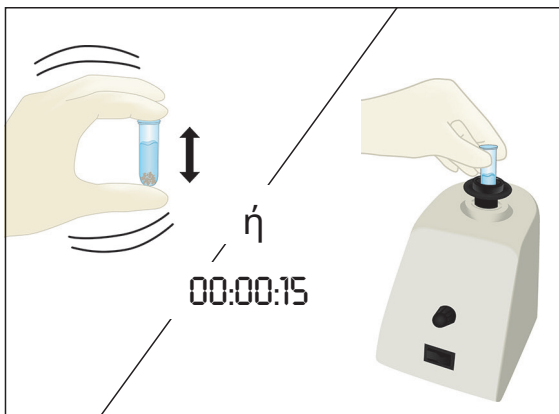
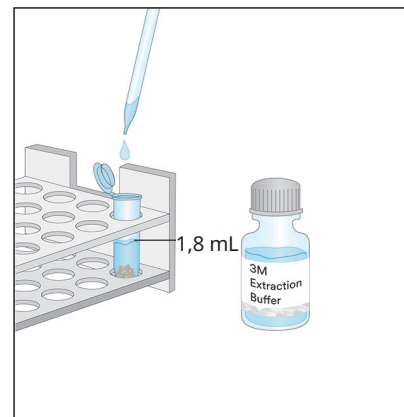
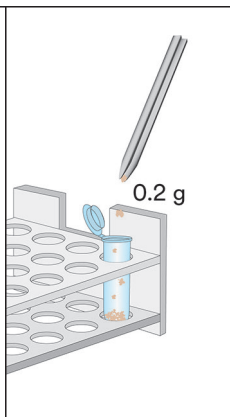
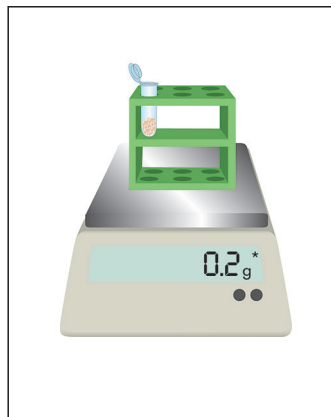
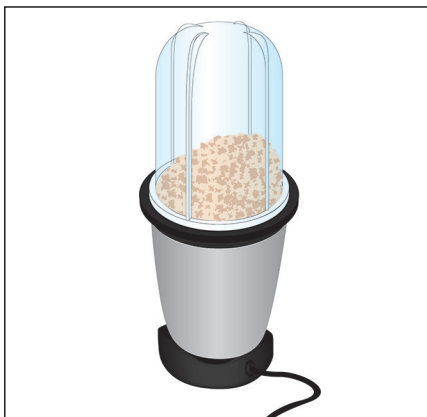
- 4.1 Επισημάνετε με ετικέτα δύο σωληνάρια μικροφυγόκεντρου για κάθε Υγρό Δείγμα Σοκολάτας.
- 4.2 Για να λάβετε ένα παρασκευασμένο δείγμα, προσθέστε 500 μL ενός καλά αναμεμιγμένου Υγρού Δείγματος Σοκολάτας και προσθέστε 500 μL 3M Ρυθμιστικού Διαλύματος Εκχύλισης σε ένα επισημασμένο σωληνάριο μικροφυγόκεντρου 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 ($3000 \times g$). Το υπερκείμενο υγρό είναι το εκχυλισμένο δείγμα.

- 4.5 Αφαιρέστε μία 3M LFD Πρωτεΐνης Σόγιας 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 Σόγιας. 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 ($3000 \times g$). Το υπερκείμενο υγρό είναι το εκχυλισμένο δείγμα.
- 5.6 Αφαιρέστε μία 3M LFD Πρωτεΐνης Σόγιας 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 Σόγιας. Ξεκινήστε το χρονόμετρο για 11 ± 1 λεπτά. Προχωρήστε στην ενότητα "Ερμηνεία των αποτελεσμάτων".

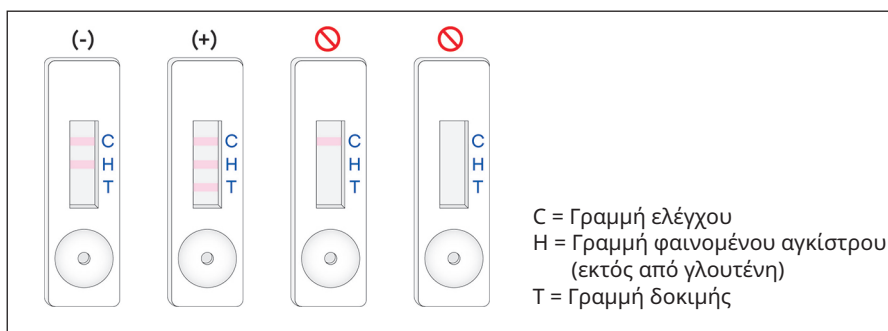


Ερμηνεία των Αποτελεσμάτων

Η γραμμή ελέγχου βρίσκεται δίπλα στο γράμμα C στην 3M LFD Πρωτεΐνης Σόγιας. Η γραμμή δοκιμής βρίσκεται δίπλα στο γράμμα T στην 3M LFD Πρωτεΐνης Σόγιας. 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 σόγιας 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 Σόγιας.
- Θετικό για πρωτεΐνη σόγιας όταν είναι ορατές και οι τρεις γραμμές (γραμμή δοκιμής, φαινομένου αγκίστρου και ελέγχου) στην 3M LFD Πρωτεΐνης Σόγιας.
- Άκυρο, εάν η 3M LFD Πρωτεΐνης Σόγιας δεν αναπτύξει τη μεσαία γραμμή φαινομένου αγκίστρου. Το δείγμα μπορεί να είναι υπερφορτωμένο με πρωτεΐνη και χρειάζεται αρραίωση.
- Άκυρο, εάν η 3M LFD Πρωτεΐνης Σόγιας δεν αναπτύξει τη γραμμή ελέγχου.



Οποιαδήποτε ένδειξη μετά από 12 λεπτά από την αρχική εφαρμογή του δείγματος στην 3M LFD Πρωτεΐνης Σόγιας 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

1. Το δείγμα δεν μεταναστεύει σε όλη την ταινία εντός των πρώτων 5 λεπτών μετά την εφαρμογή του δείγματος στην 3M LFD Πρωτεΐνης Σόγιας.
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 αραίωση 1:1 με 3M Ρυθμιστικό Διάλυμα Εκχύλισης. (Σημείωση: Αυτό μπορεί να μειώσει την ευαισθησία σε ~4 ppm για ορισμένες μήτρες.)
2. 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 Σόγιας 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 ~4 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 ^(a)	2 ppm
Ανώτατο Όριο Ανίχνευσης	~2 mg/mL

^(a) 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.

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 Health Care

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

© 2018, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8721-9190-2

Informacje o produkcie

Szybki test na wykrywanie białek obecnych w soi

Test paskowy (Lateral Flow Devices, LFD) do analizy jakościowej białek soi.

Opis i przeznaczenie produktu

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

3M Szybki test na wykrywanie białek obecnych w soi to test paskowy oparty na metodzie immunochromatograficznej, która wykorzystuje swoiste przeciwciała do wykrywania białek soi. Wyniki dodatnie określa obecność trzech kresek: linia kontrolna, linia pewności pomiaru i linia testowa w przypadku obecności białek soi w zakresie stężeń od dolnego poziomu 2 ppm do górnego o wartości około 2 mg/ml białek soi w roztworze soli fizjologicznej (0,9% chlorku sodu). Granice te mogą być różne w zależności od badanej matrycy. Próbkę zawierającą więcej niż 1% soi mogą być przyczyną nieprawidłowego przebiegu testu, skutkując brakiem linii pewności pomiaru i/lub linii testowej.

3M Szybki test na wykrywanie białek obecnych w soi 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 soi nie został zwalidowany w odniesieniu do wszystkich możliwych produktów spożywczych, procesów przetwarzania żywności i protokołów testowych.

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

Tabela 1. Składniki zestawu

Element	Charakterystyka	Liczba sztuk	Przechowywanie
3M™ Test paskowy (LFD) do oznaczania białek soi	Test paskowy w plastikowej kasie	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 soi. 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 soi 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 soi należy odczytywać po upływie 11 ± 1 minut od umieszczenia próbki na teście paskowym.
- 3M Bufor do ekstrakcji jest przeznaczony do zastosowania z konkretną partią 3M Testu paskowego do oznaczania białek soi. NIE należy zamieniać komponentów 3M Szybkiego testu na wykrywanie białek obecnych w soi z innymi partiami lub zestawami.
- 3M Bufor do ekstrakcji jest przeznaczony do zastosowania z konkretną partią 3M Testu paskowego do oznaczania białek soi. Po wykorzystaniu wszystkich testów paskowych 3M do oznaczania białek soi należy usunąć wszelkie pozostałości 3M Buforu do ekstrakcji.
- 3M Szybki test na wykrywanie białek obecnych w soi należy przechowywać w sposób podany na opakowaniu i w informacjach o produkcie.
- Należy używać tylko 3M Szybkiego testu na wykrywanie białek obecnych w soi z ważnym terminem ważności.
- 3M Szybki test na wykrywanie białek obecnych w soi należy zawsze stosować w temperaturze 20–25°C.

Aby ograniczyć ryzyko związane z uzyskaniem fałszywie ujemnych wyników:

- 3M Szybki test na wykrywanie białek obecnych w soi 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 soi 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 soi 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 podejrzanego 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 soi należy przechowywać w temp. 2–8°C.

Komponentów 3M Szybkiego testu na wykrywanie białek obecnych w soi 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 soi 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.

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 soi miały temperaturę pokojową (20–25°C).

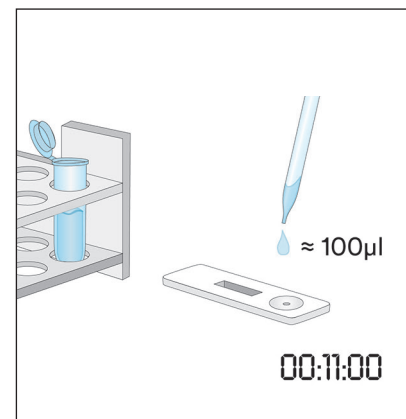
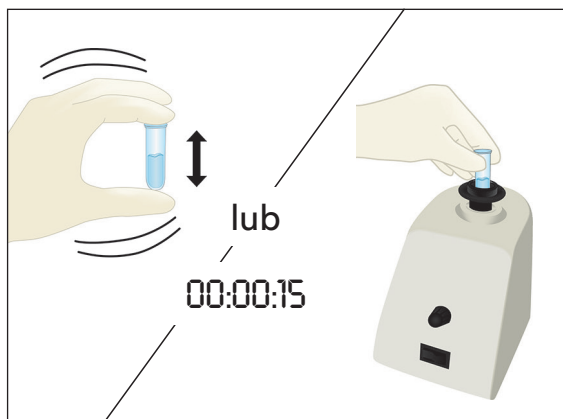
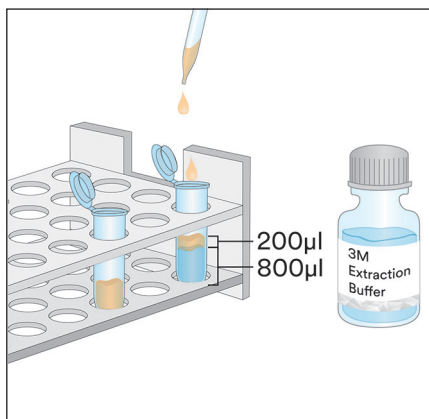
Analiza próbki

1. Próbki wody przeznaczonej do końcowego etapu płukania w systemie CIP

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

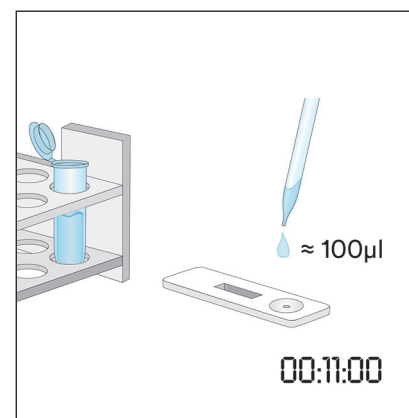
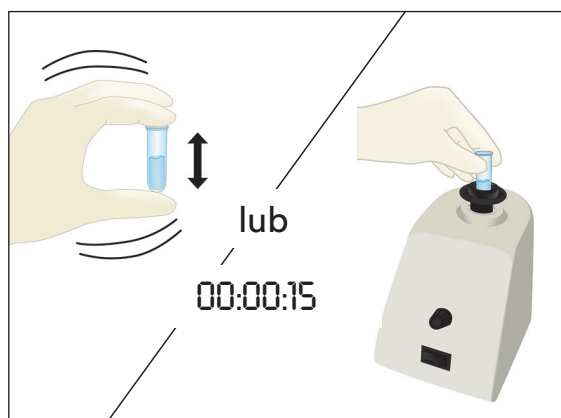
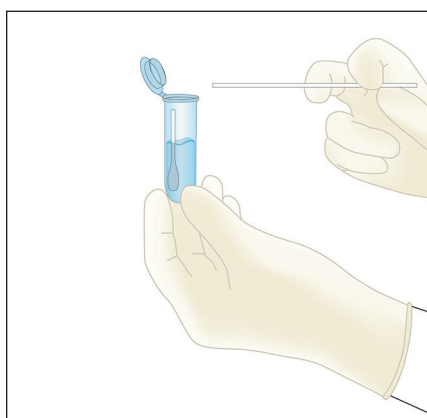
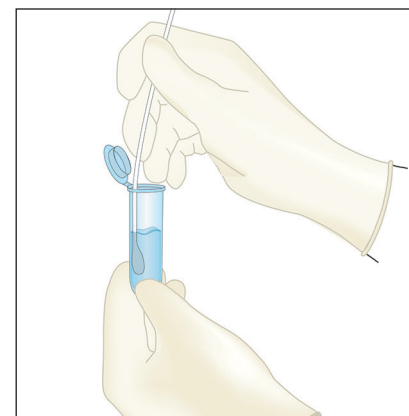
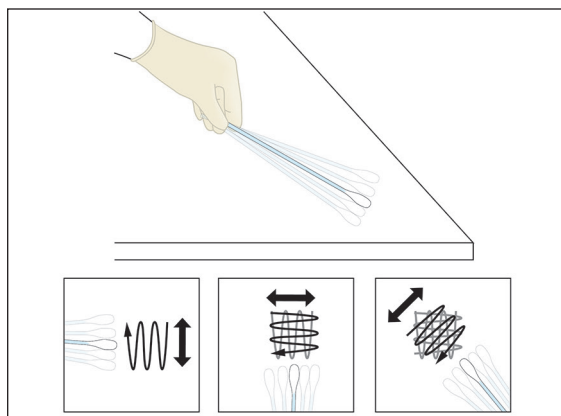
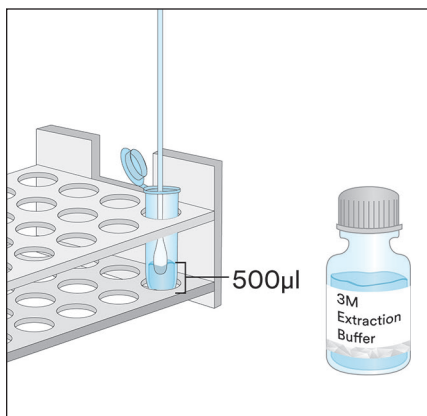
Uwaga: odczyn pH wyekstrahowanej próbki powinien zawierać się w zakresie między 5 a 10. Dodatkowe informacje można uzyskać, odnosząc się do sekcji Rozwiązywanie problemów.

- 1.4 Wyjąć z opakowania i umieścić na czystej, suchej i płaskiej powierzchni jeden 3M Test paskowy do oznaczania białek soi.
- 1.5 Przenieść 100 µl 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 soi. Ustawić licznik czasu na 11 ± 1 minut. Przejść do sekcji Interpretacja wyników.



2. Wymazy z próbki środowiskowej

- 2.1 Należy oznaczyć etykietą jedną probówkę do mikrowirówki dla każdej próbki środowiskowej.
- 2.2 Dodać 500 μ l 3M Buforu do ekstrakcji do oznaczonej próbówki do mikrowirówki.
- 2.3 Wziąć czystą wymazówkę i zanurzyć całą końcówkę w próbówce do mikrowirówki, nasączając końcówkę 3M Buforem do ekstrakcji. Usunąć nadmiar cieczy poprzez delikatne przyciśnięcie końcówki wymazówki do wewnętrznej powierzchni próbówki.
- 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 próbówki, a następnie kilkakrotnie ją obrócić, uwalniając do 3M Buforu do ekstrakcji wszelkie pozostałości, jakie mogą znajdować się na powierzchni wymazówki. Oderwać końcówkę wymazówki w próbówce, 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 soi.
- 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 soi. Ustawić licznik czasu na 11 ± 1 minut. Przejść do sekcji Interpretacja wyników.

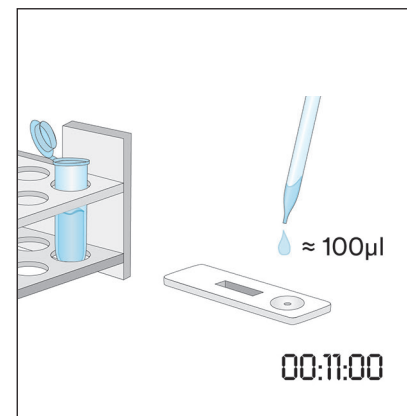
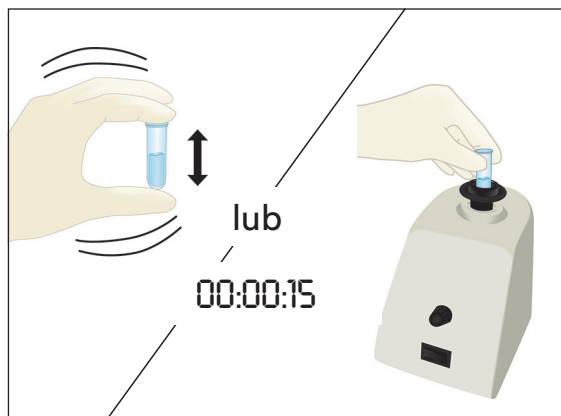
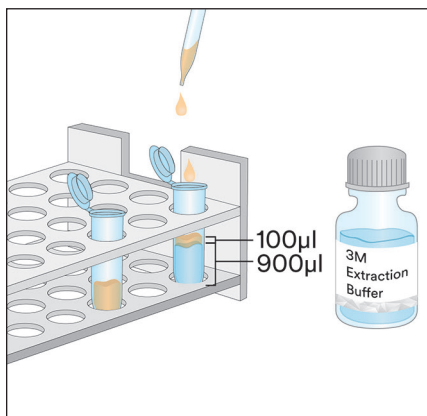


3. Próbkę płynu z wyjątkiem próbek płynnej czekolady

- 3.1 Należy oznaczyć etykietą jedną probówkę do mikrowirówki dla każdej próbki płynu.
- 3.2 Odmierzyć 900 μ l 3M Buforu do ekstrakcji do oznaczonej próbówki do mikrowirówki.
- 3.3 Dodać 100 μ l dobrze zmieszanej próbki. Energicznie wstrząsać ręcznie lub we wstrząsarce przez 15 sekund, zapewniając dokładne wymieszanie i uzyskując wyekstrahowaną próbkę.

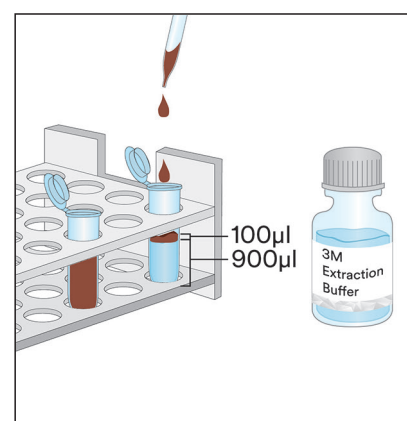
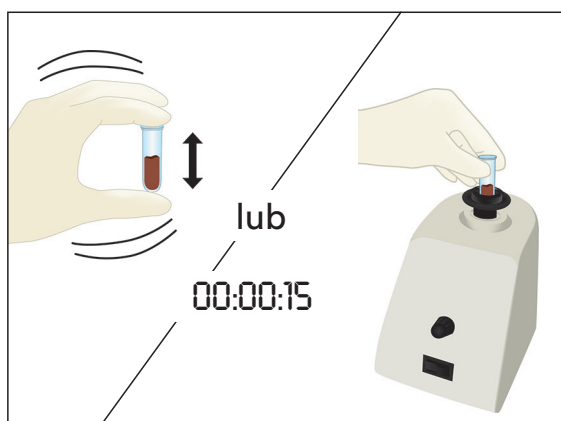
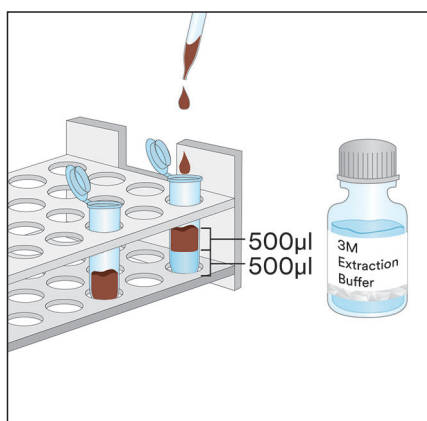
Uwaga: odczyn pH wyekstrahowanej próbki powinien zawierać się w zakresie między 5 a 10. Dodatkowe informacje można uzyskać, odnosząc się do sekcji Rozwiązywanie problemów.

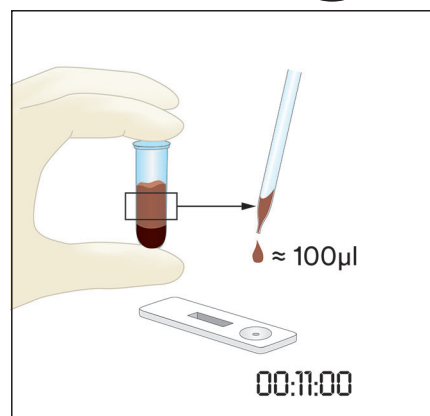
- 3.4 Wyjąć z opakowania i umieścić na czystej, suchej i płaskiej powierzchni jeden 3M Test paskowy do oznaczania białek soi.
- 3.5 Za pomocą czystej pipety lub końcówki pipety przenieść 100 μ l wyekstrahowanej próbki (przygotowanej w kroku 3.3) ze środkowej (wodnej) warstwy i wprowadzić ją do dołka 3M Testu paskowego do oznaczania białek soi. Ustawić licznik czasu na 11 ± 1 minut. Przejść do sekcji Interpretacja wyników.



4. Próbkę płynnej czekolady

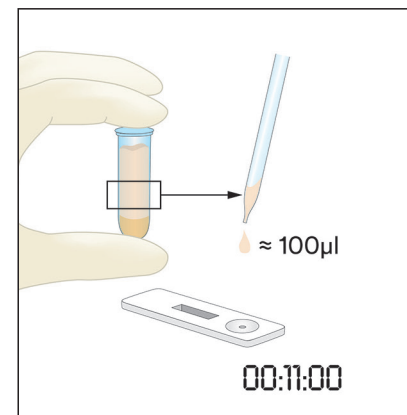
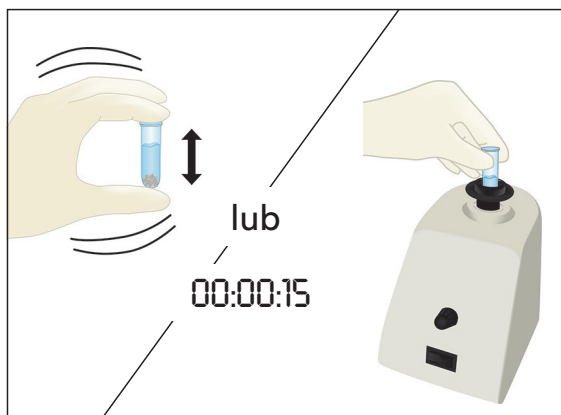
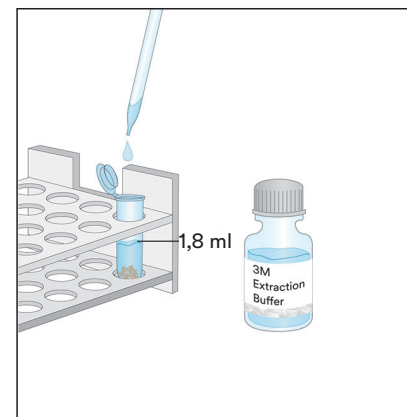
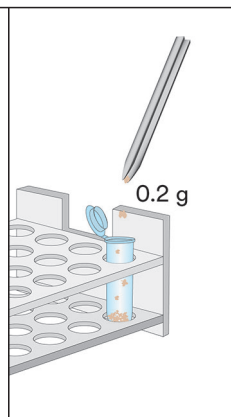
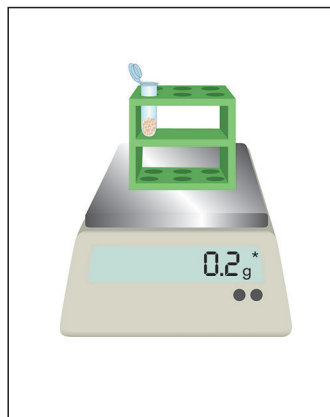
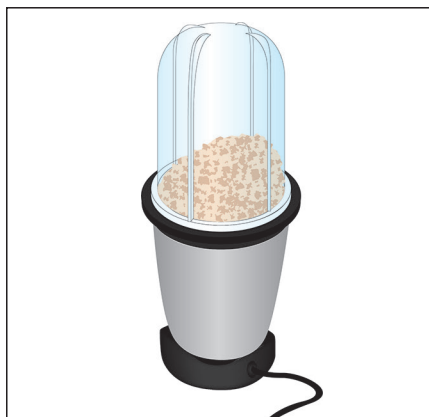
- 4.1 Należy oznaczyć etykietą dwie probówki do mikrowirówki dla każdej próbki płynnej czekolady.
- 4.2 W celu przygotowania próbki należy dodać 500 μ l dobrze wymieszanej próbki płynnej czekolady i dodać 500 μ l 3M Buforu do ekstrakcji do jednej oznaczonej probówki do mikrowirówki i dokładnie wymieszać, energicznie wstrząsając ręcznie lub we wstrząsarce przez około 15 sekund.
- 4.3 Dodać 900 μ l 3M Buforu do ekstrakcji do drugiej oznaczonej probówki do mikrowirówki i dodać 100 μ l 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 soi.
- 4.6 Za pomocą czystej pipety lub końcówki pipety przenieść 100 μ l wyekstrahowanej próbki (przygotowanej w kroku 4.4) ze środkowej (wodnej) warstwy i wprowadzić ją do dołka 3M Testu paskowego do oznaczania białek soi. Ustawić licznik czasu na 11 ± 1 minut. Przejść do sekcji Interpretacja wyników.





5. Próbki stałe

- 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 soi.
- 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 soi. Ustawić licznik czasu na 11 ± 1 minut. Przejść do sekcji Interpretacja wyników.

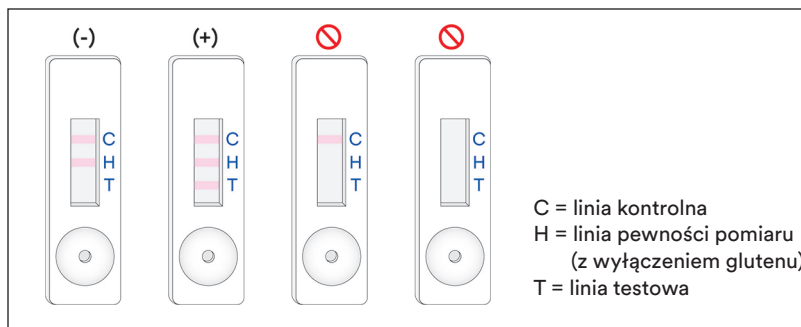


Interpretacja wyników

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

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

- Ujemny dla białek soi, kiedy na 3M Teście paskowym do oznaczania białek soi 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 soi są widoczne wszystkie trzy linie (testowa, pewności pomiaru i kontrolna).
- Nieważny, kiedy na 3M Teście paskowym do oznaczania białek soi nie powstaje środkowa linia pewności pomiaru. W próbce może znajdować się zbyt duże stężenie białek soi i może wymagać rozcieńczenia.
- Nieważny, kiedy na 3M Teście paskowym do oznaczania białek soi nie powstaje linia kontrolna.



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

Rozwiązywanie problemów

- Próbka nie przesuwają się po pasku w ciągu pierwszych 5 minut od jej naniesienia na 3M Test paskowy do oznaczania białek soi.
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 ~4 ppm w przypadku niektórych matryc).
- Na linii testowej pojawia się czerwona kropka, jednak pozostała część linii testowej nie zmienia koloru.
Cząstka próbki mogła zostać przesunięta wokół filtra w kasecie. Wystarczy ponownie uruchomić przetwarzanie próbki, wyjmując z zestawu nowy 3M Test paskowy do oznaczania białek soi i powtarzając test.
- 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 ~4 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)	2 ppm
Górna granica detekcji	~2 mg/ml

- ^(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.

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 Health Care

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

© 2018, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8721-9190-2

Инструкции к препарату

Rapid набор (протеин сои)

Устройства иммунохроматографии (LFD) для количественного анализа протеинов сои.

Описание и предназначение продукта

3M™ Rapid набор (протеин сои) предназначен для проверки наличия протеинов сои 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 сои)» используется устройство иммунохроматографии (LFD), которое представляет собой иммунохроматографический метод тестирования с использованием антител, предназначенных для выявления протеинов сои. Положительные результаты характеризуются наличием трех линий: контрольной линии, линии для проверки эффекта прозоны и тестовой линии в случае наличия протеинов сои в пределах концентрации, нижняя граница которой составляет 2 ppm, а верхняя — приблизительно 2 мг/мл протеинов сои в солевом растворе (0,9 % хлорида натрия). Эти ограничения различны в зависимости от тестируемой матрицы. Результат теста проб, которые содержат более 1 % сои, может оказаться недействительным, что отразится в отсутствии линии для проверки эффекта прозоны и (или) тестовой линии.

3M Rapid набор (протеин сои) 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 сои) не оценивался со всеми возможными пищевыми продуктами, технологиями и протоколами тестирования.

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

Таблица 1. Компоненты комплекта

Элемент	Обозначение	Количество	Хранение
3M™ Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов сои.	Устройство иммунохроматографии в пластиковой кассете.	25 индивидуально упакованных средств.	Храните при температуре 2–8 °C. Не замораживайте продукт.
3M™ Экстракционный буфер.	Флакон с экстракционным буфером.	1 флакон емкостью 50 мл.	Храните при температуре 2–8 °C. 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.

- Тампоны и пипетки.
- Для всех проб рекомендуется использовать вихревой смеситель, секундомер и весы, но эта рекомендация не носит обязательного характера.
- 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 «3M Rapid набор (протеин сои)». 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 3M документально не подтверждала возможность использования системы «3M Rapid набор (протеин сои)» 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.
- Считывайте тест «3M Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов сои» через 11 ± 1 мин после нанесения пробы на устройство иммунохроматографии.
- 3M экстракционный буфер предназначен для использования со специальной партией тестов «3M Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов сои». НЕ заменяйте компоненты системы «3M Rapid набор (протеин сои)» компонентами других партий и комплектов.
- 3M экстракционный буфер предназначен для использования со специальной партией тестов «3M Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов сои». Утилизируйте остаток 3M экстракционного буфера сразу же после использования всех тестов «3M Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов сои».
- Храните 3M Rapid набор (протеин сои) согласно указаниям на упаковке и инструкциям к препарату.
- Всегда используйте 3M Rapid набор (протеин сои) до истечения срока годности.
- Всегда используйте 3M Rapid набор (протеин сои) при температуре 20–25 °C.

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

- Используйте 3M Rapid набор (протеин сои) 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.

- 3M Rapid набор (протеин сои) 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 «3M Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов сои», 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, ЗМ 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 ЗМ не является надлежащим, компания ЗМ 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 ЗМ в течение шестидесяти дней с момента его обнаружения, после чего вернуть продукт в компанию ЗМ. Для санкционирования возврата товара позвоните в службу поддержки клиентов (1-800-328-1671 в США) или своему официальному представителю отдела контроля возврата компании ЗМ.

Ограничение ответственности компании ЗМ

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

Хранение и утилизация

Храните все компоненты системы «ЗМ Rapid набор (протеин сои)» при температуре 2–8 °С.

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

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

Примечание. Используйте каждую партию ЗМ 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 по применению

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

Анализ проб

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

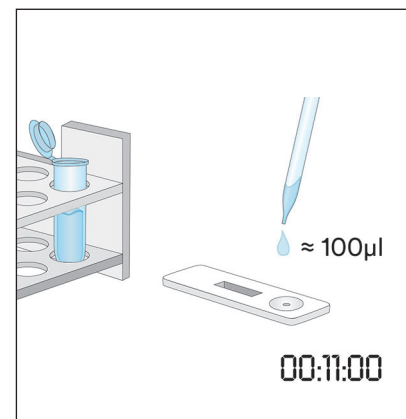
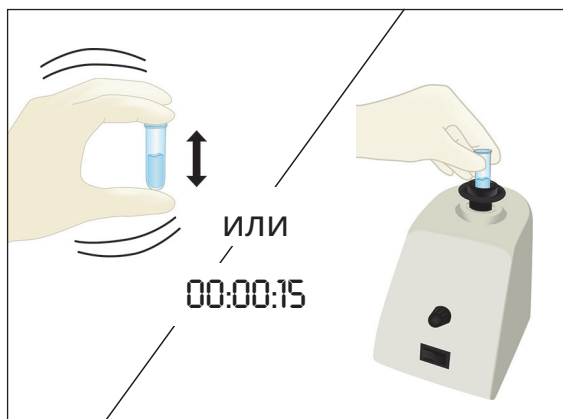
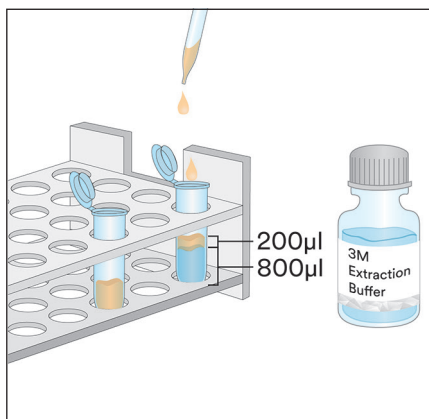
- 1.1. Наклейте этикетку на одну микроцентрифужную пробирку, предназначенную для одной пробы CIP.
- 1.2. Добавьте в микроцентрифужную пробирку с этикеткой 800 мкл ЗМ экстракционного буфера.

- 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.

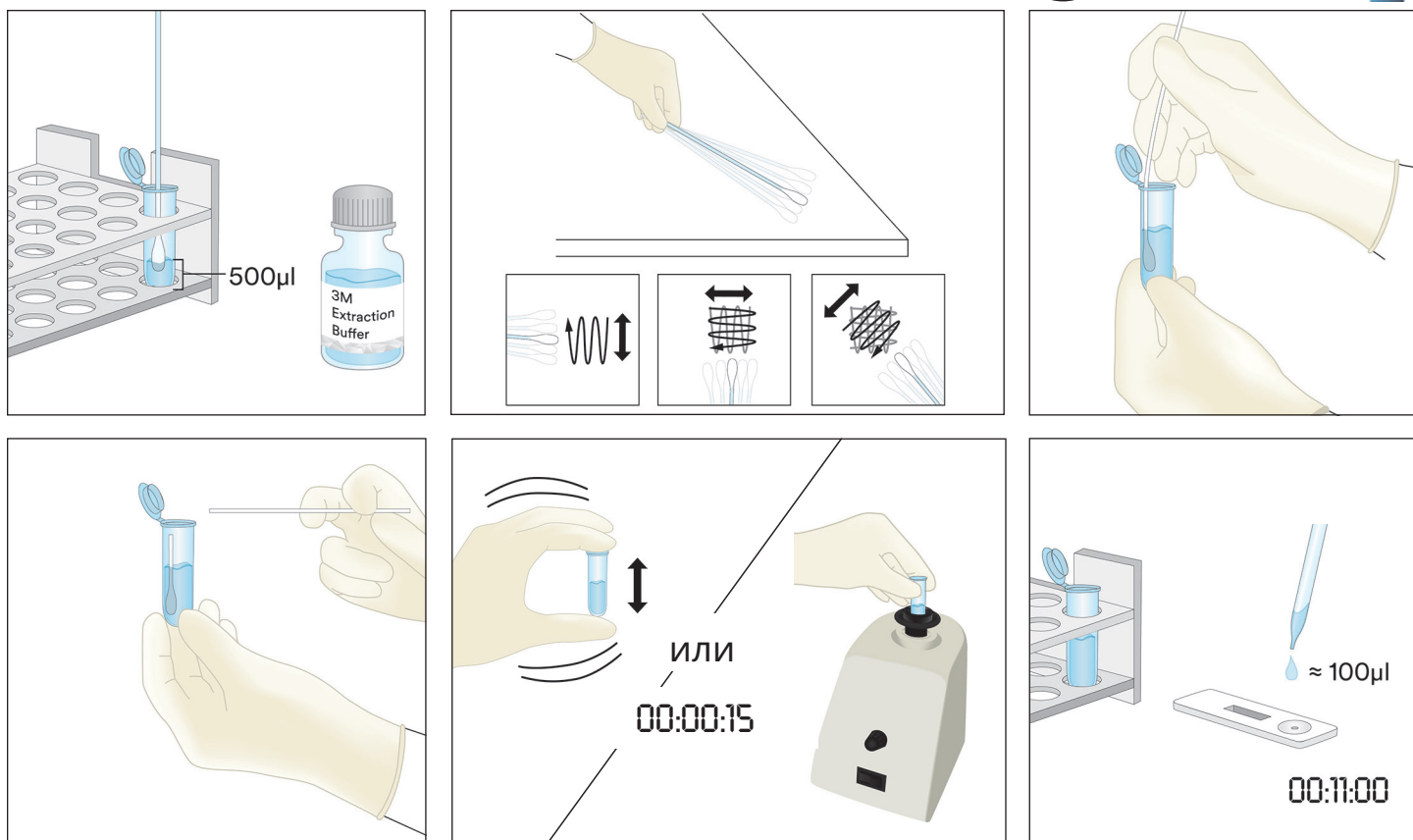
Дополнительную информацию ищите в разделе «Устранение неполадок».

- 1.4. Извлеките из пакета один тест «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов сои» 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 «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов сои». 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 сои» 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 сои». Запустите таймер на 11 ± 1 мин. Перейдите к разделу «Интерпретация результатов».

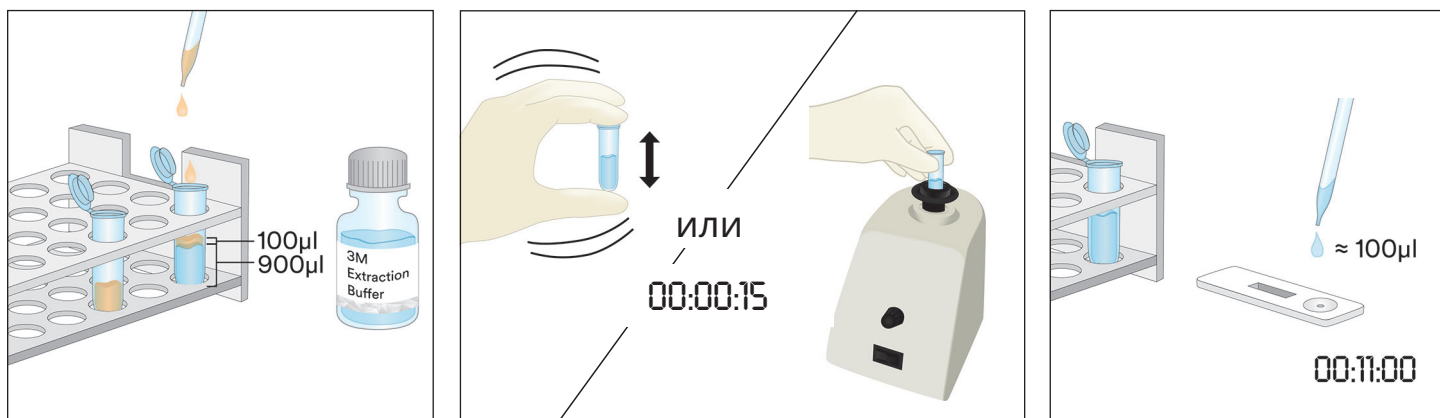


3. Жидкие пробы, за исключением проб жидкого шоколада

- 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.

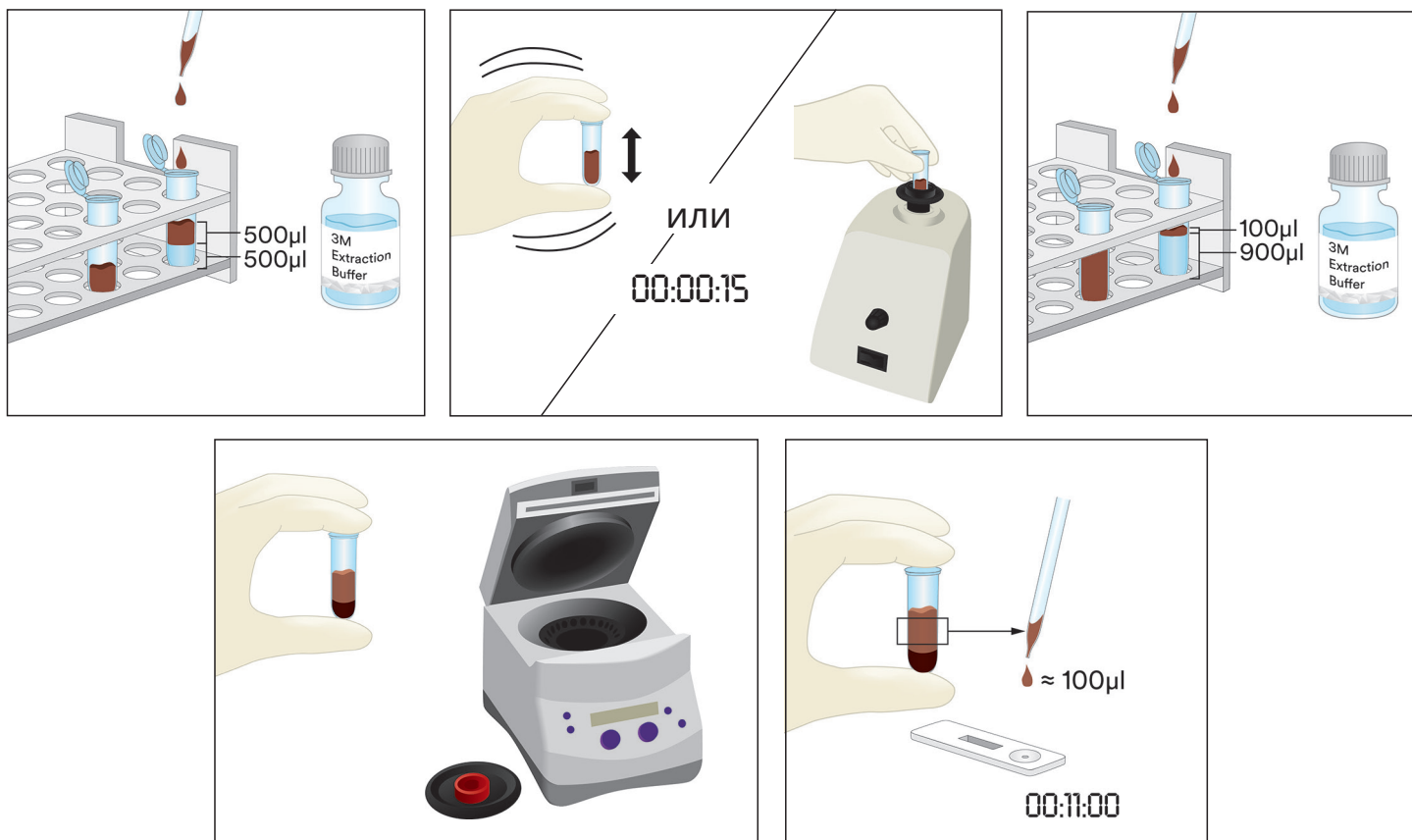
Примечание. Показатель pH проэкстрагированной пробы должен составлять от 5 до 10. Дополнительную информацию ищите в разделе «Устранение неполадок».

- 3.4. Извлеките из пакета один тест «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов сои» 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 сои». 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 приготовить 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 x g). Проэкстрагированной пробой является надосадочная жидкость.
- 4.5. Извлеките из пакета один тест «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов сои» 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 сои». 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 сои» 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 сои». Запустите таймер на 11 ± 1 мин. Перейдите к разделу «Интерпретация результатов».



Интерпретация результатов

Контрольная линия находится рядом с буквой С на тесте «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов сои». Тестовая линия находится рядом с буквой Т на тесте «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов сои». 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 сои, когда на тесте «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов сои» проявляются только две самые отдаленные от лунки линии, контрольная и линия для проверки эффекта прозоны.
- Положительный на наличие протеинов сои, когда на тесте «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов сои» проявляются все три линии (тестовая линия, линия для проверки эффекта прозоны и контрольная линия).

- c. Недействительный, когда на тесте «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов сои» не проявляется линия для проверки эффекта прозоны. В этом случае в пробе может быть переизбыток протеинов, и ее необходимо разбавить.
- d. Недействительный, когда на тесте «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов сои» не проявляется контрольная линия.



Считывание по истечении 12 мин после первоначального нанесения пробы на тест «3М Устройство иммунохроматографии (LFD) для выявления протеинов сои» 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 сои».
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 4 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 сои» 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 4 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)	2 ppm
Верхний предел обнаружения	Приблизительно 2 мг/мл

^(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.

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 Health Care

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

© 2018, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8721-9190-2

Ürün Talimatları

Soya Proteini Hızlı Test Kiti

Soya proteinlerinin nitel analizi için Lateral Akış Cihazları (LFD).

Ürün Tanımı ve Kullanım Amacı

3M™ Soya Proteini Hızlı Test Kiti, yerinde temizleme (CIP) son durulama suyu, çevresel svab örnekleri, gıda bileşenleri ve işlenmiş gıda ürünlerinde soya proteinlerinin varlığını araştırmaya yöneliktir.

3M Soya Proteini Hızlı Test Kiti, soya proteinlerinin saptanmasına özgü antikorlardan yararlanan bir immünokromatografik test yöntemi olan lateral akış cihazını (LFD) kullanır. Pozitif sonuçlar üç çizginin varlığıyla gösterilir: bir kontrol çizgisi, bir kanca çizgisi ve bir test çizgisi (salin solüsyonunda (%0,9 sodyum klorür) 2 ppm alt seviye ile yaklaşık 2 mg/mL üst seviye soya proteini konsantrasyon aralığında soya proteini mevcut olduğunda). Bu limitler test edilen matrise bağlı olarak farklılık gösterir. %1'den fazla soya içeren örneklerde kanca çizgisi ve/veya test çizgisi oluşmayabilir ve bu, geçersiz bir teste yol açabilir.

3M Soya 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 Soya Proteini Hızlı Test Kiti, tüm potansiyel gıda ürünleri, gıda işlemleri ve test protokolleriyle değerlendirilmemiştir.

3M Soya Proteini Hızlı Test Kiti, Tablo 1'de açıklanan 25 testi içerir.

Tablo 1. Kit bileşenleri

Malzeme	Tanım	Miktar	Saklama
3M™ Soya 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 Soya 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 Soya 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 Soya Proteini LFD, Lateral Akış Cihazına örneğin yüklenmesinden 11 ± 1 dakika sonra okunmalıdır.
- 3M Özütleme Tamponu, belirli bir 3M Soya Proteini LFD lotu ile kullanım için tasarlanmıştır. 3M Soya Proteini Hızlı Test Kiti bileşenlerini diğer lotlar veya kitlerle DEĞİŞTİRMEYİN.

- 3M Özütleme Tamponu, belirli bir 3M Soya Proteini LFD lotu ile kullanım için tasarlanmıştır. Tüm 3M Soya Proteini Lateral Akış Cihazları kullanıldıktan sonra kalan 3M Özütleme Tamponunu çöpe atın.
- 3M Soya Proteini Hızlı Test Kitini ambalaj üzerinde ve ürün talimatlarında belirtildiği şekilde saklayın.
- 3M Soya Proteini Hızlı Test Kitini mutlaka son kullanım tarihinden önce kullanın.
- 3M Soya Proteini Hızlı Test Kitini her zaman 20-25°C sıcaklıkta saklayın.

Yanlış negatif sonuçlarla ilişkili riskleri azaltmak için:

- 3M Soya 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 Soya Proteini Hızlı Test Kiti, yiyecek ve içecek sektörlerinde eğitimli personel tarafından kullanıma yöneliktir.

BİLDİRİM**Hatalı sonuç risklerini azaltmak için:**

- 3M Soya Proteini LFD'nin doğru yorumlandığından emin olmak için ürün talimatlarındaki Sonuçları Yorumlama bölümüne bakın.

Detaylı bilgi için Güvenlik Veri Formuna başvurun.

Ürün performansı ile 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, tercihi 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 Hizmetleri'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 Soya Proteini Hızlı Test Kiti bileşenlerini 2-8°C'de saklayın.

3M Soya Proteini Hızlı Test Kiti bileşenleri dondurulmamalı, UV ışığına veya uzun süreli ısıya (>30°C) maruz bırakılmamalıdır.

3M Soya 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.

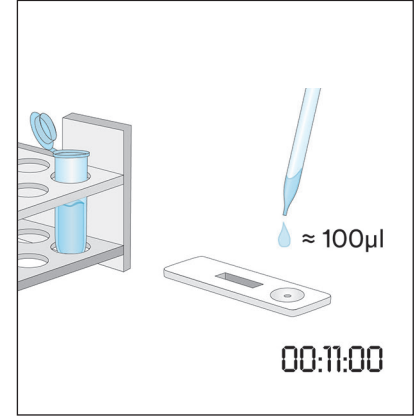
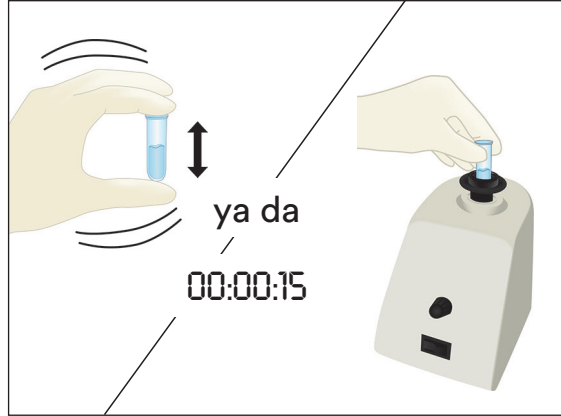
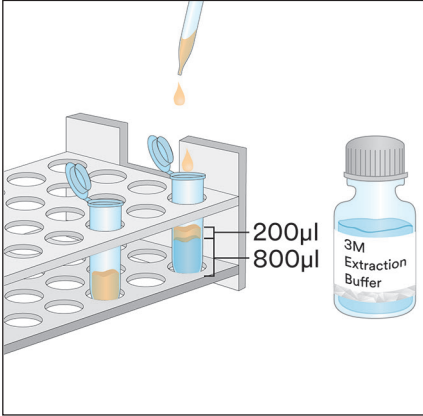
Kullanım Talimatları

Tüm talimatları dikkate izleyin. Bu uyarının dikkate alınmaması hatalı sonuçlara neden olabilir. Kullanmadan önce Tüm 3M Soya Proteini Hızlı Test Kiti bileşenlerinin ortam sıcaklığında (20-25°C) saklandığından emin olun.

Örnek Analizi

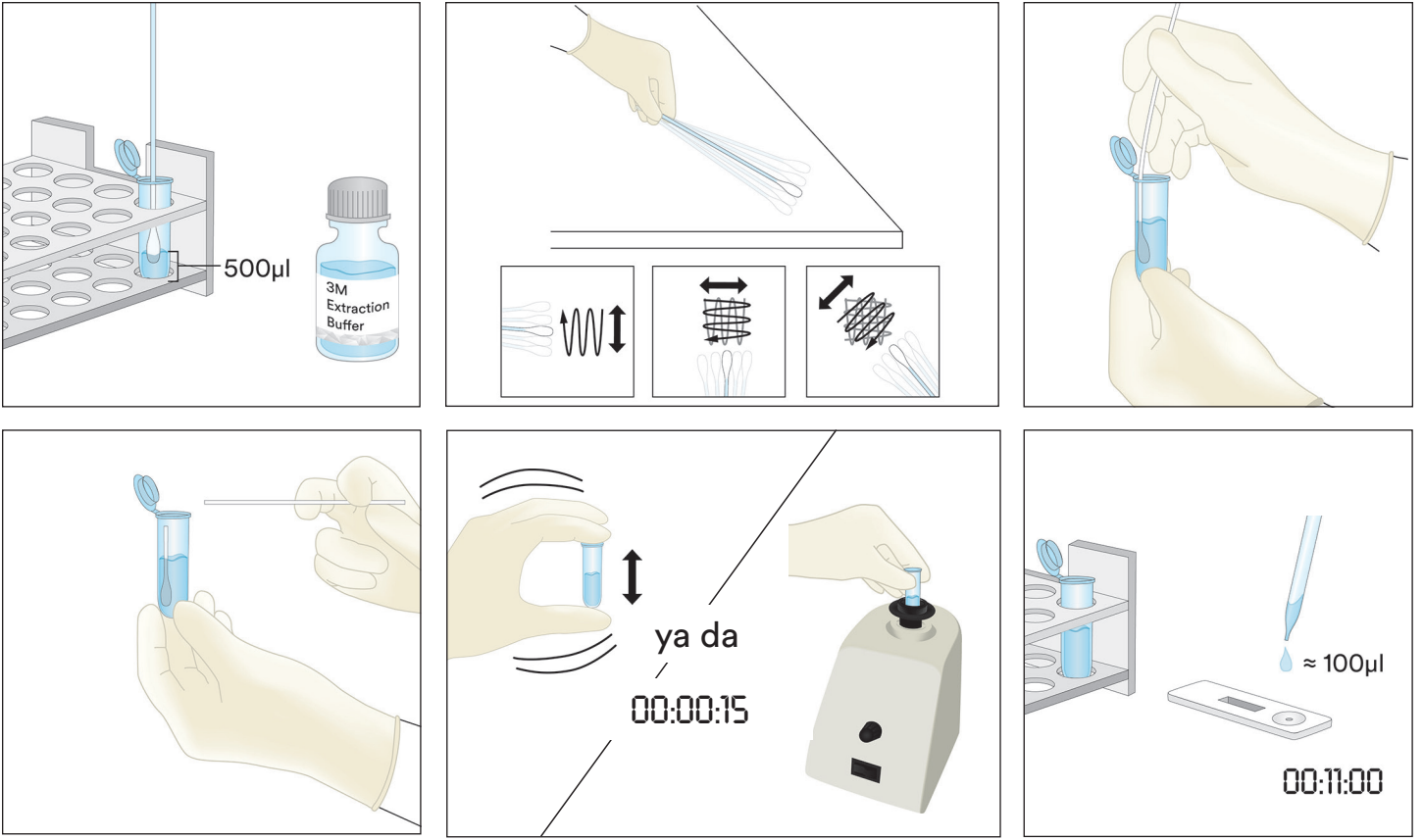
1. CIP Son Durulama Su Örnekleri

- 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 Soya 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 Soya Proteini LFD üzerindeki örnek yuvasına uygulayın. Zamanlayıcıyı 11 ± 1 dakika için başlatın. Sonuçları Yorumlama bölümüne geçin.



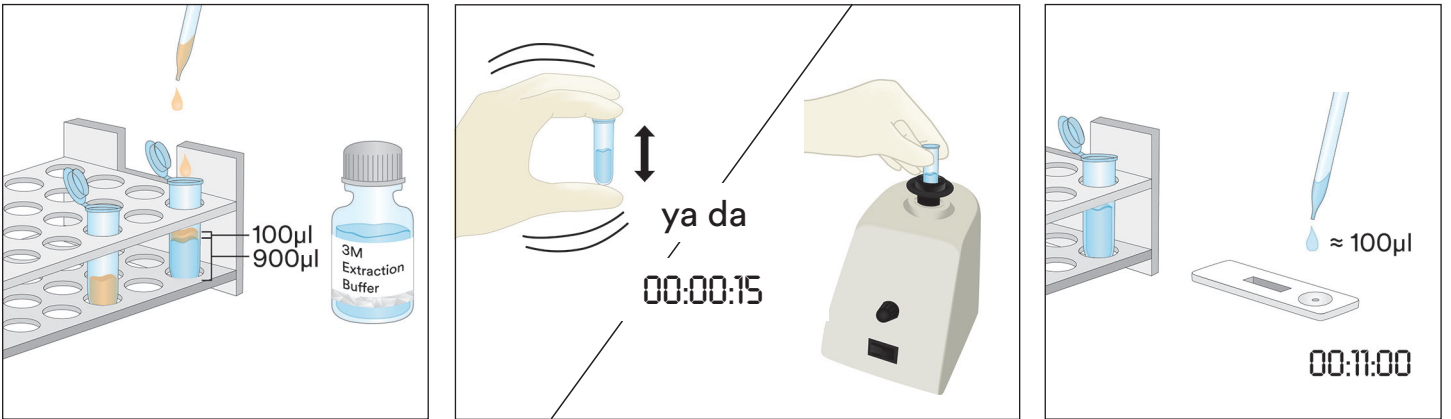
2. Çevresel Svab Örnekleri

- 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 sürün. Svabı, darbeler arasında yönü değiştirerek yüzeyin üzerinde üç kez sürün.
- 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 Soya 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 Soya Proteini LFD üzerindeki örnek yuvasına uygulayın. Zamanlayıcıyı 11 ± 1 dakika için başlatın. Sonuçları Yorumlama bölümüne geçin.



3. Sıvı Çikolata Örnekleri Hariç Sıvı Örnekleri

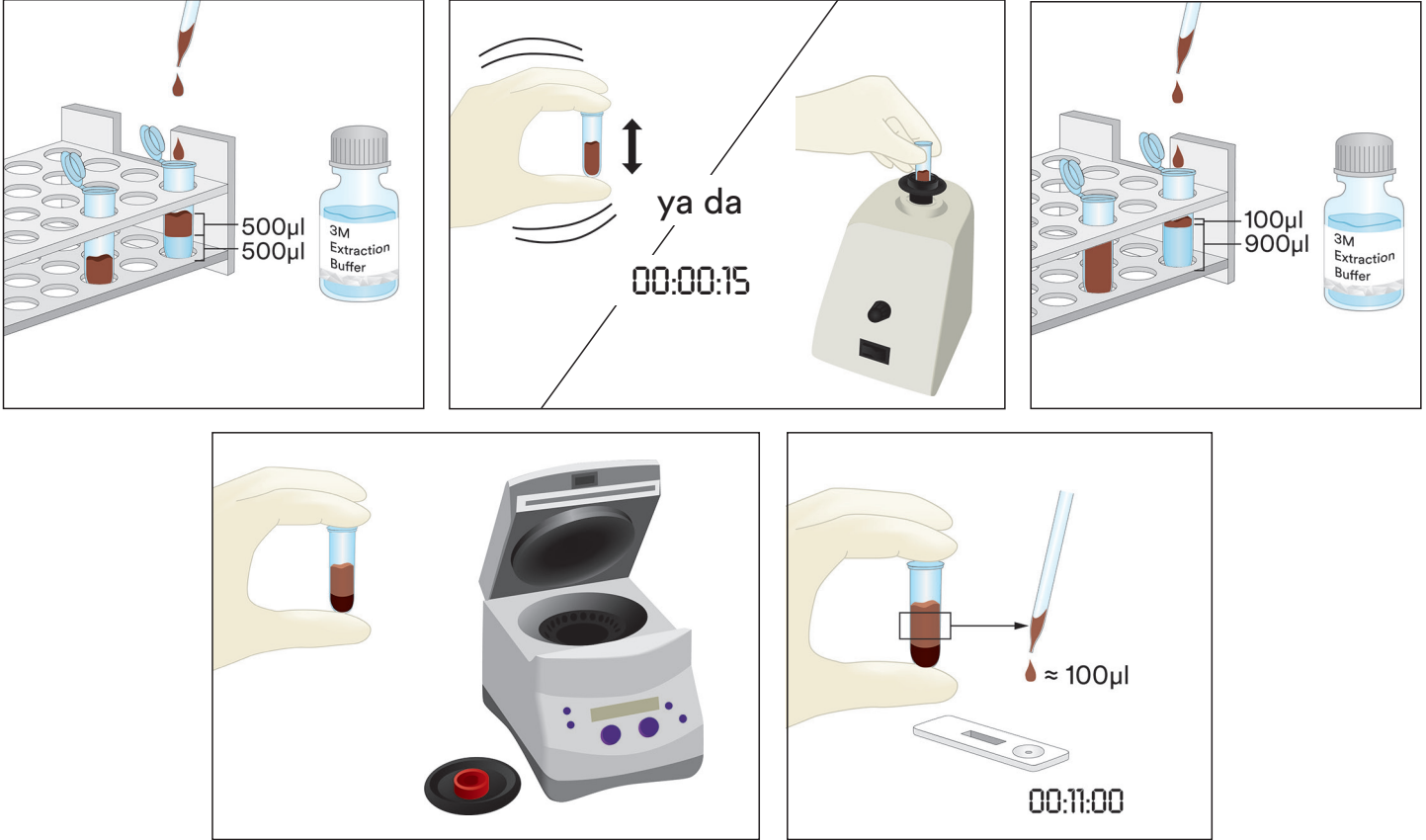
- 3.1 Her Sıvı örneği için bir mikrosantrifüj tüpünü etiketleyin.
 - 3.2 Etiketlenen mikrosantrifüj tüpüne 900 µL 3M Özütleme Tamponu ölçerek ekleyin.
 - 3.3 İyi karıştırılmış örnekten 100 µL ekleyin. Özütlenmiş bir örnek elde etmek için kuvvetlice çalkalayın veya 15 saniye boyunca vorteksleyerek iyice karıştırın.
- Not: Özütlenen örneğin pH değeri 5 ile 10 arasında olmalıdır. Daha fazla bilgi için Sorun Giderme bölümüne gidin.
- 3.4 Bir 3M Soya 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 µL özütlenmiş örneği orta (sulu) katmandan aktarın ve 3M Soya Proteini LFD üzerindeki örnek yuvasına uygulayın. Zamanlayıcıyı 11 ± 1 dakika için başlatın. Sonuçları Yorumlama bölümüne geçin.



4. Sıvı Çikolata Örnekleri

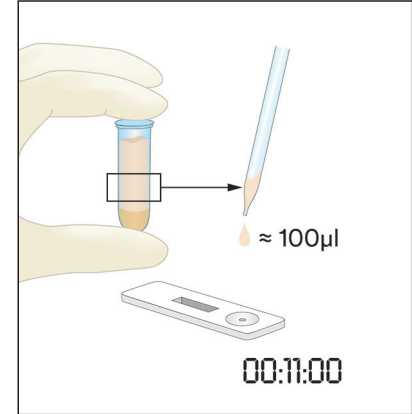
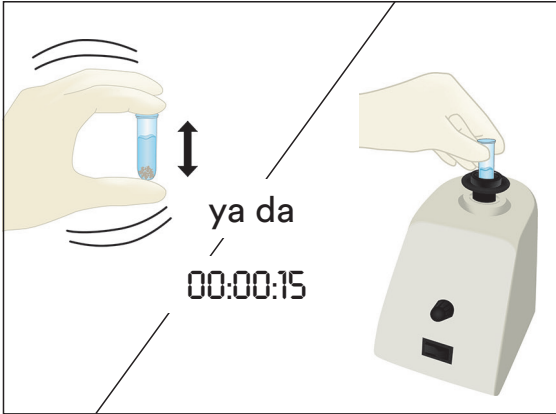
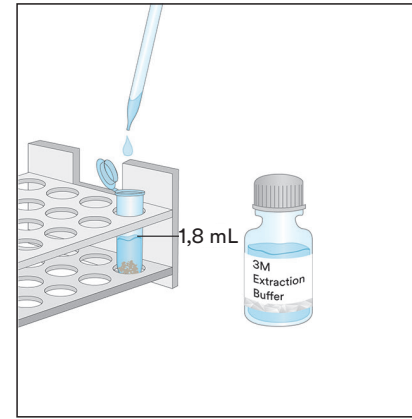
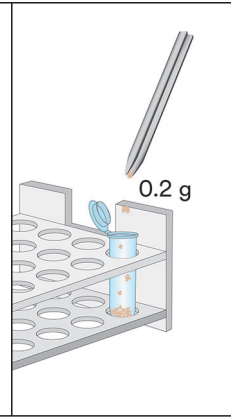
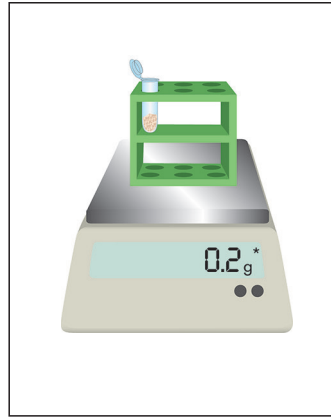
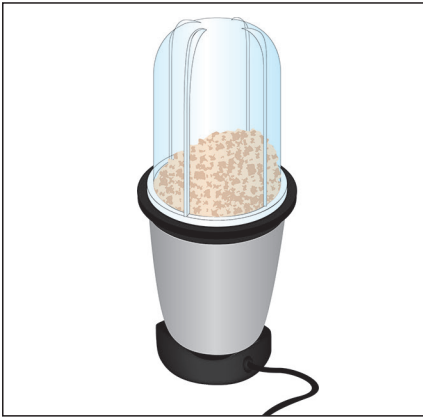
- 4.1 Her Sıvı Çikolata Örneği için iki mikrosantrifüj tüpünü etiketleyin.
- 4.2 Bir örnek hazırlamak için bir etiketlenmiş mikrosantrifüj tüpüne 500 µL iyi karıştırılmış Sıvı Çikolata Örneği ve 500 µL 3M Özütleme Tamponu ekleyin. Kuvvetlice çalkalayarak iyice karıştırın ya da yaklaşık 15 saniye boyunca vorteksleyin.

- 4.3 900 µL 3M Özütleme Tamponunu ikinci etiketlenmiş mikrosantrifüj tüpüne ekleyin ve adım 4.2’de oluşturulan Hazırlanmış Örnekten 100 µL 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 Soya 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 µL özütlenmiş örneği orta (sulu) katmandan aktarın ve 3M Soya 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 Soya 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 Soya Proteini LFD üzerindeki örnek yuvasına uygulayın. Zamanlayıcıyı 11 ± 1 dakika için başlatın. Sonuçları Yorumlama bölümüne geçin.

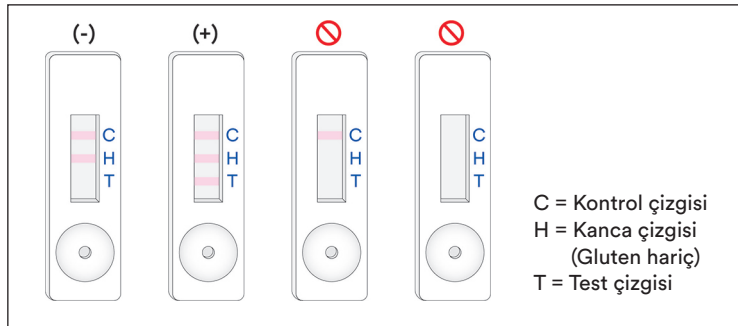


Sonuçları Yorumlama

Kontrol çizgisi, 3M Soya Proteini LFD üzerindeki C harfinin yanındadır. Test çizgisi, 3M Soya 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 Soya Proteini LFD üzerinde yalnızca yuvadan en uzaktaki iki çizgi (kontrol ve kanca çizgisi) görünür olduğunda soya proteini için negatif olduğu kabul edilir.
- 3M Soya Proteini LFD üzerinde üç çizginin (test, kanca ve kontrol çizgisi) tamamı görünür olduğunda soya proteini için pozitif kabul edilir.
- 3M Soya Proteini LFD'de orta kanca çizgisi oluşmazsa geçersizdir. Örneğe fazla protein yüklenmiş olabilir ve örneğin seyreltilmesi gerekir.
- 3M Soya Proteini LFD'de kontrol çizgisi oluşmazsa geçersizdir.



Örneğin 3M Soya 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

1. Örneğin 3M Soya 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 ~4 ppm'ye kadar azaltabilir.)
2. Test çizgisinde kırmızı bir nokta görünüyor, ancak test çizgisinin geri kalanında renk değişmiyor.
Örnek partikülleri, kasetteki filtrenin çevresinden geçmiş olabilir. Yeni bir 3M Soya Proteini LFD ile testi tekrarlayarak örneği yeniden çalıştırın.
3. Özütilenen örneğin pH değeri 5 ile 10 arasında olmalıdır. pH bu aralığın dışındaysa daha fazla seyreltme gerekebilir (100 µL özütilenmiş örnek ve 100 µL 3M Özütleme Tamponu ile 1:1 seyreltme hazırlayın. Bunun yapılması, bazı matrisler için hassasiyeti ~4 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)	2 ppm
Üst Saptama Sınırı	~2 mg/mL

^(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.

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 Health Care

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

© 2018, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8721-9190-2

大豆プロテイン迅速測定キット

大豆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™ 大豆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大豆タンパク質の検査用キットです。

3M 大豆プロテイン迅速測定キットは、大豆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。大豆タンパク質が低濃度 (2 ppm未満) ~高濃度 (0.9%ナトリウム生理食塩水中の大豆タンパク質として約2 mg/mL超) で存在する場合には、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。この限界値は、検査対象の食材によって異なる場合があります。1%を超える大豆を含む検体の場合、検査結果にフックラインまたはテストラインが存在せず、検査が無効となる可能性があります。

3M 大豆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について検証しておりません。3M 大豆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 大豆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™ 大豆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 大豆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 大豆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について検証しておりません。
- 3M 大豆プロテイン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 大豆プロテインLFDとの併用が指定されています。3M 大豆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 大豆プロテインLFDとの併用が指定されています。すべての3M 大豆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 大豆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 大豆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 大豆プロテイン迅速測定キットは、必ず20～25℃で使用してください。

偽陰性の結果に伴う危険を回避するために：

- 3M 大豆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 大豆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 大豆プロテイン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) をご覧いただくか、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 をご覧いただくか、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 大豆プロテイン迅速測定キットの内容物はすべて、2～8℃で保管してください。

3M 大豆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℃を超える高温に曝露したりしないでください。

3M 大豆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。

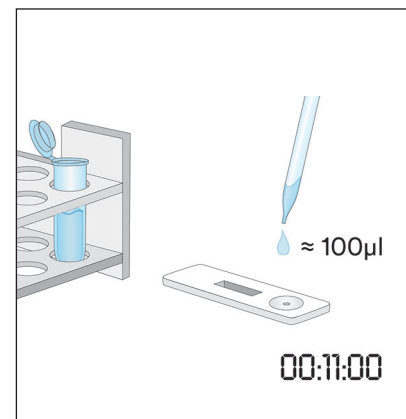
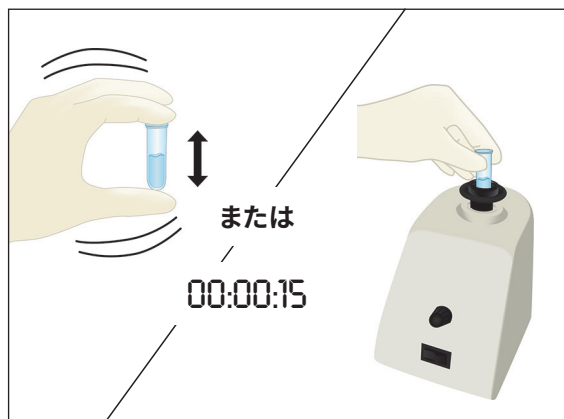
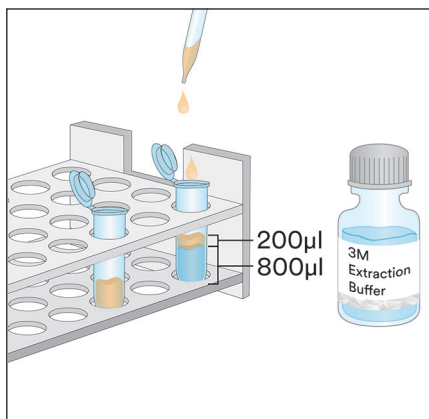
使用方法

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 大豆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℃) に戻してください。

検体の分析

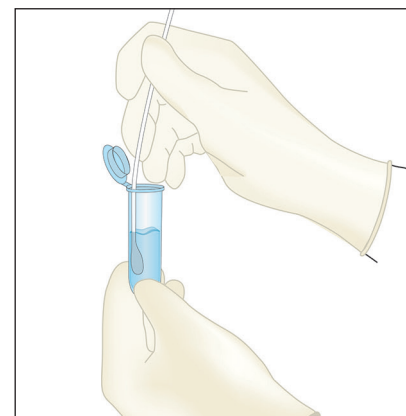
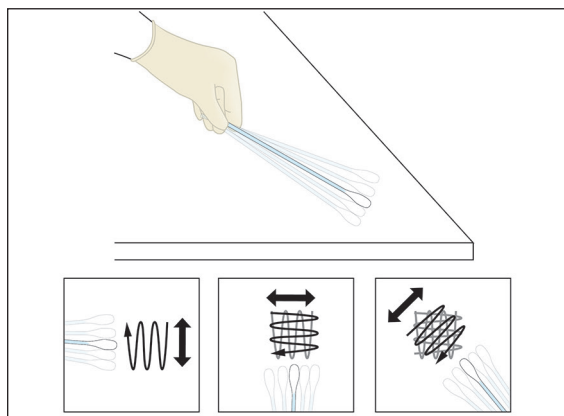
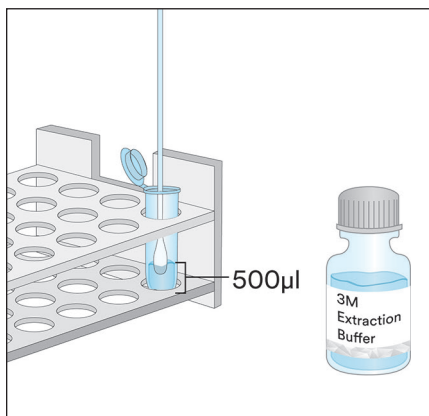
1. CIP最終洗浄水検体

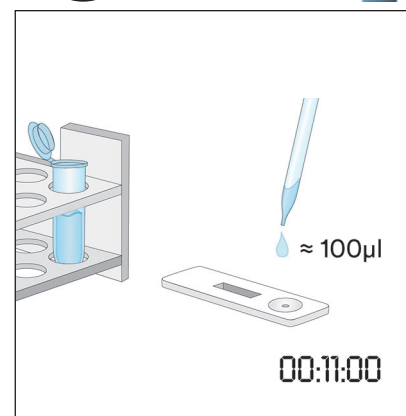
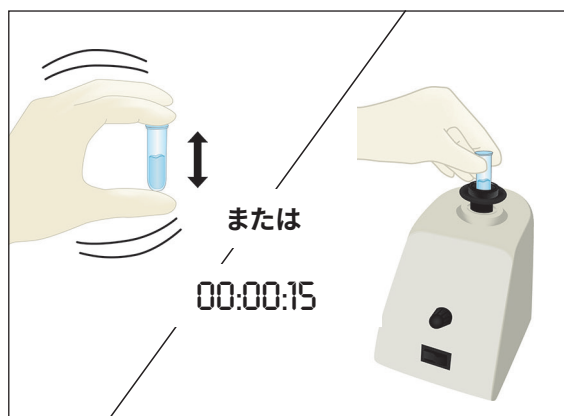
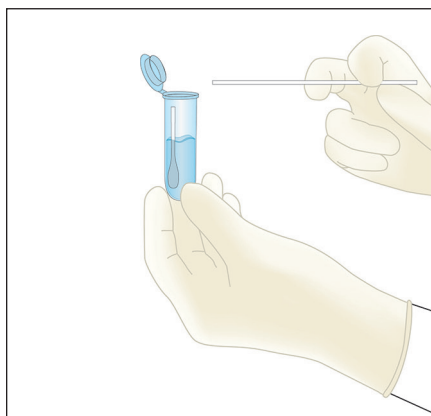
- 1.1 CIP1検体につきマイクロチューブ1本にラベルを貼付します。
- 1.2 ラベルを貼付したマイクロチューブに3M 抽出緩衝液800 μ Lを添加します。
- 1.3 CIP最終洗浄水検体200 μ Lを添加します。15秒間激しく振盪するか、攪拌機にかけて完全に混合し、抽出された検体を採取します。
注：抽出された検体のpHは5~10となります。詳細については「トラブルシューティング」セクションを参照してください。
- 1.4 3M 大豆プロテインLFD 1個をパッケージから取り出し、清潔で乾燥した平らな場所に置きます。
- 1.5 清潔なピペットまたはピペットチップを用いて、1.3で調製した抽出検体100 μ Lを3M 大豆プロテイン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。



2. 環境スワブ検体

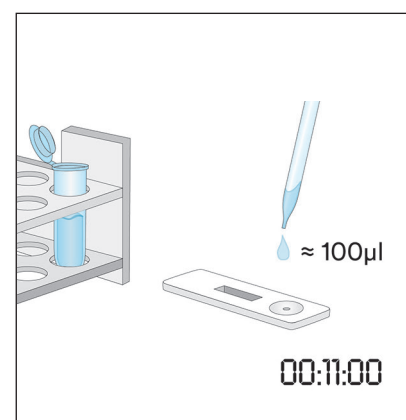
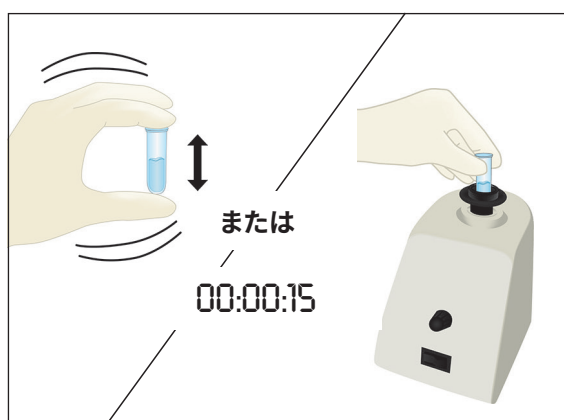
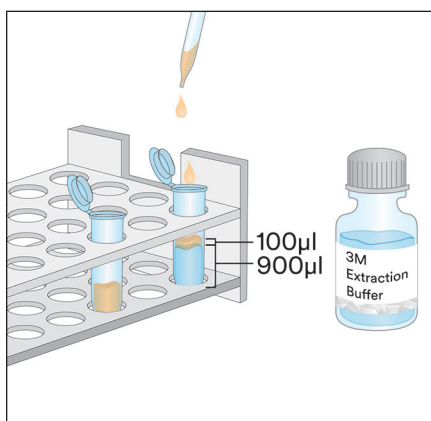
- 2.1 環境スワブ1検体につきマイクロチューブ1本にラベルを貼付します。
- 2.2 ラベルを貼付したマイクロチューブに3M 抽出緩衝液500 μ Lを添加します。
- 2.3 清潔なスワブを取り出し、チップ全体をマイクロチューブに浸して3M 抽出緩衝液をチップに含ませます。スワブの先端をチューブの壁面に軽く押し当て、余分な抽出緩衝液を落とします。
- 2.4 抽出緩衝液を含ませたスワブを取り出し、表面に対して30°の角度でスワブを把持しながら、対象表面 (10 × 10 cm) を検査します。スワブで対象表面の全体を静かに拭き取ります。対象表面の上でスワブを方向を変えながら3往復させて拭き取ります。
- 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 大豆プロテイン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 μ Lを3M 大豆プロテイン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。





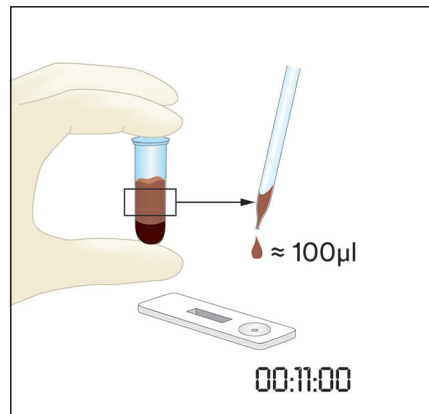
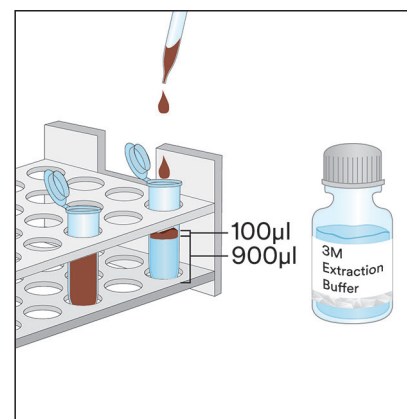
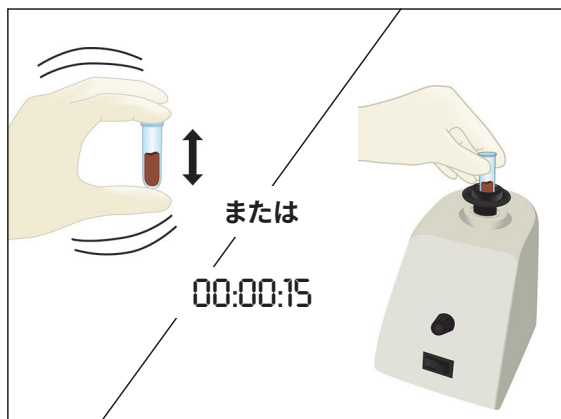
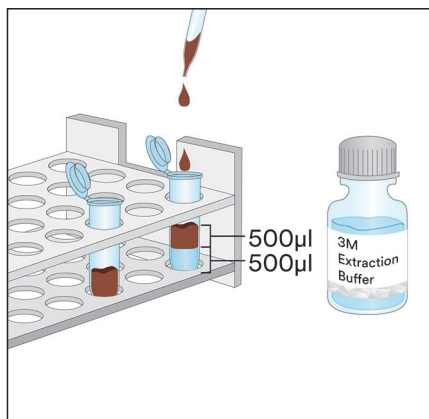
3. 液体チョコレート検体以外の液体検体

- 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 μ L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 μ L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 大豆プロテイン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 μ Lを中間層（水層）から取り、3M 大豆プロテイン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。



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 μ L、3M 抽出緩衝液 500 μ L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 μ L、ステップ4.2で調製した検体100 μ L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 大豆プロテイン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 μ Lを中間層（水層）から取り、3M 大豆プロテイン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。



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。

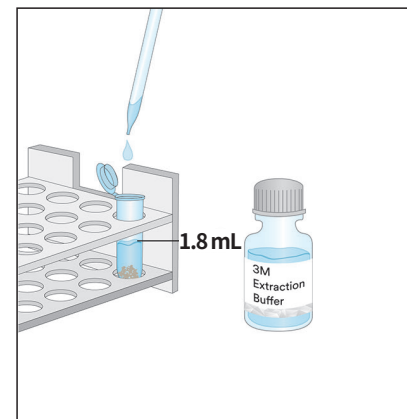
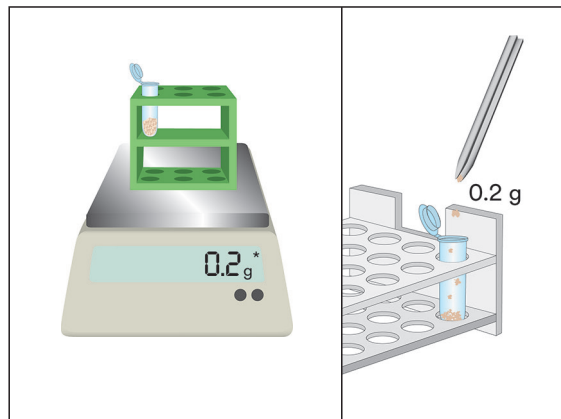
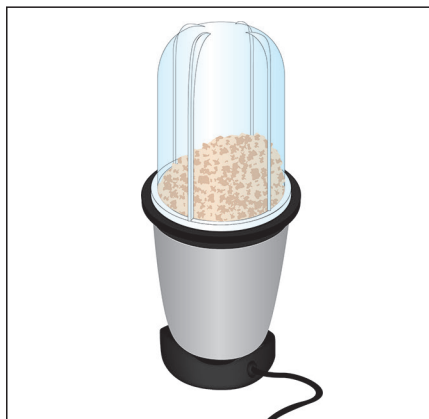
5.4 マイクロチューブ内の検体に3M 抽出緩衝液1.8 mLを添加します。15秒間激しく振盪するか、攪拌機にかけて完全に混合し、抽出された検体を採取します。

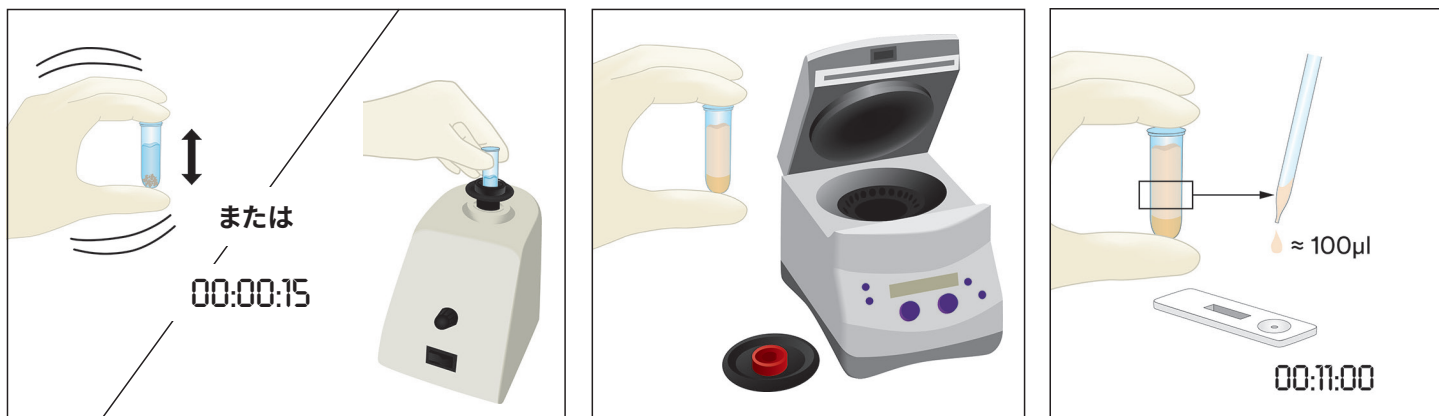
注：チョコレート検体を溶解します。

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 大豆プロテイン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 µLを中間層(水層)から取り、3M 大豆プロテイン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。



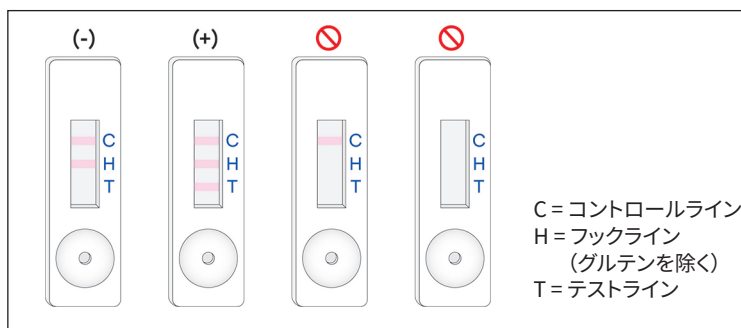


結果の解釈

コントロールラインは、3M 大豆プロテインLFD上の「C」の横に表示されます。テストラインは、3M 大豆プロテイン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±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。

- 3M 大豆プロテイン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、大豆タンパク質に対して陰性です。
- 3M 大豆プロテイン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、大豆タンパク質に対して陽性です。
- 3M 大豆プロテイン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。検体に大豆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。
- 3M 大豆プロテイン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 大豆プロテイン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 大豆プロテイン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4 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 大豆プロテイン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4 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)	2 ppm
検出上限値	~2 mg/mL

^(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

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.

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 Health Care

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

© 2018, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8721-9190-2

大豆蛋白快速检测试剂盒

用于定性分析大豆蛋白的侧向流动装置 (LFD)。

产品说明及预期用途

3M™ 大豆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大豆蛋白。

3M 大豆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大豆蛋白的抗体的免疫层析检测方法。存在三条线即表示结果为阳性：即一条对照线、一条限制线和一条检测线，这时盐水溶液 (0.9% 氯化钠) 中存在的大豆蛋白浓度范围为 2 ppm 的较低水平到大约 2 mg/mL 的较高水平。这些限制可能会因被测基质的不同而改变。含有 1% 以上大豆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 大豆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 大豆蛋白快速检测试剂盒。

3M 大豆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™ 大豆蛋白侧向流动装置 (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 大豆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 大豆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 大豆蛋白 LFD。
- 3M 提取缓冲液设计为与特定批次的 3M 大豆蛋白 LFD 结合使用。不要将 3M 大豆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 大豆蛋白 LFD 结合使用。使用所有 3M 大豆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 大豆蛋白快速检测试剂盒。
- 始终在过期日期之前使用 3M 大豆蛋白快速检测试剂盒。
- 始终在 20-25°C 的温度下使用 3M 大豆蛋白快速检测试剂盒。

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 大豆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 大豆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 大豆蛋白 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)都可能会影响结果。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 大豆蛋白快速检测试剂盒组件。

3M 大豆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 大豆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。

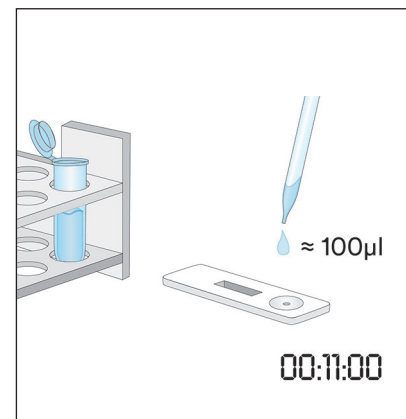
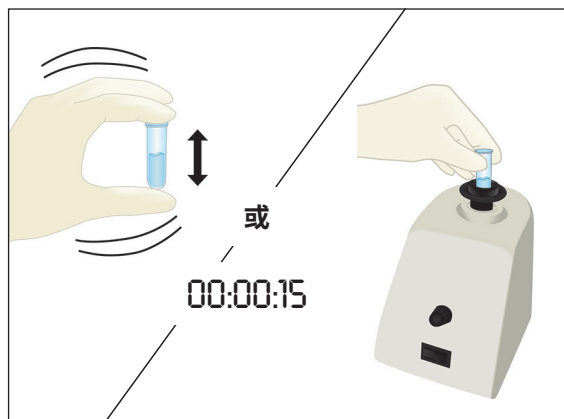
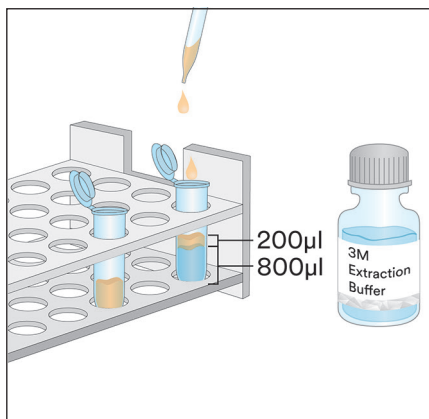
使用说明

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 大豆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

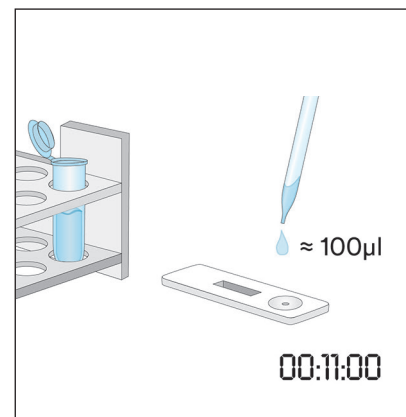
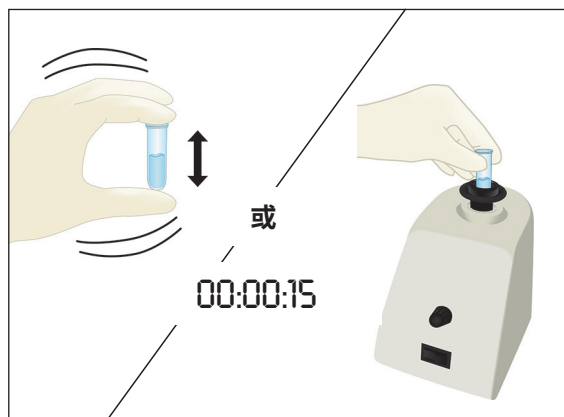
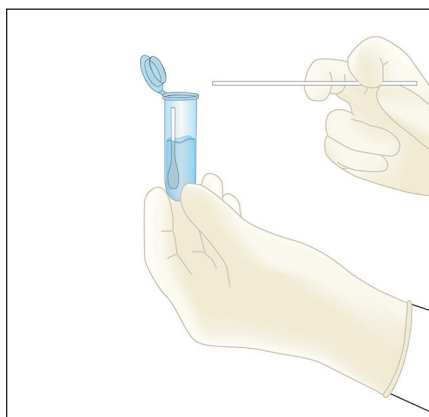
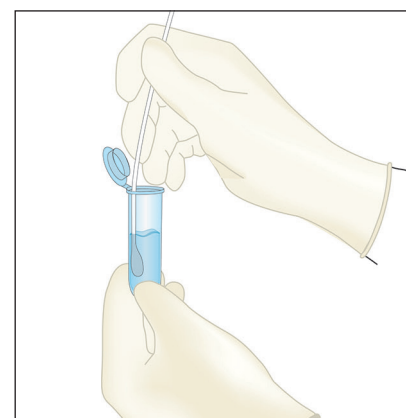
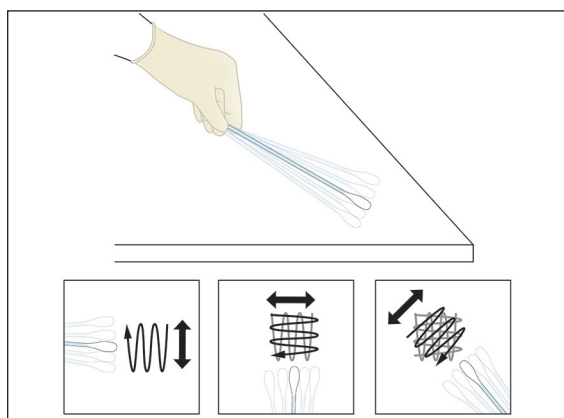
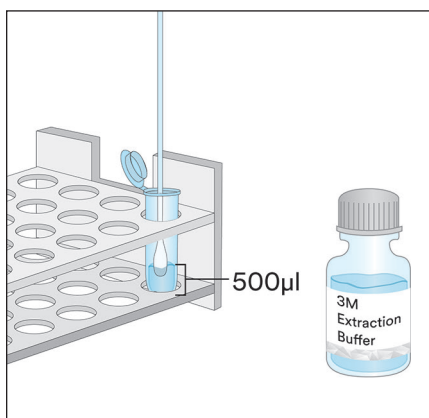
1. CIP 末次漂洗水样

- 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 μ L 的 3M 提取缓冲液。
- 1.3 添加 200 μ L 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 大豆蛋白 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 μ L 在 1.3 中制备的提取样品, 并将其施涂在 3M 大豆蛋白 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 取润湿的拭子并涂抹 10 X 10 cm 的表面区域，涂抹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 大豆蛋白 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 大豆蛋白 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。

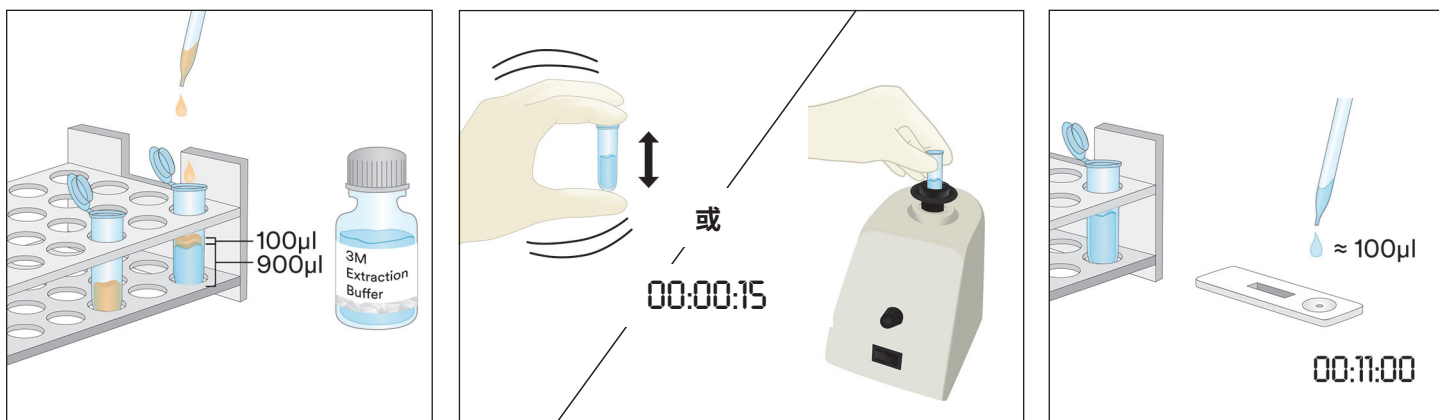
3.2 量取 900 μL 的 3M 提取缓冲液并添加到标记的微量离心管中。

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 大豆蛋白 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 大豆蛋白 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。

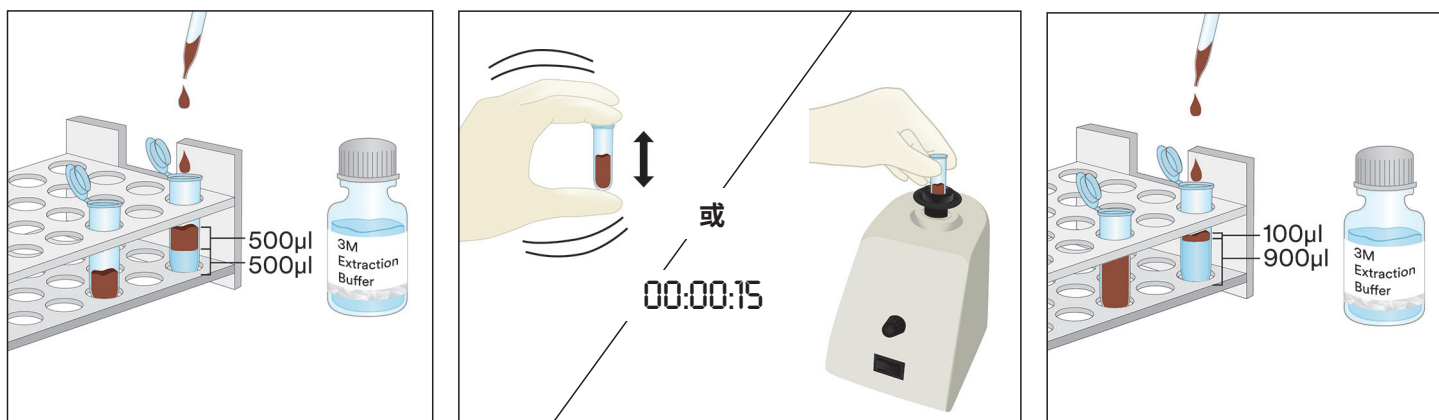
4.2 为了制备样品，在一个标记的微量离心管中添加 500 μL 均匀混合的液体巧克力样品并添加 500 μL 的 3M 提取缓冲液，猛力摇晃以彻底混合，或用漩涡振荡器振荡大约 15 秒。

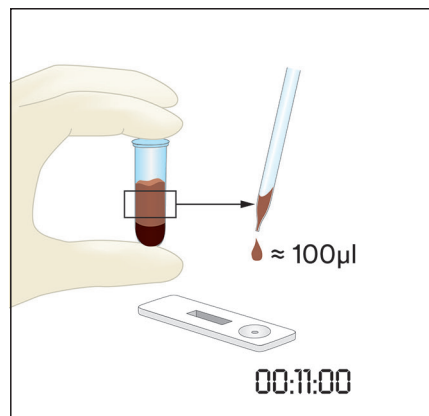
4.3 将 900 μL 的 3M 提取缓冲液添加到标记的第二个微量离心管中，并添加 100 μL 在步骤 4.2 中制备的样品。猛力摇晃以彻底混合，或用漩涡振荡器振荡大约 15 秒。

4.4 在 5000-7000 rpm ($3000 \times g$) 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 大豆蛋白 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 大豆蛋白 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。

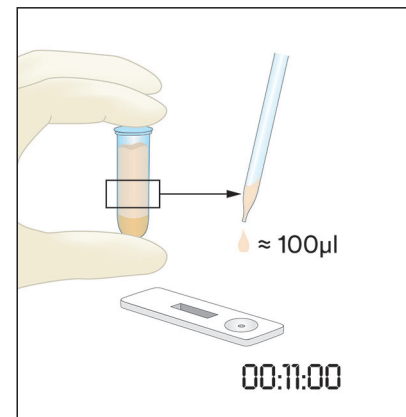
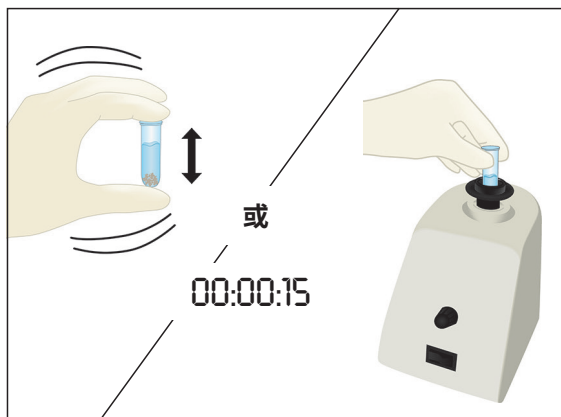
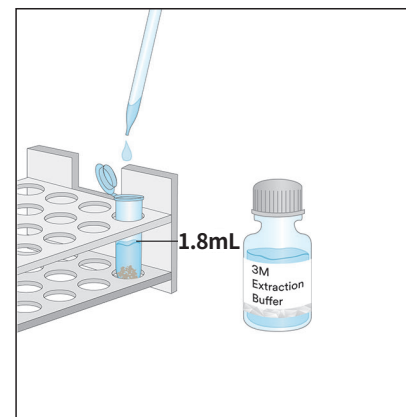
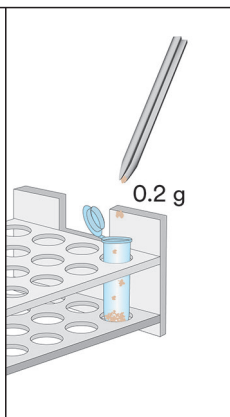
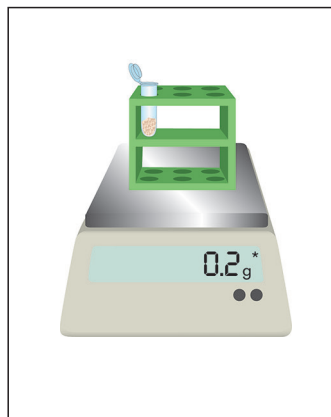
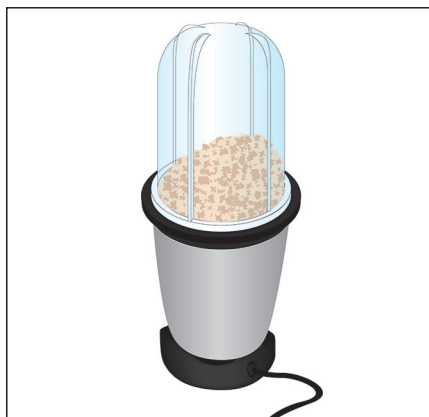
5.4 在微量离心管中添加 1.8 mL 的 3M 提取缓冲液。猛力摇晃或使用漩涡振荡器振荡 15 秒以彻底混合，从而获得提取的样品。

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 大豆蛋白 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 大豆蛋白 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。

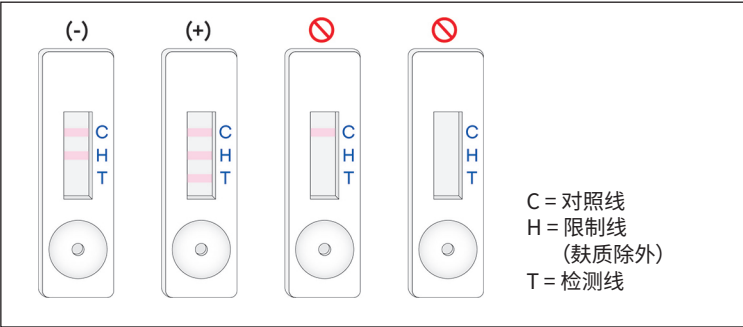


结果判读

对照线位于 3M 大豆蛋白 LFD 的字母 C 旁。检测线位于 3M 大豆蛋白 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 大豆蛋白 LFD 上仅能看到距样品孔最近的两条线(对照线和限制线)时,则表示大豆蛋白为阴性。
- 当在 3M 大豆蛋白 LFD 上能看到全部三条线(检测线、限制线和对照线)时,则表示杏仁蛋白为阳性。
- 如果 3M 大豆蛋白 LFD 中间的限制线未出现,则无效。样品中可能含有过多大豆蛋白,需要稀释。
- 如果 3M 大豆蛋白 LFD 的对照线未出现,则无效。



首次将样品施涂到 3M 大豆蛋白 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 大豆蛋白 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 ~4 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 大豆蛋白 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 ~4 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)	2 ppm
检测上限	~2 mg/mL

^(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

- 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。

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 Health Care

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

© 2018, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8721-9190-2

คำแนะนำการใช้งานผลิตภัณฑ์

ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองแบบรวดเร็ว

อุปกรณ์ทดสอบบนแผ่นกระดาษวางแนวราบ (LFD) สำหรับวิเคราะห์โปรตีนของถั่วเหลืองในเชิงคุณภาพ

รายละเอียดผลิตภัณฑ์และวัตถุประสงค์การใช้งาน

3M™ ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองแบบรวดเร็ว ผลิตมาเพื่อตรวจสอบโปรตีนของถั่วเหลืองที่มีอยู่ในน้ำล้างครั้งสุดท้ายที่ได้จากวิธีการทำความสะอาดแบบไม่ถอดชิ้นส่วน (CIP) ตัวอย่างที่เก็บมาจากสิ่งแวดล้อม ส่วนผสมในอาหาร และผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป

3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองแบบรวดเร็ว จะใช้อุปกรณ์ทดสอบบนแผ่นกระดาษวางแนวราบ (LFD) ซึ่งเป็นวิธีการทดสอบแบบ Immunochromatographic ซึ่งใช้หลักการทำปฏิกิริยาของแอนติบอดีสำหรับตรวจสอบโปรตีนของถั่วเหลืองโดยเฉพาะ ผลบวกจะแสดงด้วยเส้นสามเส้น ได้แก่ เส้นควบคุม เส้นสุก และเส้นทดสอบ เมื่อพบว่ามีโปรตีนของถั่วเหลืองอยู่ในช่วงระดับความเข้มข้นน้อยตั้งแต่ 2 ส่วนต่อล้านส่วน จนถึงระดับความเข้มข้นสูงประมาณ 2 มก./มล. ของโปรตีนของถั่วเหลืองในสารละลายน้ำเกลือ (โซเดียมคลอไรด์ 0.9%) ชีตจำกัดเหล่านี้อาจจะแตกต่างกันไปตามเมตริกซ์ที่ใส่ทดสอบ ตัวอย่างที่มีถั่วเหลืองมากกว่า 1% อาจจะทำให้ทดสอบไม่ได้ ซึ่งผลที่ได้จะไม่เห็นเส้นสุกและ/หรือเส้นทดสอบปรากฏขึ้นมา

3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองแบบรวดเร็วผลิตมาเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มโดยบุคลากรที่ผ่านการฝึกอบรมมาแล้ว 3M ยังไม่ได้จัดทำเอกสารเกี่ยวกับการใช้ผลิตภัณฑ์นี้ในอุตสาหกรรมอื่น ๆ นอกจากอุตสาหกรรมอาหารหรือเครื่องดื่ม ตัวอย่างเช่น 3M ยังไม่ได้จัดทำเอกสารเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์นี้สำหรับการทดสอบตัวอย่างยา ตัวอย่างเครื่องสำอาง ตัวอย่างทางคลินิก หรือตัวอย่างเกี่ยวกับสัตว์ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองแบบรวดเร็วยังไม่ได้รับการประเมินกับผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการแปรรูปอาหาร และระเบียบวิธีการทดสอบทั้งหมด

3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองแบบรวดเร็ว ประกอบด้วยชุดทดสอบ 25 ตัวอย่าง ดังที่อธิบายไว้ในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ส่วนประกอบของชุดอุปกรณ์

รายการ	การคัดแยก	จำนวน	การเก็บรักษา
3M™ อุปกรณ์ทดสอบโปรตีนถั่วเหลืองบนแผ่นกระดาษวางแนวราบ (LFD)	อุปกรณ์ทดสอบบนแผ่นกระดาษวางแนวราบในตลับพลาสติก	อุปกรณ์ 25 ชุด บรรจุในหีบห่อแยกกัน	เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2-8°C ห้ามแช่แข็ง
3M™ บัฟเฟอร์การสกัด	บัฟเฟอร์การสกัดบรรจุขวด	1 ขวดบรรจุ 50 มล.	เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2-8°C ห้ามแช่แข็ง
หลอดเจือจาง	หลอดไมโครเซ็นติฟิวก์ (ความจุ 2.2 มล.)	26 หลอด	เก็บรักษาในที่แห้งและสะอาด

อุปกรณ์ที่ไม่มีมาให้ในชุด ได้แก่

- ก. สวอปและปีเปตต์
- ข. แนะนำให้ใช้เครื่องผสมสารละลาย อุปกรณ์จับเวลา และเครื่องชั่งแต่ไม่จำเป็นต้องใช้กับตัวอย่างทั้งหมด
- ค. แนะนำให้ใช้เครื่องมือเหวี่ยงสำหรับตัวอย่างชีวโมเลกุลและหากมีฟังก์ชัน แต่ไม่จำเป็นสำหรับตัวอย่างของแข็งบางประเภท

ความปลอดภัย

ผู้ใช้ควรอ่าน ทำความเข้าใจ และปฏิบัติตามข้อมูลด้านความปลอดภัยทั้งหมดในคำแนะนำสำหรับ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองแบบรวดเร็ว เก็บคำแนะนำด้านความปลอดภัยนี้ไว้สำหรับใช้อ้างอิงในอนาคต

คำเตือน แสดงสถานการณ์ที่เป็นอันตราย ซึ่งหากไม่หลีกเลี่ยง อาจก่อให้เกิดการเสียชีวิตหรือการบาดเจ็บรุนแรงและ/หรือความเสียหายต่อทรัพย์สิน

ข้อสังเกต ระบุสถานการณ์ที่อาจเป็นอันตราย หากไม่หลีกเลี่ยง อาจก่อให้เกิดความเสียหายต่อทรัพย์สิน

▲ คำเตือน**เพื่อลดความเสี่ยงจากการทดสอบที่ไม่ถูกต้อง ควรปฏิบัติตามนี้**

- 3M ยังไม่ได้จัดทำเอกสารเกี่ยวกับการใช้ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองแบบรวดเร็ว ในอุตสาหกรรมอื่น ๆ นอกจากอุตสาหกรรมอาหารหรือเครื่องดื่ม ตัวอย่างเช่น 3M ยังไม่ได้ออกเอกสารเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สำหรับการทดสอบตัวอย่างยา ตัวอย่างเครื่องสำอาง ตัวอย่างทางคลินิก หรือตัวอย่างเกี่ยวกับสัตว์
- ควรอ่าน LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลือง หลังจากหยดตัวอย่างลงบนอุปกรณ์ทดสอบบนแผ่นกระดาษวางแนวราบแล้ว 11 ± 1 นาที
- 3M บัฟเฟอร์การสกัด ผลิตมาเพื่อใช้กับ LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลือง เฉพาะลีดเท่านั้น ห้ามสลับ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองแบบรวดเร็วกับลีดอื่นหรือชุดทดสอบอื่น
- 3M บัฟเฟอร์การสกัด ผลิตมาเพื่อใช้กับ LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลือง เฉพาะลีดเท่านั้น กำจัด 3M บัฟเฟอร์การสกัด ที่เหลือหลังจากใช้ 3M อุปกรณ์ทดสอบบนแผ่นกระดาษวางแนวราบสำหรับทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองหมดแล้ว
- เก็บ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองแบบรวดเร็วตามที่ระบุไว้บนบรรจุภัณฑ์และในคำแนะนำการใช้งานผลิตภัณฑ์
- ใช้ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองแบบรวดเร็วภายในวันหมดอายุเสมอ
- ใช้ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองแบบรวดเร็วที่อุณหภูมิ 20-25°C

เพื่อเป็นการลดความเสี่ยงอันเกี่ยวข้องกับการปลอมแปลง ควรปฏิบัติตามนี้

- ใช้ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองแบบรวดเร็ว กับตัวอย่างอาหารและตัวอย่างทางสิ่งแวดล้อมที่ผ่านการตรวจสอบความถูกต้องภายในหรือโดยบุคคลที่สามแล้วเท่านั้น

เพื่อลดความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับการสัมผัสสารเคมี ควรปฏิบัติตามนี้

- 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองแบบรวดเร็วผลิตมาเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มโดยบุคลากรที่ผ่านการฝึกอบรมมาแล้ว

ข้อสังเกต**เพื่อลดความเสี่ยงที่ทำให้ได้ผลตรวจที่ไม่ถูกต้อง ควรปฏิบัติตามนี้**

- อ่านหัวข้อการตีความผลลัพธ์ในคำแนะนำการใช้งานผลิตภัณฑ์เพื่อให้แน่ใจว่าตีความผลการทดสอบด้วย LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองได้อย่างถูกต้อง

ศึกษาเอกสารข้อมูลด้านความปลอดภัยของวัสดุหากต้องการทราบข้อมูลเพิ่มเติม

หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับเอกสารประสิทธิภาพผลิตภัณฑ์ โปรดเข้าไปที่เว็บไซต์ของเราที่ www.3M.com/foodsafety หรือติดต่อตัวแทนบริษัท 3M หรือตัวแทนจำหน่ายในท้องถิ่น

ความรับผิดชอบของผู้ใช้

ผู้ใช้งานจะต้องทำความเข้าใจในคู่มือการใช้งานผลิตภัณฑ์และข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติม สามารถเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราได้ที่ www.3M.com/foodsafety หรือติดต่อตัวแทนหรือผู้จัดจำหน่าย 3M ในพื้นที่ของท่าน

วิธีการทดสอบทั้งหมดที่ใช้ในการวิเคราะห์อาหาร เมตริกซ์การทดสอบจะส่งผลต่อผลการทดสอบด้วย การเลือกวิธีการทดสอบ จะต้องศึกษาถึงปัจจัยต่าง ๆ ที่อาจส่งผลต่อผลการทดสอบ เช่น วิธีการสุ่มตัวอย่าง วิธีการทดสอบ วิธีการเตรียมตัวอย่าง การจัดการควบคุม และเทคนิคของห้องปฏิบัติการที่อาจกระทบต่อผลการทดสอบได้ ตัวอย่างการเองก็อาจจะส่งผลต่อผลการทดสอบเช่นกัน

ผู้ใช้งานมีหน้าที่เลือกวิธีการทดสอบหรือผลิตภัณฑ์ใด ๆ มาประเมินจำนวนตัวอย่างที่เหมาะสมที่จะทำให้วิธีการทดสอบที่เลือกไว้ตรงตามเกณฑ์ของผู้ใช้

นอกจากนี้ ผู้ใช้จะต้องรับผิดชอบในการเลือกวิธีการทดสอบและผลลัพธ์ที่ได้ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของลูกค้าและของผู้จัดส่งสินค้า เช่นเดียวกับวิธีการทดสอบอื่น ๆ ผลลัพธ์ที่ได้จากการใช้ผลิตภัณฑ์ของ 3M Food Safety ใดก็ตาม ไม่ได้รับประกันถึงคุณภาพของเมตริกซ์หรือขั้นตอนที่ใช้ทดสอบ

ข้อจำกัดของการรับประกัน/การชดเชยแบบจำกัด

3M ปฏิเสธการรับประกันทั้งหมดทั้งอย่างชัดแจ้งและโดยนัย รวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงการรับประกันใด ๆ ถึงความสามารถในการจำหน่ายหรือความเหมาะสมสำหรับการใช้งานโดยเฉพาะ เว้นแต่จะได้อธิบายไว้อย่างชัดแจ้งในส่วนการรับประกันแบบจำกัดว่าด้วยบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์แต่ละชิ้น หากผลิตภัณฑ์ใด ๆ ในกลุ่ม 3M Food Safety มีตำหนิกพร่อง 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 ที่เกิดขึ้นเนื่องจากการผิดสัญญา หรือที่เป็นผลสืบเนื่อง รวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงการสูญเสียผลกำไร ความรับผิดชอบของทาง 3M ในทางกฎหมายจะต้องไม่เกินราคาของผลิตภัณฑ์ที่เสียหายหรือบกพร่อง ไม่ว่ากรณีใด ๆ ก็ตาม

การเก็บรักษาและการกำจัด

เก็บรักษาส่วนประกอบทั้งหมดของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองแบบรวดเร็วที่อุณหภูมิ 2-8°C

ส่วนประกอบของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองแบบรวดเร็วไม่ควรแช่แข็ง สัมผัสกับแสงยูวี หรือสัมผัสกับความร้อน (>30°C) นานเกินไป

ไม่ควรใช้ส่วนประกอบของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองแบบรวดเร็วหลังจากหมดอายุแล้ว วันหมดอายุและหมายเลขล็อตจะแสดงไว้บนฉลากด้านนอกของกล่อง

สารสกัดเอ็นไซม์ 3M แต่ละล็อตได้รับการทดสอบมาเฉพาะสำหรับ LFD แต่ละล็อตเท่านั้น และไม่สามารถนำมาใช้สลับกับล็อตอื่นหรืออุปกรณ์ชุดอื่น ๆ ได้

กำจัดตามมาตรฐานและข้อบังคับของท้องถิ่น/ภูมิภาค/อุตสาหกรรม

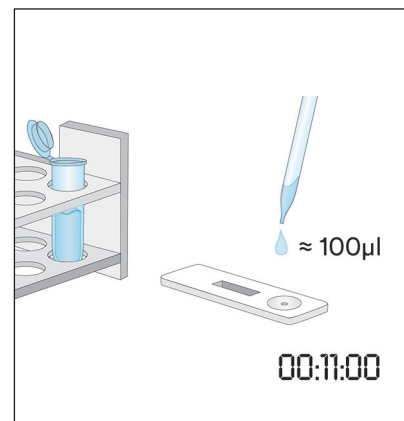
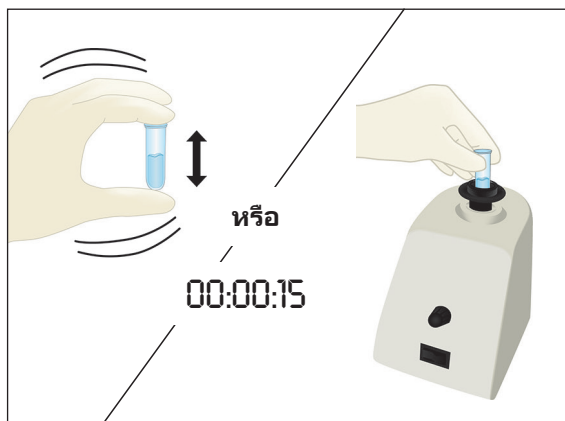
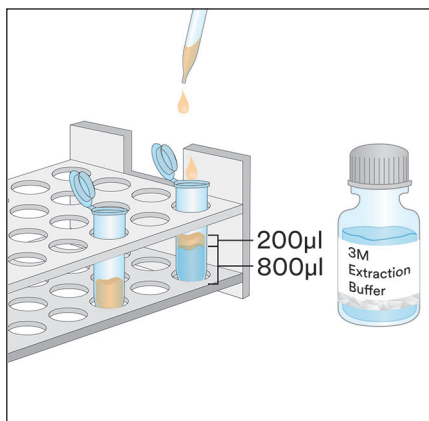
คำแนะนำการใช้งาน

ปฏิบัติตามคำแนะนำทั้งหมดอย่างละเอียดรอบคอบ หากไม่ปฏิบัติตามนั้น อาจให้ผลที่ไม่ถูกต้องแม่นยำได้ ส่วนประกอบของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองแบบรวดเร็วจะต้องอยู่ในอุณหภูมิแวดล้อม (20-25°C) ก่อนการใช้งาน

การวิเคราะห์ตัวอย่าง

1. ตัวอย่างน้ำล้างครั้งสุดท้ายด้วยวิธีการ CIP

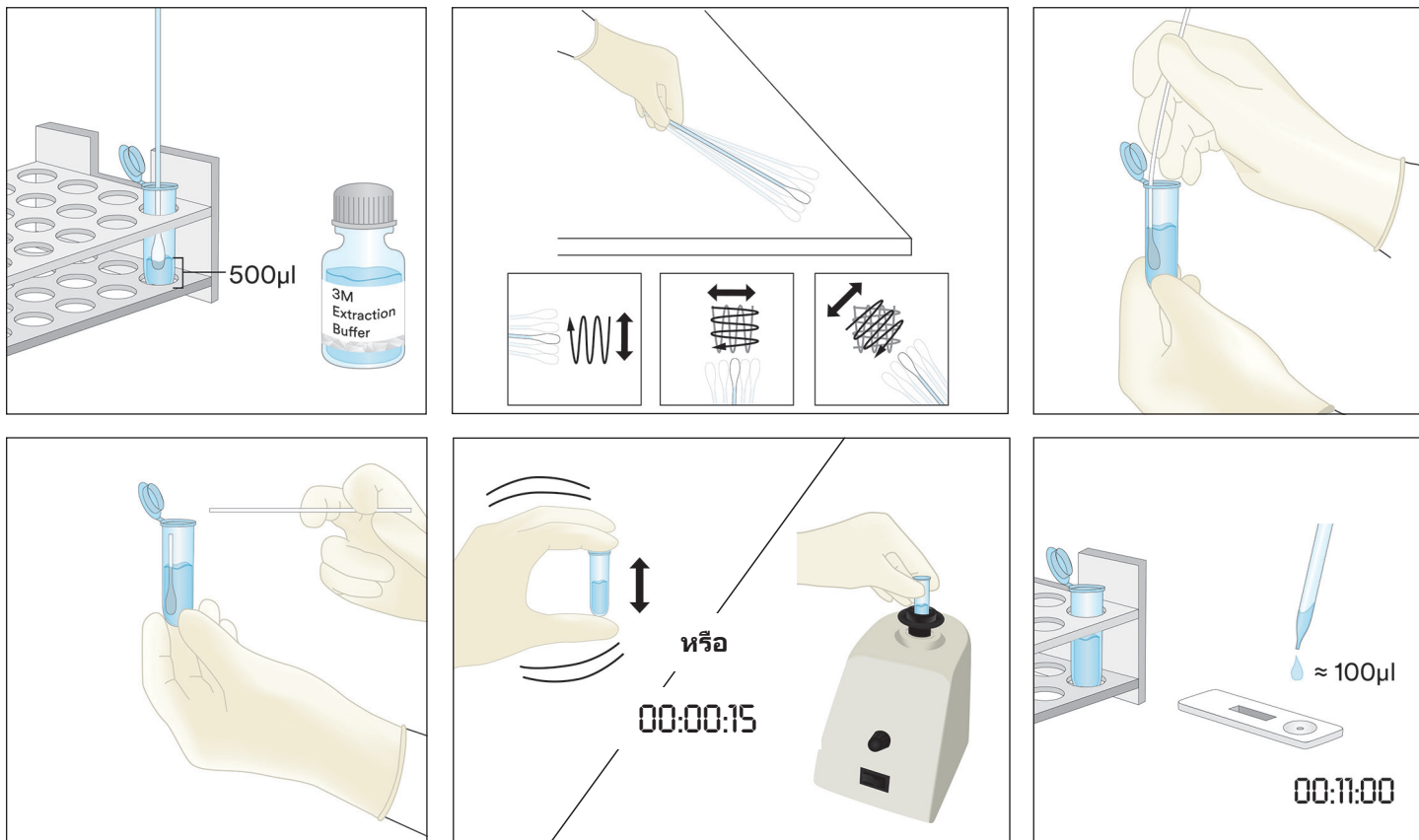
- 1.1 ติดป้ายหลอดไมโครเซ็นทรีฟิวก์หนึ่งหลอดต่อตัวอย่าง CIP แต่ละตัวอย่าง
- 1.2 เติม 3M บัฟเฟอร์การสกัด ปริมาณ 800 ไมโครลิตรลงในหลอดไมโครเซ็นทรีฟิวก์ที่ติดป้ายไว้
- 1.3 เติมตัวอย่างน้ำล้างครั้งสุดท้ายด้วยวิธีการ CIP ปริมาณ 200 ไมโครลิตรลงไป เขย่าแรง ๆ หรือนำเข้าเครื่องผสมสารละลายเป็นเวลา 15 วินาที เพื่อผสมให้เข้ากันและได้ตัวอย่างที่สกัดออกมา
หมายเหตุ: ค่า pH ของตัวอย่างที่สกัดออกมามีอยู่ระหว่าง 5 ถึง 10 ไปที่หัวข้อการแก้ไขปัญหาเพื่อดูข้อมูลเพิ่มเติม
- 1.4 นำ LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองออกจากบรรจุภัณฑ์แล้ววางบนพื้นผิวราบที่แห้งและสะอาด
- 1.5 ถ่ายตัวอย่างที่สกัดออกมาปริมาณ 100 ไมโครลิตรลงใน 1.3 ที่เตรียมไว้ โดยใช้ปิเปตต์หรือปิเปตต์ที่ปที่สะอาด แล้วหยดลงบนช่องใส่ตัวอย่างบน LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลือง ตั้งเวลา 11 ± 1 นาที ไปที่หัวข้อการตีความผลลัพธ์



2. ตัวอย่างสวอปจากสิ่งแวดล้อม

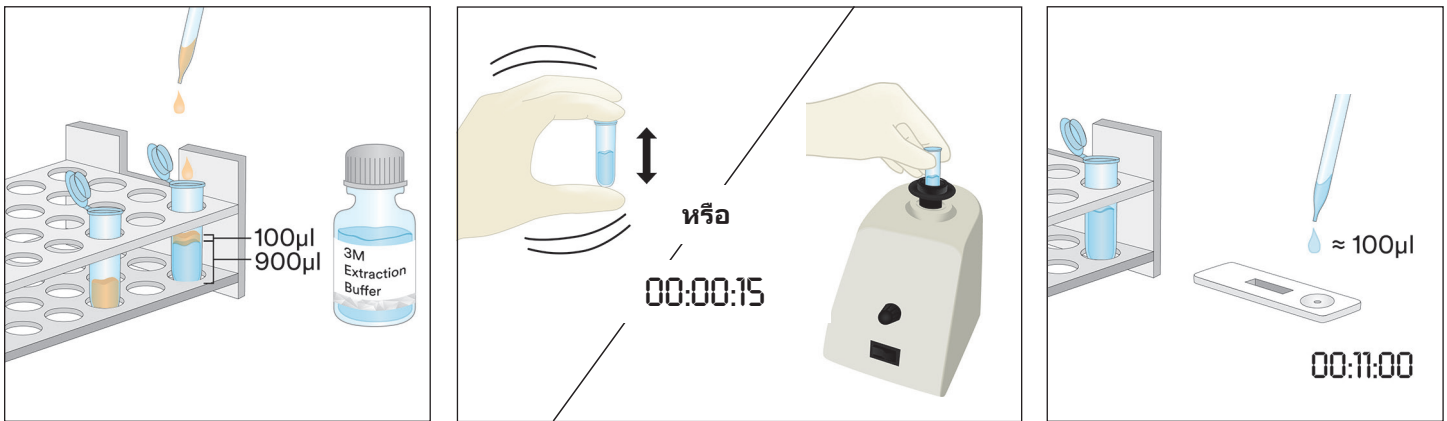
- 2.1 ติดป้ายหลอดไมโครเซ็นทรีฟิวก์หนึ่งหลอดต่อแต่ละตัวอย่างที่ได้จากสิ่งแวดล้อม
- 2.2 เติม 3M บัฟเฟอร์การสกัด ปริมาณ 500 ไมโครลิตรลงในหลอดไมโครเซ็นทรีฟิวก์ที่ติดป้ายไว้
- 2.3 นำสวอปที่สะอาดออกมาแล้วจุ่มส่วนปลายทั้งหมดลงในหลอดไมโครเซ็นทรีฟิวก์ จนกระทั่งปลายชุ่มด้วย 3M บัฟเฟอร์การสกัดของเหลวส่วนเกินออกจากปลายสวอปอย่างนุ่มนวลโดยการกดสวอปกับหลอดด้านในเบาๆ

- 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 ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองออกจากบรรจุภัณฑ์ แล้ววางบนพื้นผิวราบที่แห้งและสะอาด
- 2.7 ถ่ายตัวอย่างที่สกัดออกมาปริมาณ 100 ไมโครลิตรลงใน 2.5 ที่เตรียมไว้ โดยใช้ปิเปตต์หรือปิเปตต์ที่ปที่สะอาด แล้วหยดลงบนช่องใส่ตัวอย่างบน LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลือง ตั้งเวลา 11 ± 1 นาที ไปที่หัวข้อการตีความผลลัพธ์



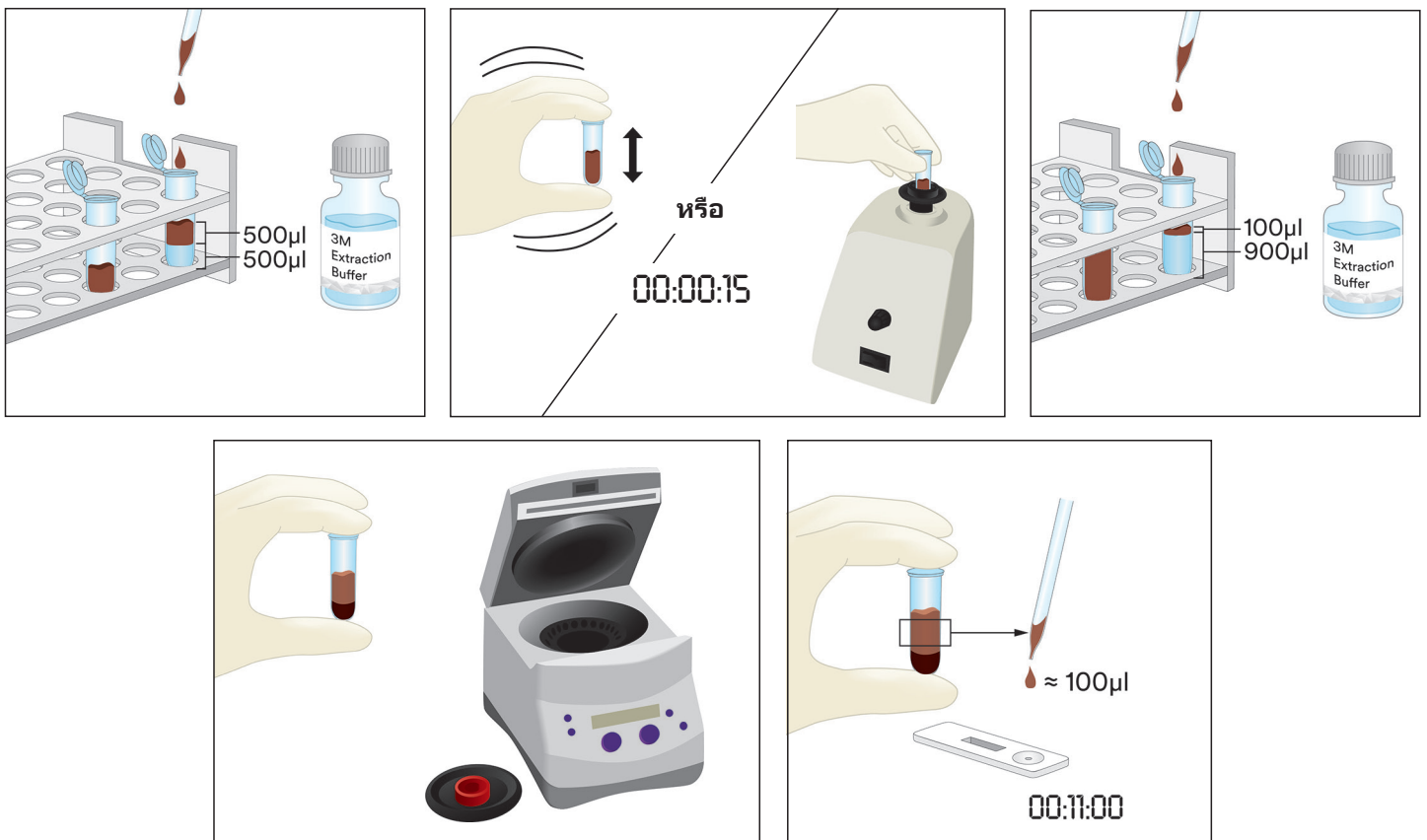
3. ตัวอย่างของเหลว ยกเว้นตัวอย่างซีอกโกแลตเหลว

- 3.1 ติดป้ายหลอดไมโครเซ็นทรีฟิวก์หนึ่งหลอดต่อตัวอย่างของเหลวแต่ละตัวอย่าง
- 3.2 ตวง 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 ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองออกจากบรรจุภัณฑ์แล้ววางบนพื้นผิวราบที่แห้งและสะอาด
- 3.5 ถ่ายตัวอย่างที่สกัดออกมาปริมาณ 100 ไมโครลิตรออกจากชั้น (ของเหลว) ตรงกลางลงใน 3.3 ที่เตรียมไว้ โดยใช้ปิเปตต์หรือปิเปตต์ที่ปที่สะอาด แล้วหยดลงบนช่องใส่ตัวอย่างบน LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลือง ตั้งเวลา 11 ± 1 นาที ไปที่หัวข้อการตีความผลลัพธ์



4. ตัวอย่างช็อกโกแลตเหลว

- 4.1 ติดป้ายหลอดไมโครเซ็นทริกฟิวส์สองหลอดต่อตัวอย่างช็อกโกแลตแต่ละตัวอย่าง
- 4.2 ในการเตรียมตัวอย่างนั้น ให้เติมตัวอย่างช็อกโกแลตเหลวที่ผสมเข้ากันดีแล้วปริมาณ 500 ไมโครลิตร และเติม 3M บัฟเฟอร์การสกัด ปริมาณ 500 ไมโครลิตรลงในหลอดไมโครเซ็นทริกฟิวส์ที่ติดป้ายไว้ จากนั้นเขย่าแรง ๆ เพื่อให้ส่วนผสมเข้ากัน หรือนำเข้าเครื่องผสมสารละลายเป็นเวลา 15 วินาที
- 4.3 เติม 3M บัฟเฟอร์การสกัด ปริมาณ 900 ไมโครลิตรลงในหลอดไมโครเซ็นทริกฟิวส์หลอดที่สองที่ติดป้ายไว้ แล้วเติมตัวอย่างที่เตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 4.2 ลงไปปริมาณ 100 ไมโครลิตร เขย่าแรง ๆ เพื่อผสมให้เข้ากันหรือนำเข้าเครื่องผสมสารละลายเป็นเวลาประมาณ 15 นาที
- 4.4 หมุนเหวี่ยงเป็นเวลา 20-30 วินาทีที่ความเร็ว 5000-7000 รอบต่อนาที (3000 x กรัม) ส่วนลอยที่อยู่บนผิวของเหลวก็คือตัวอย่างที่สกัดได้
- 4.5 นำ LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองออกจากบรรจุภัณฑ์แล้ววางบนพื้นผิวราบที่แห้งและสะอาด
- 4.6 ถ่ายตัวอย่างที่สกัดออกมาปริมาณ 100 ไมโครลิตรออกจากชั้น (ของเหลว) ตรงกลางลงใน 4.4 ที่เตรียมไว้ โดยใช้ปิเปตต์หรือปิเปตต์ที่ปที่สะอาด แล้วหยดลงบนช่องใส่ตัวอย่างบน LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลือง ตั้งเวลา 11 ± 1 นาที ไปที่หัวข้อการตีความผลลัพธ์



5. ตัวอย่างของแข็ง

- 5.1 ตัดป้ายหลอดไมโครเซนตริฟิวก์หนึ่งหลอดต่อตัวอย่างที่ไม่ใช่ของเหลวแต่ละตัวอย่าง
- 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: ละลายตัวอย่างซ็อกโกแลต
- 5.5 หมุนเหวี่ยงเป็นเวลา 20-30 วินาทีที่ความเร็ว 5000-7000 รอบต่อนาที (3000 x กรัม) ส่วนลอยที่อยู่บนผิวของเหลวก็คือตัวอย่างที่สกัดได้
- 5.6 นำ LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองออกจากบรรจุภัณฑ์แล้ววางบนพื้นผิวราบที่แห้งและสะอาด
- 5.7 ถ่ายตัวอย่างที่สกัดออกมาปริมาณ 100 ไมโครลิตรออกจากชั้น (ของเหลว) ตรงกลางลงใน 5.5 ที่เตรียมไว้ โดยใช้ปิเปตต์หรือปิเปตต์ที่ปที่สะอาด แล้วหยดลงบนช่องใส่ตัวอย่างบน LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลือง ตั้งเวลา 11 ± 1 นาที ไปที่หัวข้อการตีความผลลัพธ์



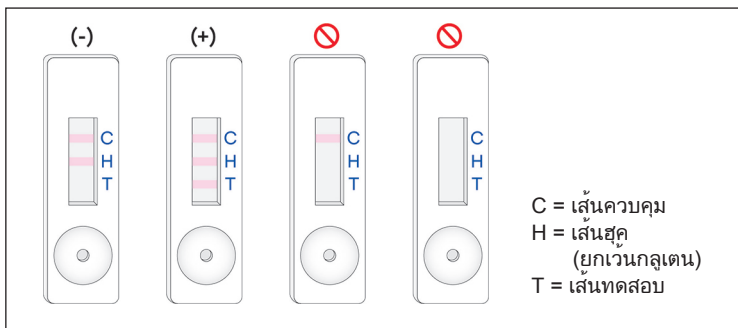
การตีความผลลัพธ์

เส้นควบคุมอยู่ถัดจากตัวอักษร C บน LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลือง เส้นทดสอบอยู่ถัดจากตัวอักษร T บน LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลือง เส้นสุดอยู่ถัดจากตัวอักษร H และ/หรืออยู่ระหว่างเส้น T กับ C หมายเหตุ: ดลัษ LFD บางดลัษอาจจะไม่มีตัวอักษร H กำกับไว้ที่ด้านข้างของดลัษพลาสติก

อ่าน LFD หลังจากหยดตัวอย่างไปแล้ว 11 ± 1 นาที ตัวอย่างจะถือว่า:

- ก. ให้ผลทดสอบเป็นลบสำหรับทดสอบโปรตีนของถั่วเหลือง เมื่อเส้นสองเส้นที่อยู่ห่างจากช่องใส่ตัวอย่างมากที่สุดปรากฏขึ้น กล่าวคือมองเห็นเส้นควบคุมและเส้นสุดบน LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลือง
- ข. ให้ผลการทดสอบเป็นบวกสำหรับทดสอบโปรตีนของถั่วเหลือง เมื่อเส้นทั้งสามเส้น (เส้นทดสอบ เส้นสุด และเส้นควบคุม) ปรากฏขึ้นบน LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลือง

- ค. ไม่ถูกต้อง หาก LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองไม่แสดงเส้นสีที่ตรงกลาง ตัวอย่างอาจจะมีทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองอยู่มากเกินไปและจำเป็นต้องเจือจางลง
- ง. ไม่ถูกต้อง หาก LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองไม่แสดงเส้นควบคุม



ค่าที่อ่านได้หลังจากเติมตัวอย่างเบื้องต้นใน LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลืองนานกว่า 12 นาทีควรถือว่าไม่ถูกต้อง ค่าที่อ่านได้ ณ เวลาดังกล่าวไม่สามารถตีความได้และอาจทำให้เกิดผลทดสอบที่ผิดพลาด

การแก้ไขปัญหา

- ตัวอย่างไม่ไหลไปตามกระดาษทดสอบภายใน 5 นาทีหลังจากหยดตัวอย่างใน LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลือง ตัวอย่างอาจจะหนืดเกินไปและต้องนำไปหมุนเหวี่ยงหากยังไม่ได้หมุนเหวี่ยงระหว่างขั้นตอนการเตรียมตัวอย่าง แต่หากตัวอย่างผ่านการหมุนเหวี่ยงมาแล้ว อาจจำเป็นต้องนำมาละลายกับ 3M บัฟเฟอร์การสกัด ในสัดส่วน 1:1 (หมายเหตุ: การทำแบบนี้อาจจะลดความไวของการทดสอบลงมาเป็น ~4 ส่วนต่อล้านส่วนสำหรับบางเมตริกซ์)
- มีจุดสีแดงปรากฏอยู่บนเส้นควบคุม แต่ส่วนอื่น ๆ ของเส้นควบคุมไม่เปลี่ยนสี อนุภาคของตัวอย่างอาจจะผ่านเข้าไปอยู่รอบ ๆ ไส้กรองในตลับ ให้ทดสอบตัวอย่างอีกครั้งหนึ่งโดยใช้ LFD ของ 3M ชุดทดสอบโปรตีนของถั่วเหลือง ชุดใหม่จากชุดอุปกรณ์ แล้วทำซ้ำขั้นตอนการทดสอบ
- ค่า pH ของตัวอย่างที่สกัดออกมาควรอยู่ระหว่าง 5 ถึง 10 หากค่า pH ไม่อยู่ในช่วงนี้ อาจจะต้องเจือจางเพิ่มอีก (ให้ทำการเจือจางในสัดส่วน 1:1 โดยใช้ตัวอย่างที่สกัดออกมาปริมาณ 100 ไมโครลิตรกับ 3M บัฟเฟอร์การสกัด ปริมาณ 100 ไมโครลิตร การทำแบบนี้อาจจะลดความไวของการทดสอบลงมาเป็น ~4 ส่วนต่อล้านส่วนสำหรับบางเมตริกซ์)

หากคุณมีคำถามเกี่ยวกับการใช้งานหรือขั้นตอนใด ๆ กรุณาติดต่อตัวแทนความปลอดภัยด้านอาหารของ 3M หรือตัวแทนจำหน่าย

คุณลักษณะประสิทธิภาพขั้นต่ำ

ขีดจำกัดต่ำสุดของการตรวจสอบ(ก)	2 ส่วนต่อล้านส่วน
ขีดจำกัดสูงสุดของการตรวจสอบ	~2 มก./มล.

- (ก) ขีดจำกัดต่ำสุดของการตรวจสอบหมายถึงความเข้มข้นน้อยที่สุดของสารก่อภูมิแพ้ในตัวอย่างการทดสอบที่สามารถตรวจพบได้จากตัวอย่างที่ไม่มีสารสกัด ณ ระดับความเป็นไปได้ที่กำหนด 1

ข้อมูลอ้างอิง

- 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.

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
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 Health Care

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

© 2018, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8721-9190-2

제품 설명서

콩 단백질 신속 키트

콩 단백질의 정성 분석을 위한 측방 유동 장치(LFD)

제품 설명 및 용도

3M™ 콩 단백질 신속 키트는 제자리 세정(CIP) 최종 행굼물, 주변물 채취 시료, 식품 성분 및 가공 식품에 콩 단백질이 들어 있는지 검사하기 위해 고안되었습니다.

3M 콩 단백질 신속 키트는 콩 단백질 검출에 특화된 항체를 이용하는 면역 크로마토그래피 시험 방법인 측방 유동 장치(LFD)를 활용합니다. 양성 결과는 세 가지 선으로 시각화됩니다. 이는 제어선, 후크선, 시험선이며 이때 콩 단백질의 농도 범위가 저수준인 2ppm부터 고수준(식염수(0.9% 염화나트륨)에 약 2mg/mL 함유) 사이에 속해야 합니다. 한도는 시험 대상 매트릭스에 따라 달라질 수 있습니다. 1%가 넘는 콩을 함유한 시료는 후크선 및/또는 시험선이 표시되지 않아 시험 결과가 잘못 나올 수 있습니다.

3M 콩 단백질 신속 키트는 식품로 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 콩 단백질 신속 키트는 가능성 있는 모든 식료품, 식품 가공 및 시험 프로토콜에서 평가를 거친 것이 아닙니다.

3M 콩 단백질 신속 키트에는 25가지 시험이 포함되어 있습니다(표 1에 설명되어 있음).

표 1. 키트 구성요소

항목	ID	수량	보관
3M™ 콩 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.
히석 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 콩 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 콩 단백질 신속 키트의 사용을 문서화하지 않았습니다. 즉 3M은 약품, 화장품, 임상 또는 수의학 시료 시험에 대해서는 이 제품을 문서화하지 않았습니다.
- 3M 콩 단백질 LFD는 시료를 측방 유동 장치에 놓고 11 ± 1분 후에 판독해야 합니다.
- 3M 추출 버퍼는 특정한 로트의 3M 콩 단백질 LFD와 사용하도록 지정되어 있습니다. 3M 콩 단백질 신속 키트 구성요소를 다른 로트 또는 키트와 바꿔 사용하지 마십시오.
- 3M 추출 버퍼는 특정한 로트의 3M 콩 단백질 LFD와 사용하도록 지정되어 있습니다. 3M 콩 단백질 측방 장치를 다 사용한 후 남아 있는 3M 추출 버퍼는 모두 폐기하십시오.
- 3M 콩 단백질 신속 키트를 보관할 때는 포장 및 제품 설명서에 명시된 내용을 따릅니다.
- 3M 콩 단백질 신속 키트는 언제나 유효 기간 내에 사용하십시오.

- 3M 콩 단백질 신속 키트는 항상 20~25°C 온도에서 사용하십시오.

위음성 결과가 발생할 위험을 줄이려면:

- 3M 콩 단백질 신속 키트를 내부 또는 제3자의 확인을 거친 식품 및 주변물 시료에 사용하십시오.

화학 물질 노출 관련 위험을 줄이려면:

- 3M 콩 단백질 신속 키트는 식품료 업계에서 교육을 받은 사람이 사용하는 용도로 고안되었습니다.

참고

부정확한 결과가 발생할 위험을 줄이려면:

- 3M 콩 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 콩 단백질 신속 키트 구성요소는 2~8°C에서 보관하십시오.

3M 콩 단백질 신속 키트 구성요소는 열거나 자외선에 노출되거나 장시간 동안 열(30°C 초과)에 노출되어서는 안 됩니다.

유통 기한이 지난 3M 콩 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.

사용 지침

모든 지침을 주의 깊게 준수하십시오. 그렇지 않으면 부정확한 결과가 나올 수 있습니다. 모든 3M 콩 단백질 신속 키트 구성요소는 사용 전에 실온(20~25°C)에 두어야 합니다.

시료 분석

1. CIP 최종 행굼물 시료

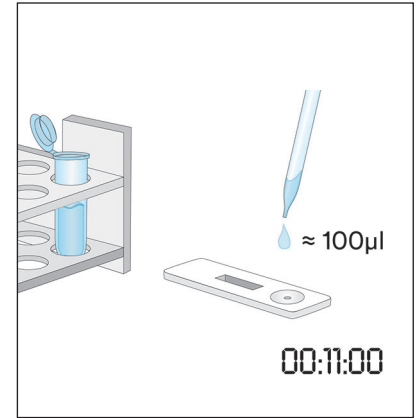
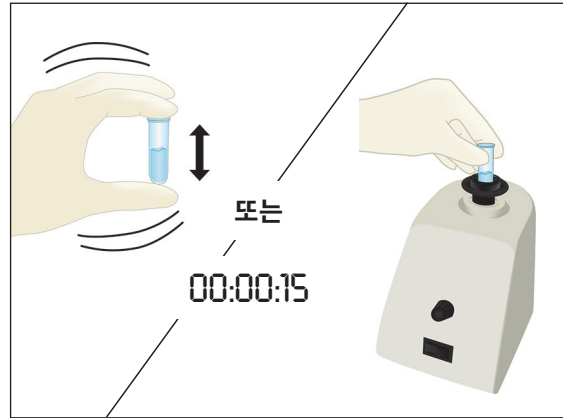
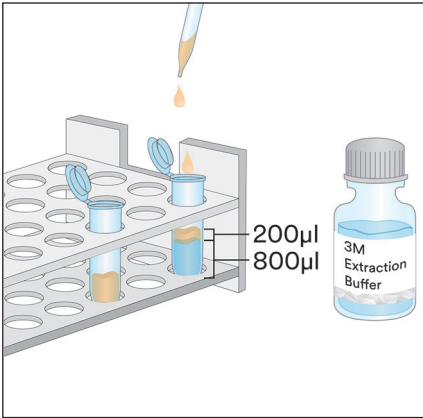
- 각 CIP 시료에 대한 하나의 마이크로 원심분리기 튜브에 라벨을 부착합니다.
- 라벨을 부착한 원심분리기 튜브에 800μL의 3M 추출 버퍼를 넣습니다.

1.3 200 μ L의 CIP 최종 행금물 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 콩 단백질 LFD를 꺼내 깨끗하고 물기가 없는 평평한 표면에 놓습니다.

1.5 깨끗한 피펫이나 피펫 팁을 이용해 1.3에서 준비한 추출된 시료 100 μ L를 3M 콩 단백질 LFD의 시료판에 넣습니다. 11 $\pm$ 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 500 μ L의 3M 추출 버퍼를 넣습니다.

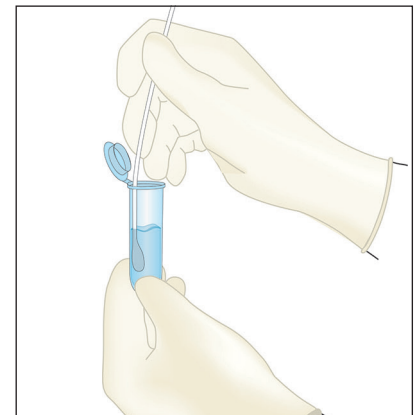
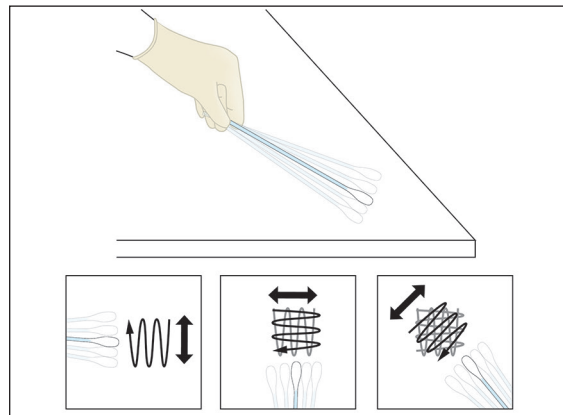
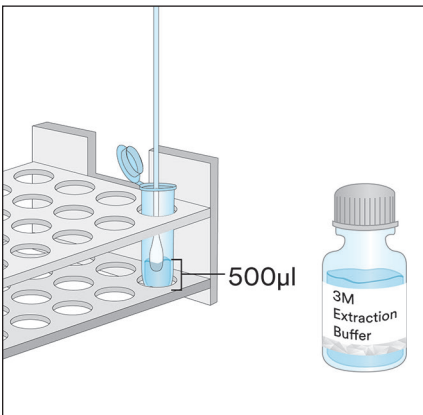
2.3 깨끗한 면봉을 꺼내 전체 팁을 원심분리기 튜브에 담가 팁을 3M 추출 버퍼로 적십니다. 튜브 내부에서 면봉 팁을 가볍게 쥐고 눌러서 과도하게 묻은 액체를 살짝 짜냅니다.

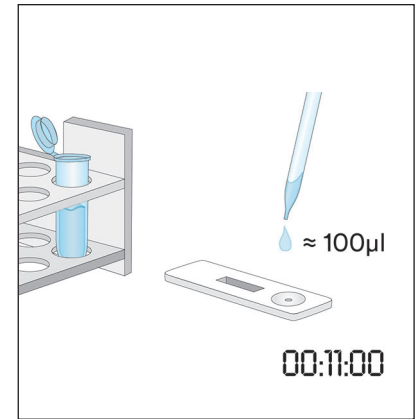
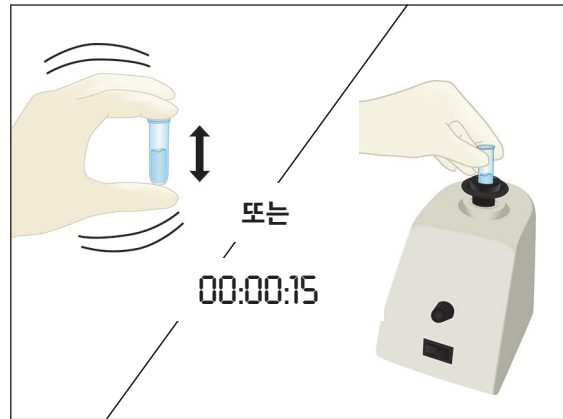
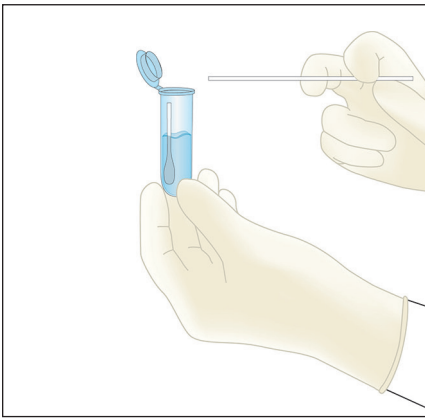
2.4 젖은 면봉을 꺼내 표면과 30°를 유지한 상태로 10 X 10cm 표면을 조사합니다. 면봉으로 표면 전체를 천천히 문지릅니다. 스왑을 이 표면에 3회 문질러주되, 회가 바뀔 때마다 방향을 바꿔줍니다.

2.5 면봉을 꺼내 앞서 라벨을 부착한 튜브에 다시 넣고 여러 번 휘저어, 면봉 곁에 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 콩 단백질 LFD를 꺼내 깨끗하고 물기가 없는 평평한 표면에 놓습니다.

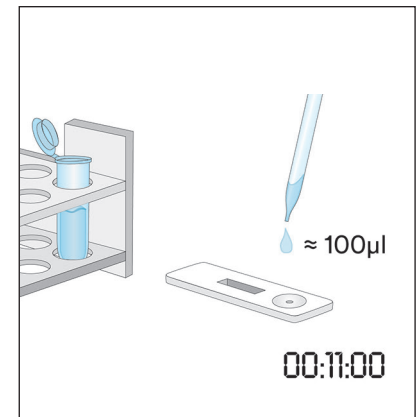
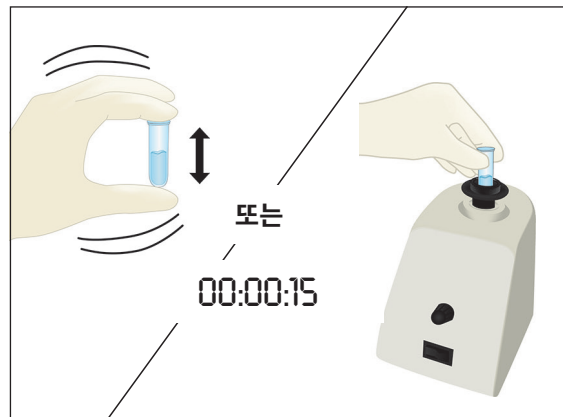
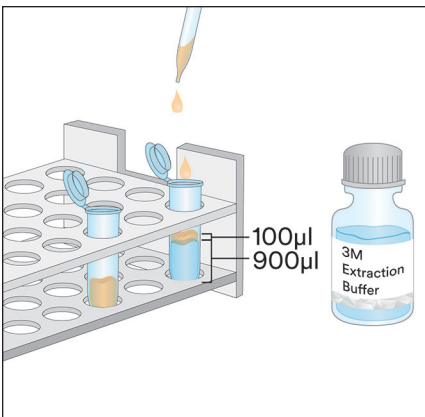
2.7 깨끗한 피펫이나 피펫 팁을 이용해 2.5에서 준비한 추출된 시료 100 μ L를 3M 콩 단백질 LFD의 시료판에 넣습니다. 11 $\pm$ 1분으로 맞춰 타이머를 작동합니다. 결과 해석 섹션으로 계속 진행합니다.





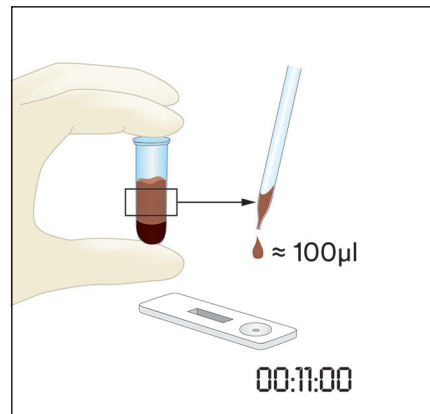
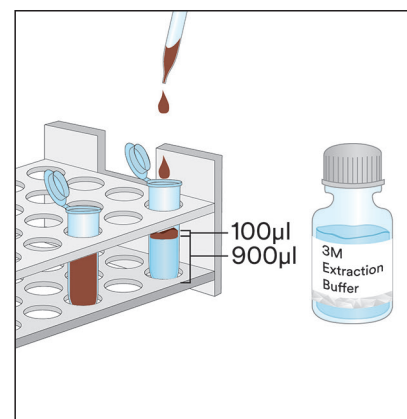
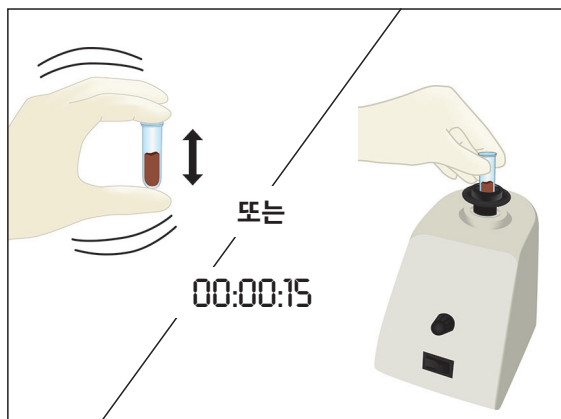
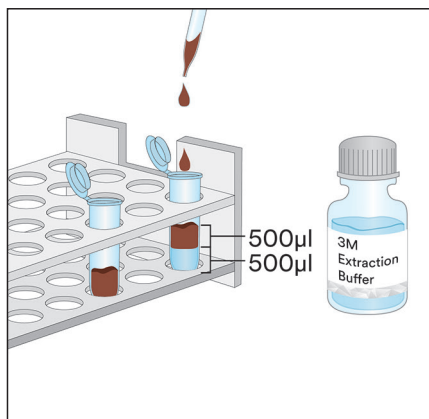
3. 액상 초콜릿 시료를 제외한 액체 시료

- 3.1 각 액체 시료에 대해 하나의 원심분리기 튜브에 라벨을 부착합니다.
- 3.2 라벨을 부착한 원심분리기 튜브에 900 μ L의 3M 추출 버퍼를 넣습니다.
- 3.3 잘 섞인 시료 100 μ L를 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 콩 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 100 μ L를 3M 콩 단백질 LFD의 시료판에 넣습니다. 11 $\pm$ 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 500 μ L와 3M 추출 버퍼 500 μ L를 라벨이 부착된 첫 번째 원심분리기 튜브에 넣고 강하게 흔들어 완전히 혼합되도록 하거나 약 15초 동안 휘저으십시오.
- 4.3 900 μ L의 3M 추출 버퍼를 라벨이 부착된 두 번째 원심분리기 튜브에 넣고 4.2단계의 준비된 시료 100 μ L를 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 콩 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 100 μ L를 3M 콩 단백질 LFD의 시료판에 넣습니다. 11 $\pm$ 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.

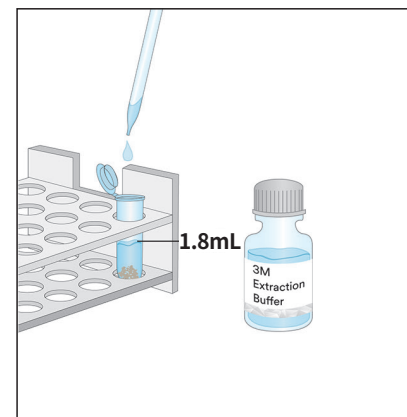
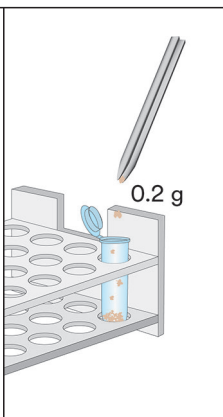
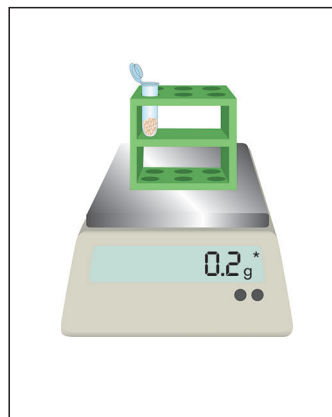
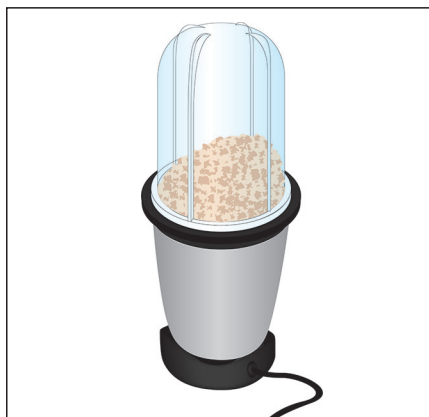
5.4 1.8mL의 3M 추출 버퍼를 원심분리기 튜브의 시료에 넣습니다. 추출된 시료를 얻도록, 15초 동안 강하게 흔들거나 휘저어 잘 섞습니다.

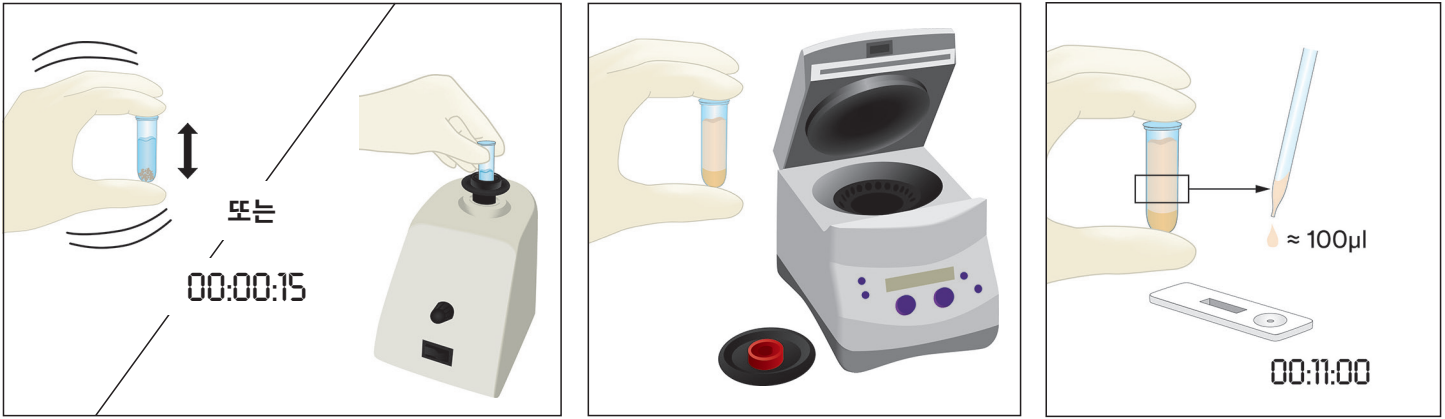
참고: 초콜릿 시료를 녹입니다.

5.5 5,000~7,000rpm(3,000 x g)에서 20~30초 동안 원심분리합니다. 상청액이 추출된 시료입니다.

5.6 패키지에서 하나의 3M 콩 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 콩 단백질 LFD의 시료판에 넣습니다. 11 ± 1분으로 맞춰 타이머를 작동합니다. 결과 해석 섹션으로 계속 진행합니다.



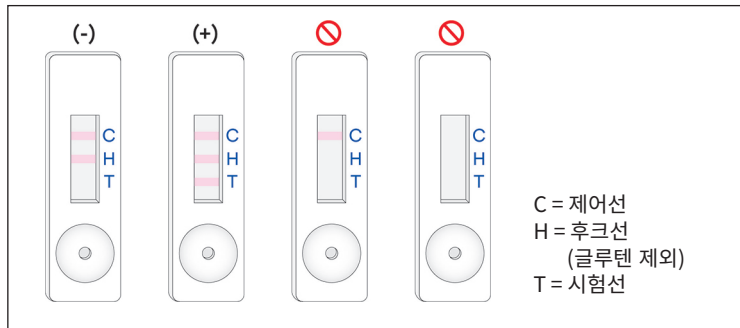


결과 해석

제어선은 3M 콩 단백질 LFD의 문자 C 옆에 있습니다. 시험선은 3M 콩 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 콩 단백질 LFD에서 시료판과 가장 멀리 떨어져 있는 두 선인 제어선과 후크선만 표시된다면 콩 단백질 음성입니다.
- 3M 콩 단백질 LFD에서 세 개의 선(시험선, 후크선 및 제어선)이 모두 표시된다면 콩 단백질 양성입니다.
- 3M 콩 단백질 LFD에서 가운데 후크선이 나타나지 않으면 잘못된 것입니다. 시료에 콩 단백질이 오버로드되어 희석이 필요한 것일 수 있습니다.
- 3M 콩 단백질 LFD에서 제어선이 나타나지 않으면 잘못된 것입니다.



시료를 3M 콩 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

- 시료를 3M 콩 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 ~4ppm 감소할 수 있습니다.)
- 시험선에 빨간색 점이 나타나지만 나머지 시험선은 색이 변하지 않습니다.
시료 입자가 카세트의 필터를 통과했을 수도 있습니다. 키트에서 새로운 3M 콩 단백질 LFD를 꺼내 시료를 재실행하여 시험을 반복하면 됩니다.
- 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 ~4ppm 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)	2ppm
검출 상한	~2 mg/mL

^(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.

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 Health Care

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

© 2018, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8721-9190-2

Petunjuk Produk

Rapid Kit Protein Kacang Kedelai

Perangkat Aliran Lateral (Lateral Flow Devices/LFD) untuk analisis kualitatif protein kacang kedelai.

Deskripsi Produk dan Maksud Penggunaan

Rapid Kit Protein Kacang Kedelai 3M™ dimaksudkan untuk menyaring keberadaan protein kacang kedelai di dalam air bilasan akhir pembersihan-di-tempat (clean-in-place/CIP), sampel swab lingkungan, bahan makanan, dan produk makanan olahan.

Rapid Kit Protein Kacang Kedelai 3M menggunakan lateral flow device (LFD) yaitu metode pengujian imunokromatografis dengan menggunakan antibodi spesifik untuk mendeteksi protein kacang kedelai. Hasil positif divisualisasikan dengan munculnya tiga garis: garis kontrol, garis kait, dan garis uji, apabila konsentrasi protein kacang kedelai berada dalam kisaran tingkat rendah 2 ppm dan tingkat tinggi sekitar 2 mg/mL protein kacang kedelai dalam larutan garam (0,9% natrium klorida). Batas-batas tersebut mungkin bervariasi bergantung pada matriks yang diuji. Hasil pengujian sampel yang mengandung lebih dari 1% kacang kedelai mungkin tidak valid, yang akan menyebabkan garis kait dan/atau garis uji tidak terlihat.

Rapid Kit Protein Kacang Kedelai 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 Kacang Kedelai 3M belum dievaluasi dengan semua kemungkinan produk makanan, proses makanan, dan protokol pengujian.

Rapid Kit Protein Kacang Kedelai 3M berisi 25 perangkat uji, seperti diuraikan dalam Tabel 1.

Tabel 1. Komponen Kit

Alat	Identifikasi	Jumlah	Penyimpanan
Lateral Flow Device (LFD) Protein Kacang Kedelai 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 coklat 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 Kacang Kedelai 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 Kacang Kedelai 3M dalam industri selain makanan atau minuman. Sebagai contoh, 3M belum mendokumentasikan produk ini untuk pengujian sampel farmasi, kosmetik, klinis, atau veterineri.



- LFD Protein Kacang Kedelai 3M harus dibaca 11 ± 1 menit setelah sampel dimasukkan ke lateral flow device.
- Ekstraksi Buffer 3M dimaksudkan untuk penggunaan dengan lot spesifik LFD Protein Kacang Kedelai 3M. JANGAN mempertukarkan komponen Rapid Kit Protein Kacang Kedelai 3M dengan lot atau kit lainnya.
- Ekstraksi Buffer 3M dimaksudkan untuk penggunaan dengan lot spesifik LFD Protein Kacang Kedelai 3M. Segera buang semua Ekstraksi Buffer 3M setelah semua Lateral flow device Protein Kacang Kedelai 3M digunakan.
- Simpan Rapid Kit Protein Kacang Kedelai 3M sesuai dengan yang tercantum pada kemasan dan petunjuk produk.
- Selalu gunakan Rapid Kit Protein Kacang Kedelai 3M sebelum tanggal kedaluwarsanya.
- Selalu gunakan Rapid Kit Protein Kacang Kedelai 3M pada suhu 20-25 °C.

Untuk memperkecil risiko dalam kaitannya dengan hasil negatif yang salah:

- Gunakan Rapid Kit Protein Kacang Kedelai 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 Kacang Kedelai 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 Kacang Kedelai 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.

Tanggungjawab 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 Kacang Kedelai 3M pada suhu 2-8 °C.

Komponen Rapid Kit Protein Kacang Kedelai 3M Kit tidak boleh dibekukan, terpapar sinar UV, atau terpapar panas (>30 °C) dalam waktu lama.

Rapid Kit Protein Kacang Kedelai 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.

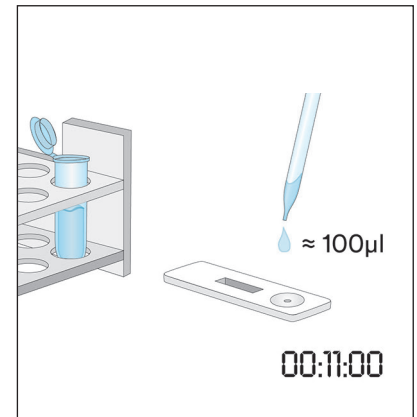
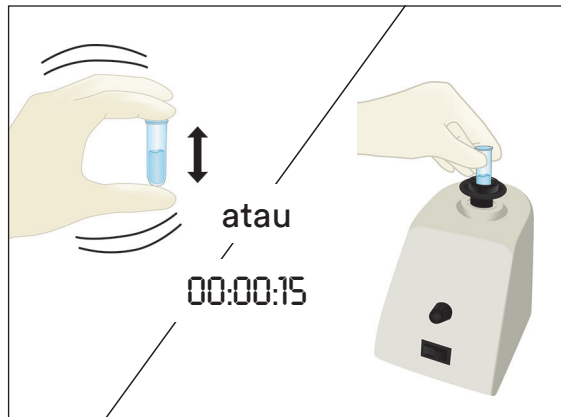
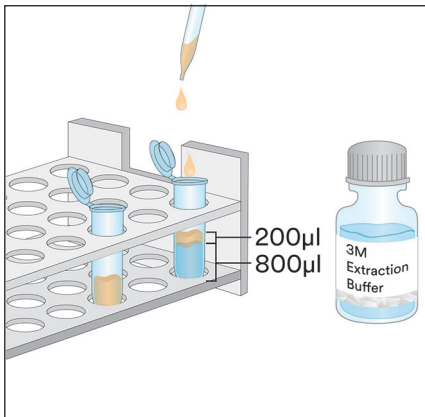
Petunjuk Penggunaan

Patuhi semua petunjuk dengan saksama. Kegagalan dalam mematuhi dapat menyebabkan hasil tidak akurat. Pastikan bahwa semua komponen Rapid Kit Protein Kacang Kedelai 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.
- 1.3 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.
- 1.4 Keluarkan satu LFD 3M Protein Kenari dari kemasan lalu letakkan di permukaan yang bersih, kering, dan rata.
- 1.5 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 Kenari 3M. Mulai timer selama 11 ± 1 menit. Lanjutkan ke bagian Interpretasi Hasil.

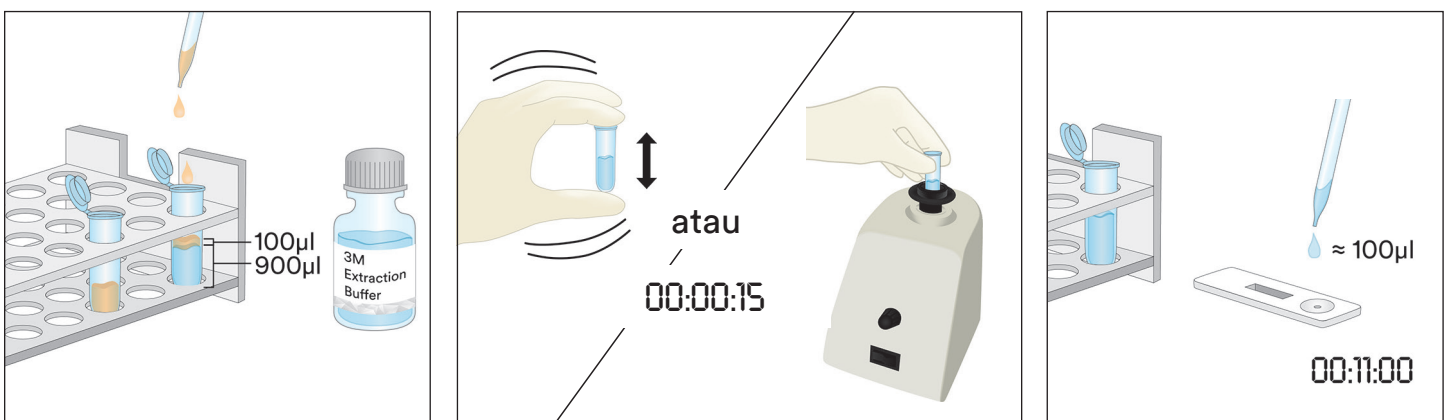


2. Sampel Swab Lingkungan

- 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.

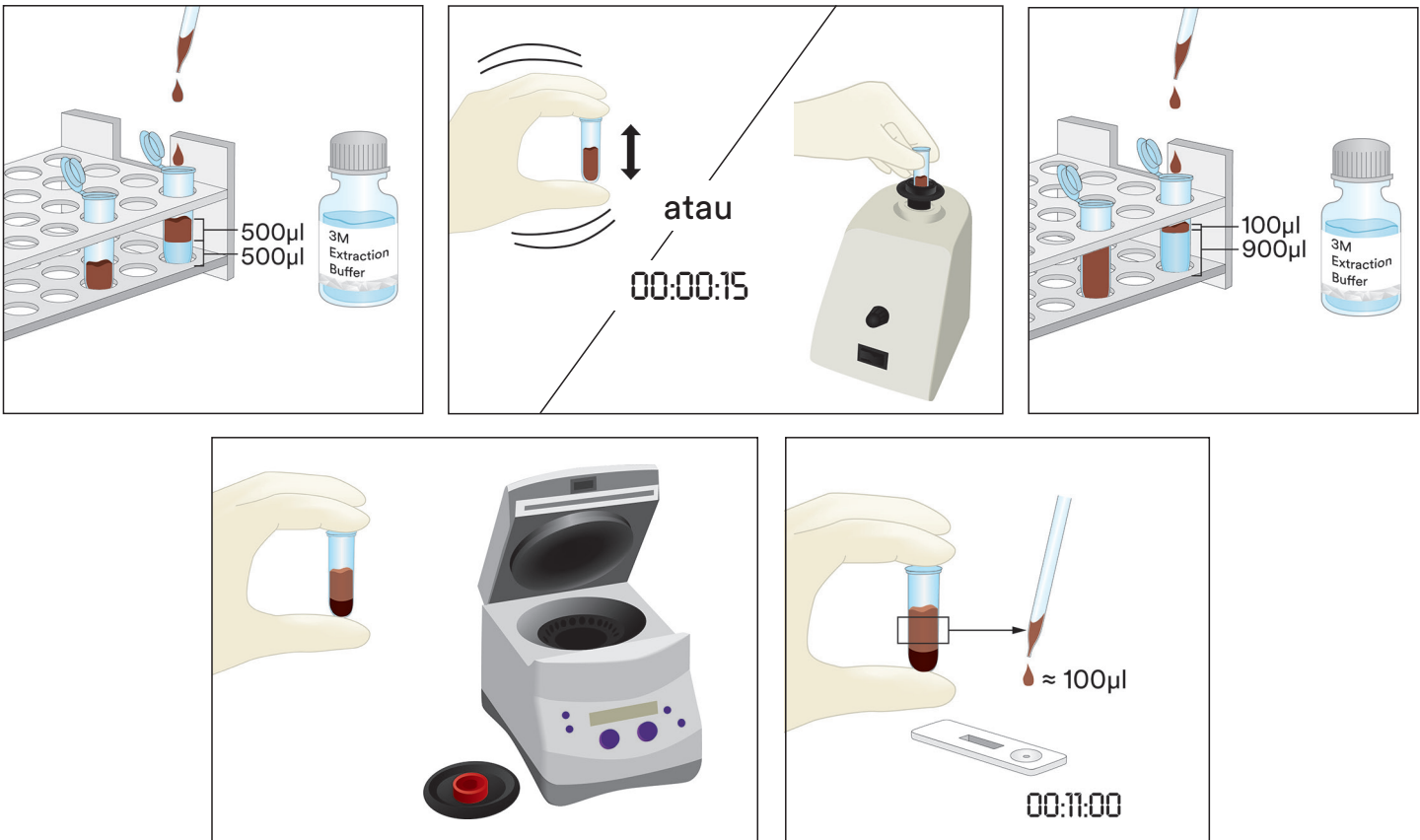
-
- 500µl
- 3M Extraction Buffer
- atau
- 00:00:15
- ≈ 100µl
- 00:11:00

- 3.4 Keluarkan satu LFD 3M Protein Kenari dari kemasan lalu letakkan di permukaan yang bersih, kering, dan rata.
- 3.5 Transfer 100 μ L 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 Kenari 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 μ L Sampel Cokelat Cair yang telah diaduk rata, lalu tambahkan 500 μ L 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 μ L Ekstraksi Buffer 3M ke dalam tabung mikrosentrifugal berlabel kedua, lalu tambahkan 100 μ L 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 x g). Supernatant adalah sampel yang diekstraksi.
- 4.5 Keluarkan satu LFD 3M Protein Kenari dari kemasan lalu letakkan di permukaan yang bersih, kering, dan rata.
- 4.6 Transfer 100 μ L 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 Kenari 3M. Mulai timer selama 11 $\pm$ 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 3M Protein Kenari dari kemasan lalu letakkan di permukaan yang bersih, kering, dan rata.

5.7 Transfer 100 μ L 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 Kenari 3M. Mulai timer selama 11 ± 1 menit. Lanjutkan ke bagian Interpretasi Hasil.

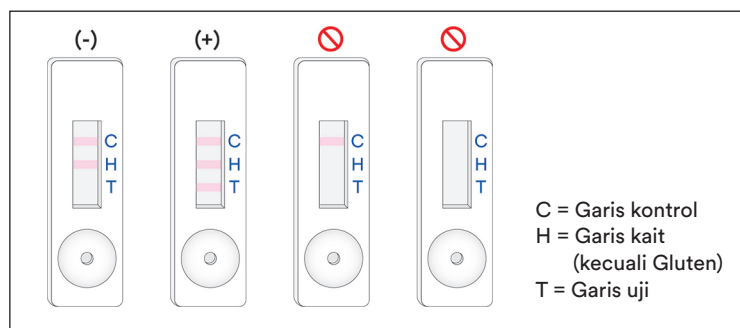


Intepretasi Hasil

Garis kontrol berada di samping huruf C pada LFD Protein Kenari 3M. Garis uji berada di samping huruf T pada LFD Protein Kenari 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 kacang kedelai jika hanya dua garis yang terjauh dari sumur, garis kontrol dan garis kait, yang terlihat pada LFD Protein Kacang Kedelai 3M.
- Positif untuk protein kacang kedelai jika ketiga garis (garis uji, kait, dan kontrol) terlihat pada LFD Protein Kacang Kedelai 3M.
- Tidak valid, jika LFD Protein Kacang Kedelai 3M tidak membentuk garis kait tengah. Sampel mungkin mengandung terlalu banyak protein kacang kedelai dan perlu dilarutkan.
- Tidak valid, jika LFD Protein Kacang Kedelai 3M tidak membentuk garis kontrol.



Semua pembacaan setelah 12 menit sejak sampel mulai diaplikasikan ke LFD Protein Kacang Kedelai 3M harus dianggap tidak valid. Pembacaan pada saat ini tidak dapat diinterpretasikan dan dapat memberikan hasil yang salah.



Pemecahan Masalah

1. Sampel tidak dapat merembes ke sepanjang strip dalam 5 menit pertama setelah sampel diaplikasikan ke LFD Protein Kacang Kedelai 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 ~4 ppm untuk beberapa matriks.)
2. 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 Kacang Kedelai 3M dari kit dan mengulangi pengujian.
3. 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 µL sampel ekstraksi dan 100 µL Ekstraksi Buffer 3M. Hal ini mungkin mengurangi sensitivitas hingga ~4 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)	2 ppm
Batas Atas Deteksi	~2 mg/mL

^(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.

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 Health Care

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

© 2018, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8721-9190-2



إرشادات المنتج

طقم سريع بروتين فول الصويا

أجهزة التدفق الجانبي (LFD) للتحليل النوعي لبروتينات فول الصويا.

وصف المنتج وغرض الاستخدام

الغرض من استخدام 3M™ طقم سريع بروتين فول الصويا هو فحص وجود بروتينات فول الصويا في مياه الشطف النهائي للتنظيف في المكان (CIP)، وعينات المسحة البيئية، والمكونات الغذائية والمنتجات الغذائية المصنعة.

يستخدم 3M طقم سريع بروتين فول الصويا أجهزة تدفق جانبي (LFD) وهي طريقة اختبار المناعة الاستشرابية باستخدام الأجسام المضادة الخاصة بالكشف عن بروتينات فول الصويا. تُرى النتائج الإيجابية من خلال وجود ثلاثة خطوط: خط التحكم والخط الخاطئ وخط الاختبار، عندما يكون بروتين فول الصويا موجودًا في نطاق تركيزات من مستوى أدنى من جزأين في المليون ومستوى أعلى من حوالي 2 ملجم/مل من بروتين فول الصويا في محلول ملحي (0.9% صوديوم كلوريد). وقد تختلف هذه الحدود تبعًا للمصفوفة التي تم اختبارها. العينات التي تحتوي على أكثر من 1% من فول الصويا قد تؤدي إلى اختبار غير صالح مما يؤدي إلى عدم وجود خط الخطأ و/أو خط الاختبار.

إن الغرض من 3M طقم سريع بروتين فول الصويا 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 فول الصويا مع جميع المنتجات الغذائية والعمليات الغذائية وبروتوكولات الاختبار الممكنة.

يحتوي 3M طقم سريع بروتين فول الصويا على 25 اختبارًا، تجد أوصافها في الجدول 1.

الجدول 1. مكونات الطقم

العنصر	التعريف	الكمية	التخزين
جهاز التدفق الجانبي لبروتين فول الصويا من 3M™	جهاز التدفق الجانبي في علبة بلاستيكية	25 جهازًا معبأ 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 أنبوبًا	يخزن في مكان نظيف وجاف.

مواد غير متوفرة في المجموعة:

أ. مسحات ومصاصات.

ب. يوصى باستخدام الخلط الدوامي والمؤقت والميزان ولكنه غير مطلوب لجميع العينات.

ج. يوصى باستخدام جهاز الطرد المركزي لجميع عينات الشوكولاتة والعلكة، ولكنه ليس مطلوبًا لجميع العينات الصلبة.

السلامة

ينبغي للمستخدم قراءة وفهم واتباع كافة معلومات السلامة الواردة في إرشادات 3M طقم سريع بروتين فول الصويا. وينبغي الاحتفاظ بإرشادات السلامة للرجوع إليها في المستقبل.

تحذير: يشير إلى حالة خطرة 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 خطرة قد تؤدي، إن لم يتم تجنبها، إلى حدوث تلف في الممتلكات.

تحذير

لحذ من الخطر المتعلق بالنتائج غير الدقيقة:

- لم توثق 3M استخدام 3M طقم سريع بروتين فول الصويا 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.

- تجنب قراءة جهاز 3M للتدفق الجانبي الخاص ببروتين فول الصويا بعد 11 ± 1 دقيقة من تحميل العينة على جهاز التدفق الجانبي.
 - محلول الاستخلاص من 3M مخصص للاستخدام مع مجموعة محددة من أجهزة 3M للتدفق الجانبي لبروتين فول الصويا. لا تبدل مكونات 3M طقم سريع بروتين فول الصويا مع مجموعات أو أطقم أخرى.
 - محلول الاستخلاص من 3M مخصص للاستخدام مع مجموعة محددة من أجهزة 3M للتدفق الجانبي لبروتين فول الصويا. تخلص من أي محلول استخلاص من 3M متبقي بمجرد الانتهاء من استخدام جميع أجهزة 3M للتدفق الجانبي لبروتين فول الصويا.
 - خزن 3M طقم سريع بروتين فول الصويا كما هو مبين في الحزمة وفي إرشادات المنتج.
 - استخدم 3M طقم سريع بروتين فول الصويا دائماً قبل تاريخ انتهاء الصلاحية.
 - استخدم 3M طقم سريع بروتين فول الصويا دائماً عند درجة حرارة 20-25 درجة مئوية.
- للحد من المخاطر المتعلقة بالنتائج السلبية الكاذبة:**
- استخدم 3M طقم سريع بروتين فول الصويا للعينات الغذائية والبيئية التي تم التحقق من صحتها داخلياً أو من قبل طرف ثالث.
- للحد من المخاطر المتعلقة بالتعرض للكيماويات:**
- الغرض من 3M طقم سريع بروتين فول الصويا هو الاستخدام في صناعات الغذاء والمشروبات من قبل الموظفين المدربين.

إنذار

للحد من خطر النتائج غير الدقيقة:

- ارجع إلى قسم تفسير نتائج إرشادات المنتج، لضمان تفسير دقيق لجهاز 3M للتدفق الجانبي لبروتين فول الصويا. 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 لديكم 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 أيضاً مسؤولية تحديد ما إذا كانت جميع طرق ونتائج الاختبار تُلبي متطلبات العملاء والموردين.

وكما هو الحال بالنسبة لأي طريقة اختبار، لا تشكّل النتائج المحضلة من استخدام أي منتج خاص بسلامة الأغذية لشركة 3M ضماناً 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 فوراً إخطار 3M خلال ستين يوماً من اكتشاف أي عيوب مظلونة 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 فول الصويا في درجة حرارة 2-8 درجات مئوية.

لا ينبغي تجميد مكونات 3M طقم سريع بروتين فول الصويا أو تعريضها للأشعة فوق البنفسجية أو تعريضها للحرارة المطولة (>30 درجة مئوية).

لا ينبغي استخدام مكونات 3M طقم سريع بروتين فول الصويا بعد تاريخ انتهاء الصلاحية. تاريخ انتهاء الصلاحية ورقم المجموعة مسجلان على الملصق الخارجي لل صندوق.

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.

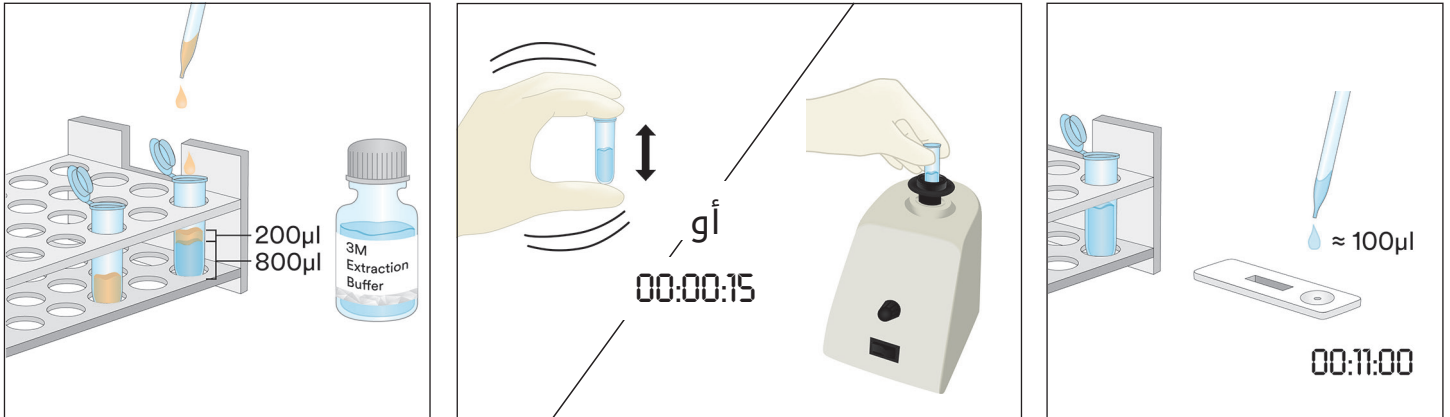
إرشادات الاستخدام

اتبع كل الإرشادات بعناية. فقد تحصل على نتائج غير دقيقة إذا أخفقت في الالتزام بها. تأكد من أن جميع مكونات 3M طقم سريع بروتين فول الصويا بدرجة حرارة الهواء المحيط (20-25 درجة مئوية) قبل الاستخدام.

تحليل العينة

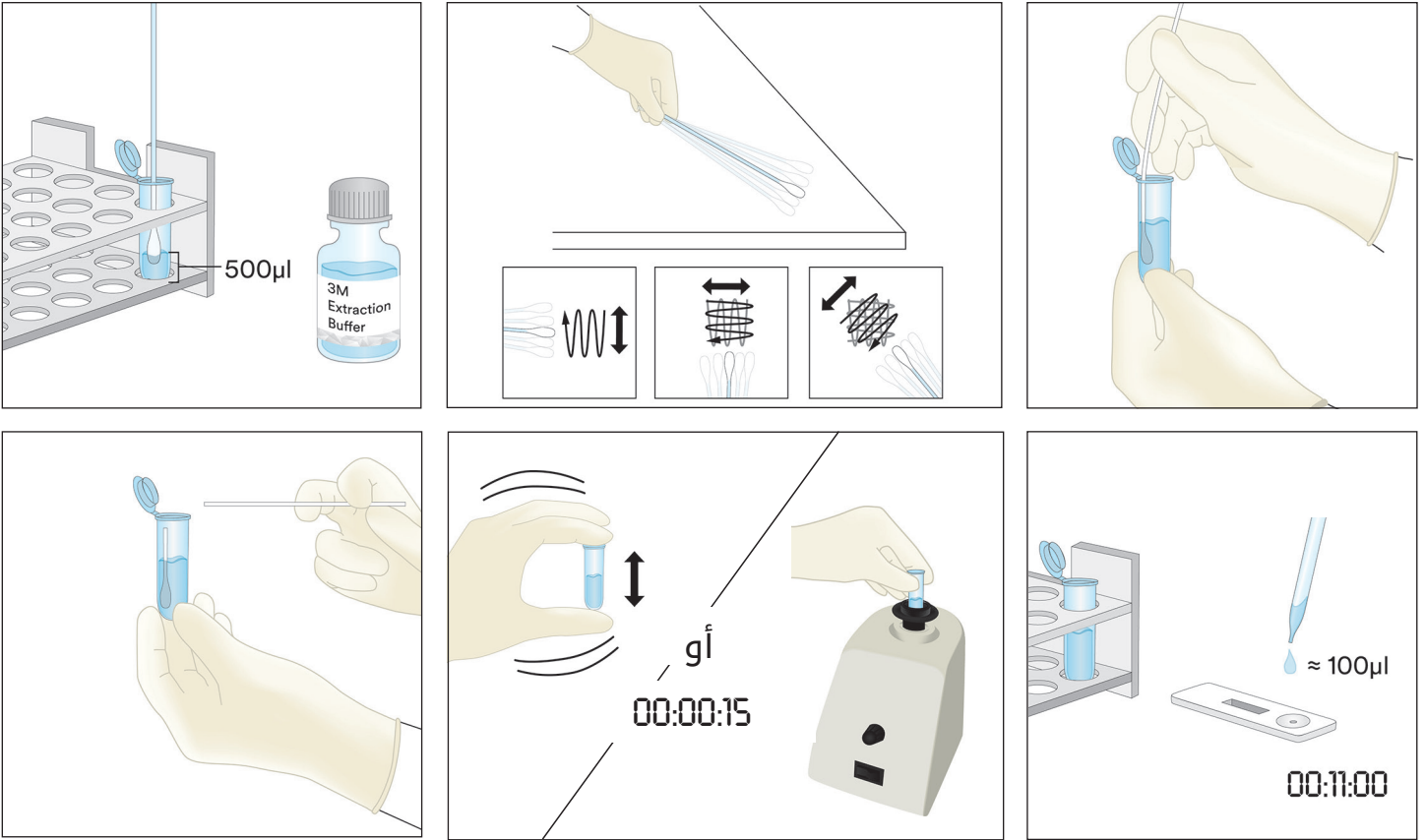
1. عينات مياه الشطف النهائي للتنظيف في المكان

- 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. رُجّ 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 و 10. انتقل إلى قسم استكشاف الأخطاء وإصلاحها للحصول على معلومات إضافية.
- 4.1 أزل جهازاً واحداً من أجهزة 3M للتدفق الجانبي لبروتين فول الصويا من الحزمة وضعه على سطح نظيف وجاف ومستوٍ.
- 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 فول الصويا. شغل المؤقت لمدة 11 ± 1 دقيقة. انتقل إلى قسم تفسير النتائج.



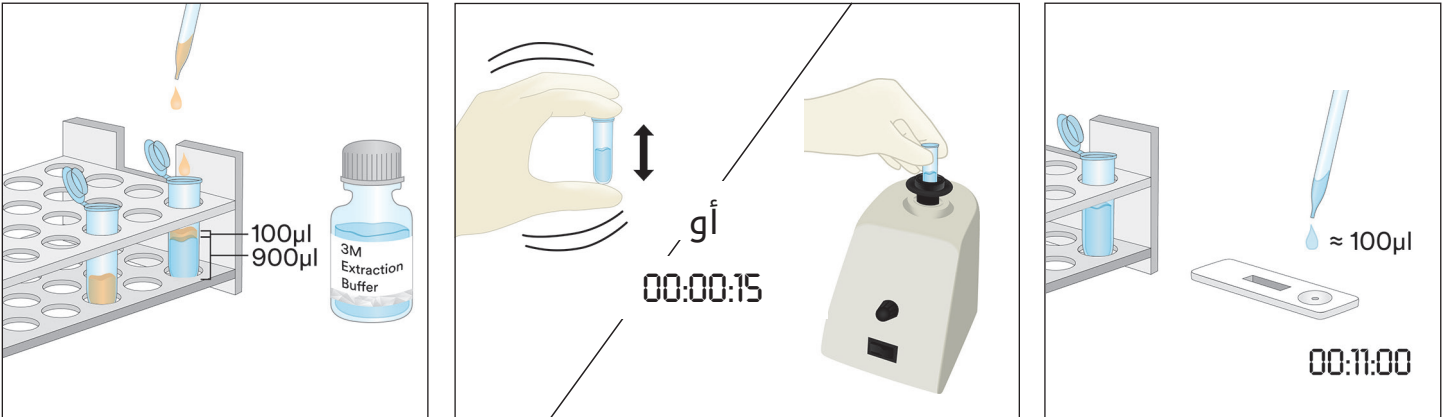
2. عينات المسحة البيئية

- 1.2 ألقِ مُسقى 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 سطحاً بمساحة 10×10 سم مع إبقاء المسحة بزاوية 30 درجة مع السطح. افرك المسحة جيداً 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 مسبقاً 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 جيداً للحصول على عينة مستخلصة.
- 6.2 أزل أحد أجهزة 3M للتدفق الجانبي لبروتين فول الصويا من الحزمة وضعه على سطح نظيف وجاف ومستوٍ.
- 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 فول الصويا. 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 معترجة جيداً. رُج 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 و 10. انتقل إلى قسم استكشاف الأخطاء وإصلاحها للحصول على معلومات إضافية.
- 4.3 أزل جهازاً واحداً من أجهزة 3M للتدفق الجانبي لبروتين فول الصويا من الحزمة وضعه على سطح نظيف وجاف ومستوٍ.
- 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 فول الصويا. شغل المؤقت لمدة 11 ± 1 دقيقة. انتقل إلى قسم تفسير النتائج.



4. عينات شوكولاتة سائلة

- 1.4 ألق مسقى على أنبوبين من أنابيب جهاز الطرد المركزي لكل عينة شوكولاتة سائلة.

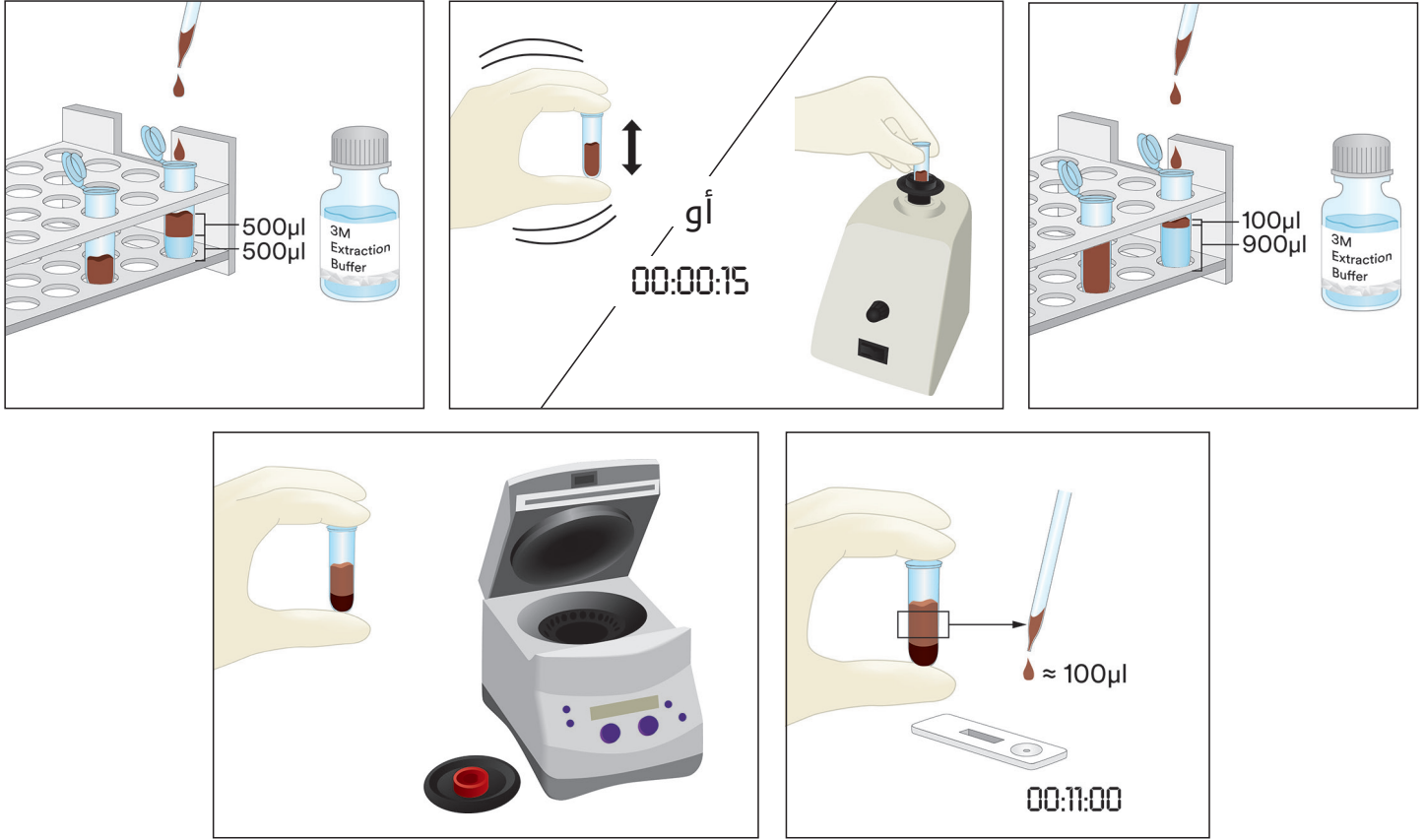
2.4 لعمل عينة مُحضّرة، أضف 500 ميكرو لتر من عينة الشوكولاتة السائلة المعزوجة جيدًا، وأضف 500 ميكرو لتر من محلول الاستخلاص من 3M في أنبوب موسوم واحد من أنابيب جهاز الطرد المركزي ورجّه بقوة لمزجه بالكامل أو استخدم جهاز الخلط الدوامي لمدة 15 ثانية تقريبًا.

3.4 أضف 900 ميكرو لتر من محلول الاستخلاص من 3M في أنبوب جهاز الطرد المركزي الثاني الموسوم وأضف 100 ميكرو لتر من العينة المحضرة من الخطوة 2.4. 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 فول الصويا من الحزمة وضعه على سطح نظيف وجاف ومستوي.

6.4 انقل 100 ميكرو لتر من العينة المستخلصة المُحضّرة في الخطوة 4.4 من الطبقة الوسطى (المائية) باستخدام ماصة نظيفة أو طرف ماصة وأضفها إلى وعاء العينة على جهاز 3M للتدفق الجانبي لبروتين فول الصويا. شغل المؤقت لمدة 11 ± 1 دقيقة. انتقل إلى قسم تفسير النتائج.



5. العينات الصلبة

1.5 ألصق مسقّى على أنبوب جهاز طرد مركزي واحد لكل عينة غير سائلة.

2.5 اطحن العينة حتى تصبح مسحوقًا متجانسًا وناعمًا.

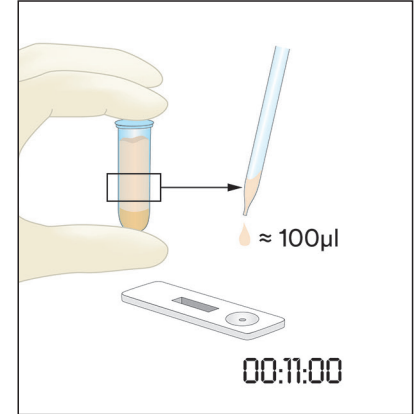
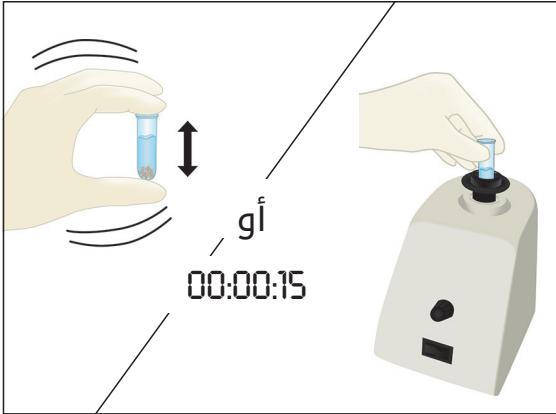
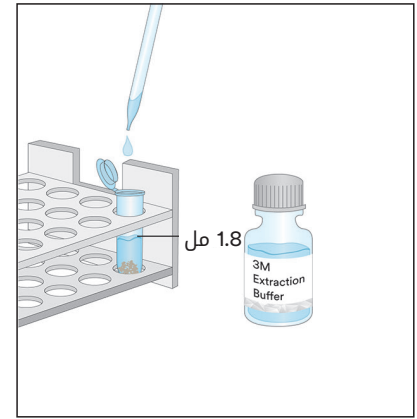
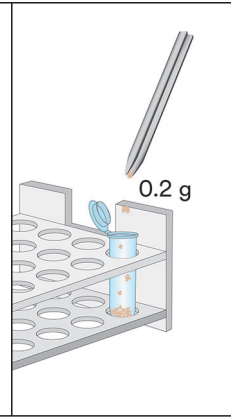
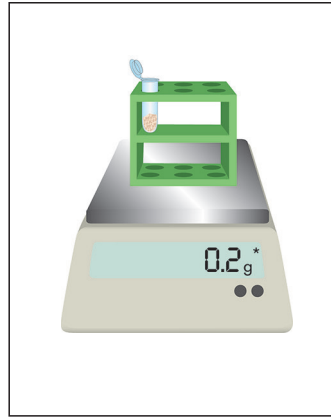
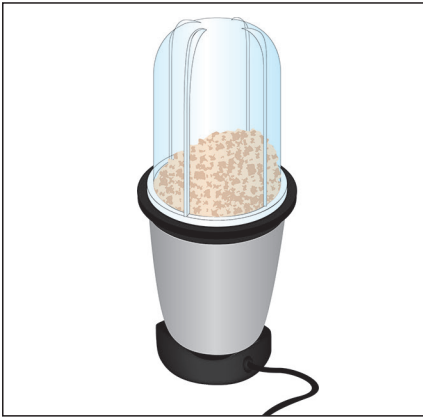
3.5 قم بوزن 0.2 جم من العينة وضعها في أنبوب جهاز الطرد المركزي الموسوم.

4.5 أضف 1.8 مل من محلول الاستخلاص من 3M إلى العينة في أنبوب جهاز الطرد المركزي. رجّ بقوة أو استخدم جهاز الخلط الدوامي لمدة 15 ثانية للمزج جيدًا للحصول على عينة مستخلصة. ملحوظة: أدب عينات الشوكولاتة.

5.5 استخدم جهاز الطرد المركزي لمدة 20-30 ثانية بسرعة 5000-7000 دورة في الدقيقة (3000 × الجاذبية (g)). المادة الطافية هي العينة المستخلصة.

6.5 أزل جهازًا واحدًا من أجهزة 3M للتدفق الجانبي لبروتين فول الصويا من الحزمة وضعه على سطح نظيف وجاف ومستوي.

7.5 انقل 100 ميكرو لتر من العينة المستخلصة المُحضّرة في الخطوة 5.5 من الطبقة الوسطى (المائية) باستخدام ماصة نظيفة أو طرف ماصة وأضفها إلى وعاء العينة على جهاز 3M للتدفق الجانبي لبروتين فول الصويا. شغل المؤقت لمدة 11 ± 1 دقيقة. انتقل إلى قسم تفسير النتائج.

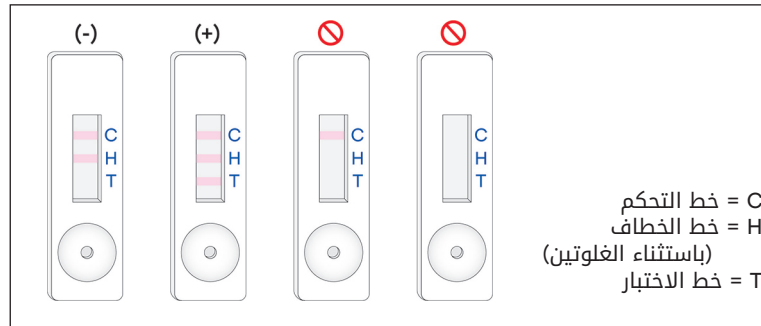


تفسير النتائج

خط التحكم بجانب الحرف C على جهاز 3M للتدفق الجانبي لبروتين فول الصويا. 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:

- لا تكون سالبة لبروتين فول الصويا إلا عندما يكون الخطان الأبعد عن الوعاء - خطا التحكم والخطاف - مرئيين على جهاز 3M للتدفق الجانبي لبروتين فول الصويا.
- موجبة لبروتين فول الصويا عندما تكون الخطوط الثلاثة كلها (خطوط الاختبار والخطاف والتحكم) مرئية على جهاز 3M للتدفق الجانبي لبروتين فول الصويا.
- غير صالحة، إذا لم يغير جهاز 3M للتدفق الجانبي لبروتين فول الصويا مؤشر خط الخطاف الأوسط. قد تكون العينة محملة ببروتين فول الصويا بقدر زائد وتحتاج إلى التخفيف.
- غير صالحة، إذا لم يغير جهاز 3M للتدفق الجانبي لبروتين فول الصويا مؤشر خط التحكم.



أي قراءة تظهر بعد 12 دقيقة من الإضافة الأولية للعينة في جهاز 3M للتدفق الجانبي لبروتين فول الصويا 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 فول الصويا.
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 4 أجزاء 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 فول الصويا 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 حُصّر 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 4 أجزاء 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

الحد الأدنى من الكشف ⁽¹⁾	جزآن في المليون
الحد الأقصى من الكشف	تقريباً 2 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 محددة¹.

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

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 Health Care

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

© 2018, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8721-9190-2