

GlutenTox[®] Pro

Schnell und zuverlässig

GLUTEN
FREI



ENTHÄLT
GLUTEN



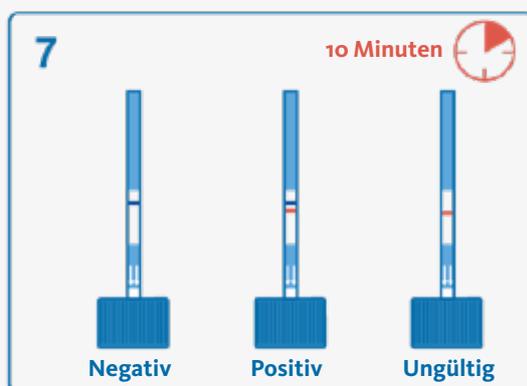
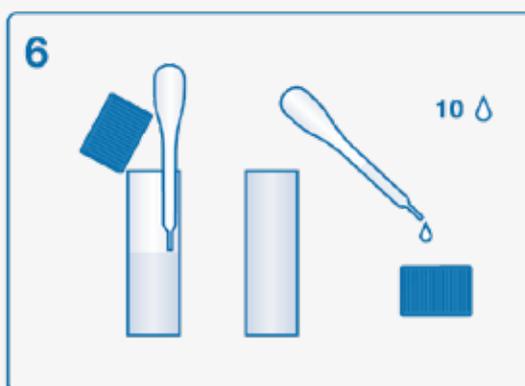
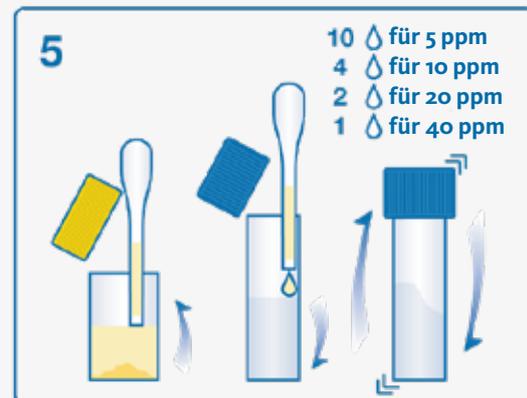
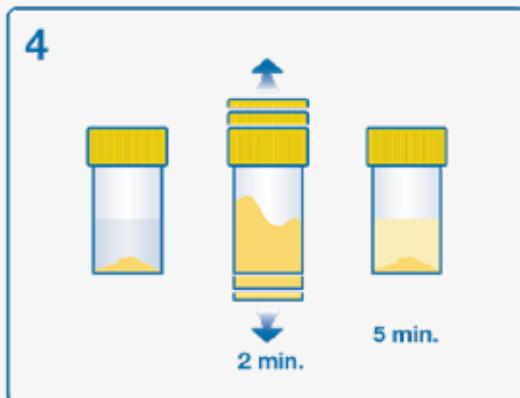
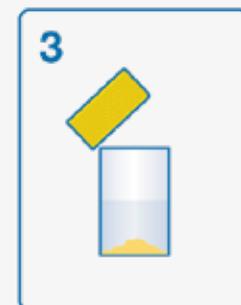
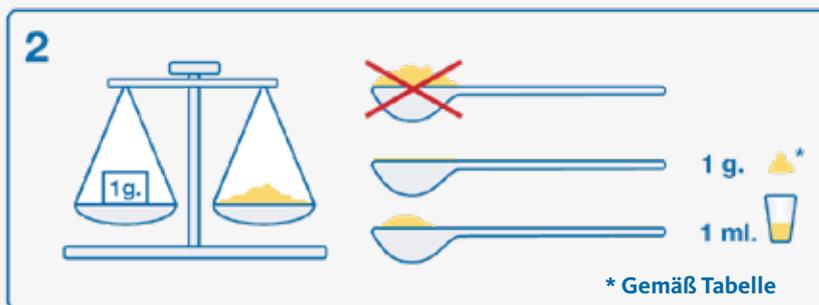
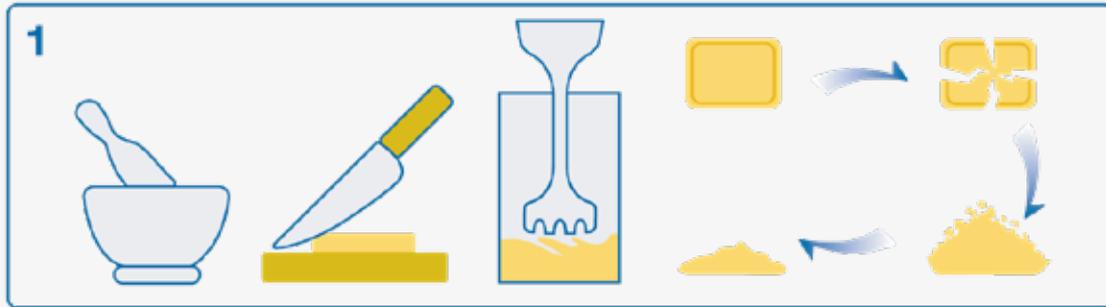
GlutenTox[®] Pro wurde speziell für gewerbliche Küchen und Lebensmittelhersteller entworfen und ist ein benutzerfreundliches Testkit zum Nachweis von Gluten in Lebensmitteln und auf Oberflächen*. GlutenTox[®] Pro enthält den G12-Antikörper, der speziell das 33-mer-Peptid erkennt, die Glutenfraktion, die bei Personen mit Zöliakie eine Reaktion auslöst.

GlutenTox[®] Pro Vorteile:

| | |
|---|---|
| Weist Gluten in Weizen, Gerste, Roggen und einigen seltenen Hafersorten nach | ✓ |
| Einstellbare Sensitivität: 5 ppm, 10 ppm, 20 ppm, 40 ppm Gluten | ✓ |
| Ergebnisse in weniger als 20 Minuten | ✓ |
| Keine speziellen Geräte erforderlich | ✓ |
| Sichere und einfache Anwendung | ✓ |
| AOAC PTM-Zertifizierung für unterschiedliche Lebensmittelmatrizes und Oberflächen | ✓ |

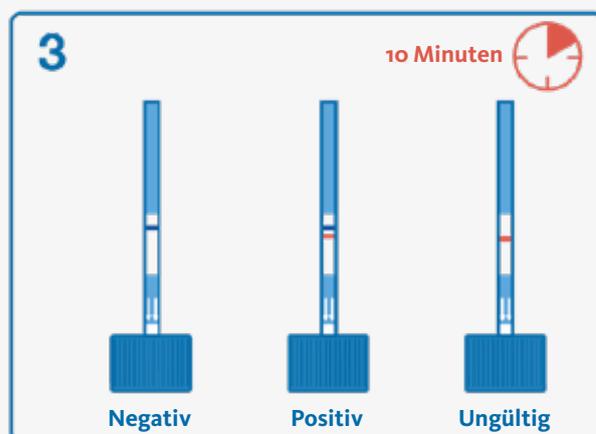
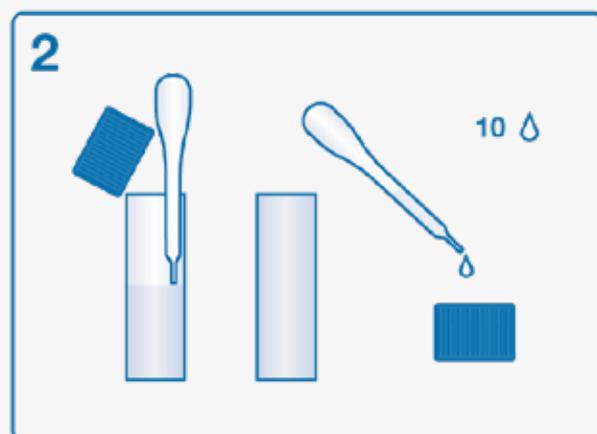
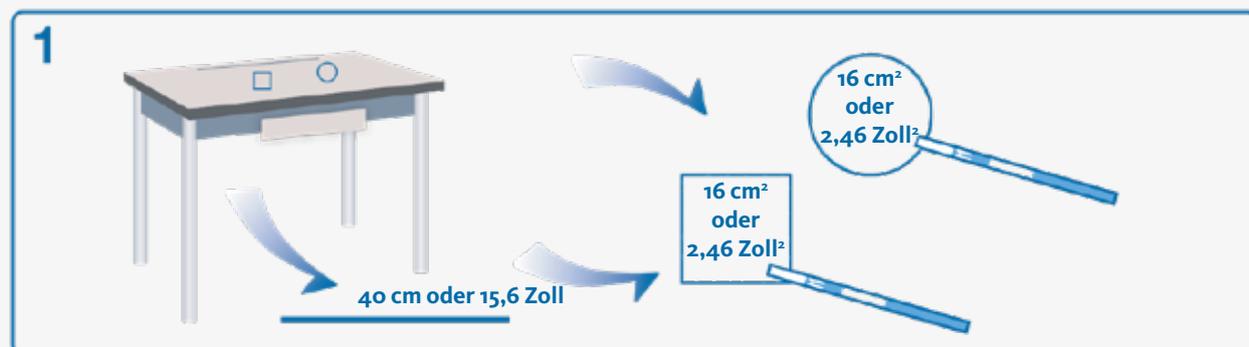
GlutenTox[®] Pro

Vorbereitung und Analyse von Proben



GlutenTox[®] Pro

Verfahren zur
Oberflächenanalyse



GlutenTox[®] Pro

**Nachweis von Gluten
leicht gemacht**

GlutenTox[®] Pro ist ein semiquantitatives Hilfsmittel zur Verhinderung einer unbeabsichtigten Glutenkontamination in Lebensmitteln und auf Oberflächen. Jedes Testkit enthält 25 Einmal-Tests zum Nachweis von Gluten.

Zur Vermeidung unbeabsichtigter

Glutenaufnahme:

- über Eingangsrrohstoffe in Produktionsanlagen
- über Kochoberflächen und Arbeitsplatten in gewerblichen Küchen, Kantinen und Cateringbetrieben
- in gemeinsam genutzten Einrichtungen
- in Endprodukten



| Produktbezeichnung | Bestellnummer | Referenznummer | Menge |
|--------------------------------|----------------------|-----------------------|--------------|
| GlutenTox [®] Pro Kit | KIT3000 | KT-5660 | 25 |

* Matrizes validiert nach dem AOAC-Protokoll Performance Tested MethodsSM (PTM):

- Lebensmittelmatrizes: Reismehl, Brot, Kekse, Haferflocken, Pastete und Joghurt.
- Umgebungsoberflächen: Edelstahl, Gummi, Kunststoff, lackiertes Holz in Lebensmittelqualität und versiegelte Keramik.

HINWEIS: Wie bei jedem qualitativen oder semiquantitativen Test sollten die Ergebnisse in regelmäßigen Abständen mit einem quantitativen Test validiert werden, der in einem externen Labor durchgeführt wird.

Exklusivlizenz von CSIC.