



Alérgenos.

Alérgenos.



Alérgenos en alimentos: rapidez y seguridad en la toma de decisiones

Existe una tendencia clara en la industria alimentaria a ofrecer productos libre de ingredientes alergénicos, así como a la reducción del uso del etiquetado preventivo ("puede contener"). Con el incremento de las alergias alimentarias y su incorporación en la legislación, controlar la presencia no intencionada de alérgenos alimentarios es una demanda tanto por parte del consumidor como de las normas de estándares de calidad y seguridad alimentaria ISO 22000 2005, BRC, IFS, etc.

La verificación de la eficacia de las medidas de protección contra contaminaciones cruzadas de alérgenos alimentarios durante la producción, así como el análisis rápido del producto final permite anticipar la toma de decisiones para el uso del etiquetado preventivo o para tomar medidas correctoras durante la producción de alimentos libres de algún alérgeno.

Proteon Express (Test rápidos):

Los tests Proteon Express permiten un análisis rápido sin necesidad de disponer de un laboratorio. Con el material proporcionado en el kit cualquier persona de la plantilla puede realizar un análisis de forma sencilla tanto de una materia prima, intermedia o producto final, así como de una superficie de trabajo o un agua de aclarado.

Lab2Go (Maletín test rápidos):

El maletín Lab2Go está diseñado para el análisis de superficies de trabajo. Como las necesidades de cada empresa son particulares, su contenido se adapta a las circunstancias de cada usuario personalizándolo con los tipos de test que necesita utilizar.

Su formato facilita el desplazamiento y el análisis en el punto de control. Tanto la industria alimentaria, restauración colectiva, auditores, laboratorios o inspectores, con una o varias sedes, podrán controlar o auditar los puntos críticos en el momento adecuado.

Proteon (Test ELISA):

Los kits Proteon te permiten cuantificar en poco tiempo el contenido del alérgeno que quieres identificar en cualquier tipo de muestra. Los valores de concentración te permitirán conocer los riesgos de tu producto o instalaciones para tomar las medidas correctoras en tu sistema de calidad.

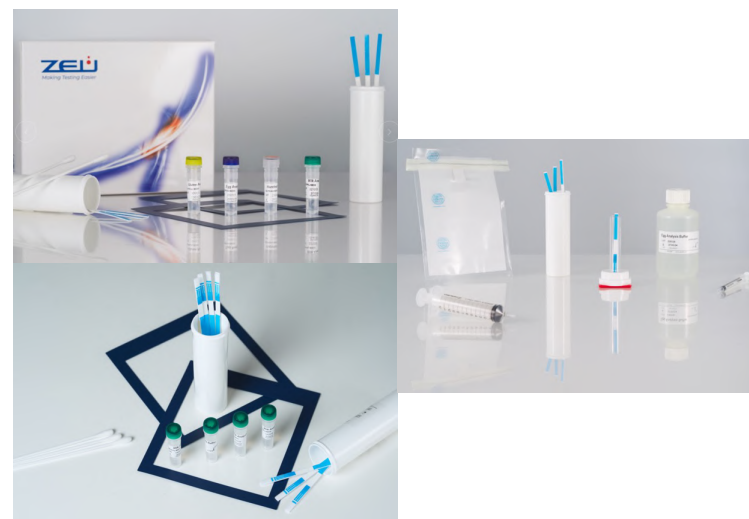


Test de alérgeno de leche: Proteon Duo Milk Express

En 10 minutos y sin equipamiento, cualquier persona puede verificar que su producción no contiene leche.

- ¿Te has planteado hacer controles pero no sabes cómo abordarlo?
- ¿Quieres verificar las limpiezas entre producciones de líneas compartidas?
- ¿Tienes muchos productos que analizar y necesitas los resultados en el momento o en el día?
- ¿Estás implantando una norma de calidad IFS, BRC, ISO 22000 2005?
- ¿Trabajas con leche en polvo y puedes tener contaminaciones post limpieza?

Disponer de información específica nos permitirá tomar decisiones inmediatas entre producciones, detectar limpiezas insuficientes, controlar puntos críticos de contaminación y asegurar la liberación de tu producto al mercado sin riesgo.



Catálogo	Descripción
ZE/PR/LBC25	Insumos 25 pruebas
ZE/PR/LBC10	Insumos 10 pruebas
ZE/PR/LBC10SW	Insumos 10 pruebas





Making Testing Easier

Proteon Milk

Cuantifica en tu laboratorio el contenido de leche mediante un ensayo ELISA con una extracción rápida y sencilla.



- ¿Quieres hacer una validación interna de tus procesos de vez en cuando?
- ¿Te has planteado hacer controles pero no sabes cómo abordarlo?
- ¿Tienes muchos productos que analizar y necesitas los resultados con rapidez?
- ¿Tienes dudas sobre si el tratamiento térmico afecta tus matrices?

Proteon Milk:

Límite de detección: 0,04 ppm de β -lactoglobulina; equivalente a 0,4 ppm de proteínas de leche.

Límite de Cuantificación: 0,05 ppm de β -lactoglobulina; equivalente a 0,5 ppm de proteínas de leche.

Tiempo de ensayo: 90 minutos.

Proteon Milk 30:

Límite de detección: 0,02 ppm de β -lactoglobulina; equivalente a 0,2 ppm de proteínas de leche.

Límite de Cuantificación: 0,06 ppm de β -lactoglobulina; equivalente a 0,6 ppm de proteínas de leche.

Tiempo de ensayo: 30 minutos.

MATRIZ



SUPERFICIES



ALIMENTOS



AGUA DE ACLARADO

APLICACIONES Y USUARIOS



INDUSTRIA
ALIMENTARIA



LABORATORIO

Catálogo	Descripción
ZE/PR/LS	KIT





Making Testing Easier

Lab2GO

En 10 minutos y sin equipamiento, cualquier persona puede realizar una verificación de sus procesos de limpiezas entre producciones.

- ¿Quieres verificar las limpiezas entre producciones de líneas compartidas?
- ¿Estás implantando una norma de calidad IFS, BRC, ISO 22000 2005?
- ¿Te has planteado hacer controles pero no sabes cómo abordarlo?
- ¿Trabajas con ingredientes alergénicos en polvo y puedes tener contaminaciones post limpieza?

El test detecta:

Leche (β -lactoglobulina y Caseína): 0,7 μ g

Huevo: 0,25 μ g

Gluten: 1 μ g

Soja: 0,7 μ g

Pescado: 0,25 μ g

Crustáceos: 4 μ g

Almendra: 0,9 μ g

Avellana: 1 μ g

Nuez: 0,5 μ g



MATRIZ



SUPERFICIES



INDUSTRIA
ALIMENTARIA



CONSULTORES Y
AUDITORES



LABORATORIO



RESTAURACIÓN

APLICACIONES Y USUARIOS

Catálogo	Descripción
ZE/LAB2GO/30	Maletín 3 set de 10 test de detección de alé
ZE/LAB2GO/40	Maletín 4 set de 10 test de detección de alé
ZE/LAB2GO/50	Maletín 5 set de 10 test de detección de alé





Making Testing Easier

ALÉRGENOS

Catálogo	Descripción
ZE/PR/GL10	PROTEON GLUTEN EXPRESS 10
ZE/PR/GL10SW	PROTEON GLUTEN EXPRESS SW
ZE/PR/GL25	PROTEON GLUTEN EXPRESS
ZE/PR/LS	PROTEON MILK / ELISA
ZE/PR/LBC10	PROTEON DUO MILK EXPRESS
ZE/PR/LBC10SW	PROTEON DUO MILK EXPRESS SW
ZE/PR/LBC25	PROTEON DUO MILK EXPRESS
ZE/PR/OV10	PROTEON EGG EXPRESS
ZE/PR/OV10SW	PROTEON EGG EXPRESS SW
ZE/PR/OVS	PROTEON EGG / ELISA
ZE/PR/AL10	PROTEON ALMOND EXPRESS
ZE/PR/AL10SW	PROTEON ALMOND EXPRESS SW
ZE/PR/W10	PROTEON WALNUT EXPRESS
ZE/PR/W10SW	PROTEON WALNUT EXPRESS SW
ZE/PR/CR10	PROTEON CRUSTACEAN EXPRESS
ZE/PR/CR10SW	PROTEON CRUSTACEAN EXPRESS SW

ALÉRGENOS

Catálogo	Descripción
ZE/PR/S10	PROTEON SOY EXPRESS
ZE/PR/S10SW	PROTEON SOY EXPRESS SW
ZE/PR/SS	PROTEON SOY
ZE/PR/SAH	ADITIVO PARA DETECTAR SOYA EN HARINAS 1L
ZE/PR/AV10	PROTEON HAZELNUT EXPRESS
ZE/PR/AV10SW	PROTEON HAZELNUT EXPRESS SW
ZE/PR/P10	PROTEON FISH EXPRESS
ZE/PR/P10SW	PROTEON FISH EXPRESS SW
ZE/LAB2GO/30	MALETÍN 3 SET DE 10 TEST DE DETECCIÓN DE ALÉ
ZE/LAB2GO/40	MALETÍN 4 SET DE 10 TEST DE DETECCIÓN DE ALÉ
ZE/LAB2GO/50	MALETÍN 5 SET DE 10 TEST DE DETECCIÓN DE ALÉ



¡Gracias!

Jorge Luis Loza Mauricio.
Gerente Nacional de Ventas.
Movil: 59 5122 6021
Mail: jorge_loza@dq.com.mx

Sitio web: <https://dqmicrobiologia.com/>

