

## FOODCONFIRM® LAIT

**FoodConfirm® - Lait (Caséine)** est un test rapide sur membrane sensible et spécifique dédié à la détection des protéines de lait de vache dans les aliments, les outils de cuisine et les installations de production des denrées alimentaires.

### PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Le fonctionnement du **FoodConfirm® - Lait (Caséine)** est basé sur le principe de l'immunochromatographie et de la réaction anticorps-antigène. Il permet la détermination qualitative de l'antigène spécifique de la caséine, protéine de lait de vache.

Dans notre test, des anticorps spécifiques de caséine marqués à l'or colloïdal vont le cas échéant se lier sur la zone de dépôt avec les antigènes spécifiques de caséine. Le complexe antigène de caséine lié à l'anticorps spécifique marqué à l'or colloïdal va migrer par capillarité le long de la bandelette jusqu'à la zone de positivité où ils vont être capturés par des anticorps fixés sur la membrane, entraînant la formation d'une ligne rouge. La présence d'une seconde bande de contrôle interne rouge permet de valider le bon fonctionnement du test.

### SENSIBILITÉ ET SPÉCIFICITÉ DU TEST

**FoodConfirm® - Lait (Caséine)** utilise une combinaison inédite d'anticorps extrêmement sensibles qui permettent de détecter la caséine (protéine du lait de vache) dans les préparations alimentaires liquides et solides avec une sensibilité de 10 milligramme de caséine par kilogramme/litre de matière à tester (10ppm).

Les échantillons contenant un niveau élevé de polyphénols (chocolat, café, thé, vin, etc.), de colorants alimentaires (sauce soja, etc.) ainsi que les échantillons riches en gras (huile, beurre de cacahuète, etc.) peuvent réduire la sensibilité de **FoodConfirm® - Lait (Caséine)**.

Pour une analyse plus précise, nous recommandons de faire vérifier la présence de l'antigène de caséine via des méthodes analytiques quantitatives de référence telles que l'ELISA et l'analyse PCR de **FoodConfirm®**.

## MODE D'EMPLOI

### *PRÉCAUTIONS D'USAGE :*

- La bandelette de test doit être conservée dans son emballage d'origine thermoscellé contenant le dessicant jusqu'à son utilisation.
- Ne pas utiliser le test si l'emballage est déchiré ou si la bandelette semble endommagée.
- Assurez-vous que l'échantillon à tester soit imprégné de tous les éléments qui composent votre produit alimentaire.
- Ne pas toucher l'extrémité absorbante de la bandelette.
- Tous les composants du kit (bandelette, pipette, flacon de recueil, et dans certains cas flacon et liquide d'extraction) sont à usage unique. Ne pas réutiliser.
- Ne pas utiliser le test au-delà de sa date de péremption.
- Dans les zones où l'eau courante n'est pas traitée, nous recommandons de faire bouillir l'eau avant de procéder à l'analyse. Par ailleurs, utiliser de l'eau chaude optimise le bon fonctionnement du test.
- Tenir hors de portée des enfants. Ne pas ingérer.

### *CONSERVATION :*

- Les tests doivent être conservés dans leurs emballages d'origine au sec à une température de préférence comprise **entre +18°C et +25°C**.
- Les tests ne doivent pas être exposés à l'humidité.

### *TYPES D'ÉCHANTILLONS À TESTER :*

— **FoodConfirm® - Lait (Caséine)** est un test rapide sur membrane sensible et spécifique dédié à la détection des protéines de lait de vache dans les aliments, les outils de cuisine et les installations de production des denrées alimentaires.

— Il est important de distinguer l'allergie au lait de vache de l'intolérance au lactose. L'allergie au lait de vache touche 2,5% des nourrissons et se prolonge généralement jusqu'à l'âge de 4 ans. Elle peut se traduire par des réactions très graves (eczéma, asthme, œdème de Quincke, choc anaphylactique). Un régime strict d'éviction est recommandé pour les enfants souffrants de cette allergie. L'intolérance au lactose, elle, touche près de 70% de la population adulte et se traduit généralement par des symptômes d'ordre digestifs, cutanés et psychologiques (ballonnements, diarrhées, fatigues, dépressions). Là aussi, un strict régime d'éviction est recommandé.

— En raison de ses valeurs nutritives et gustatives, le lait de vache est très largement utilisé par l'industrie agroalimentaire, et très communément consommé dans nos sociétés modernes sous différentes formes. On retrouve des traces de protéine de lait de vache dans des produits de consommation quotidienne : pain, biscuits, céréales, gâteaux, chips, soupes et même lait de chèvre et de soja.

— Les tests FoodConfirm® sont conçus pour détecter les traces d'allergènes alimentaires dans les échantillons solides et liquides.

— Le test est efficace sur la matière brute, les plats cuisinés, la nourriture transformée industriellement, les pâtisseries et confiseries, pâtes à tartiner, barres céréalières, soupes et sauces, boissons, préparations industrielles (poudres, bases d'aliments non transformés, etc.)

— Le test permet de détecter les traces d'allergènes dans les produits cosmétiques et pharmaceutiques, ainsi que dans les vaccins.

— Le test permet de détecter les traces d'allergènes sur la vaisselle, les outils de découpe et le matériel de production, stockage et transport des denrées alimentaires.

— Le test permet de détecter les traces d'allergènes dans les eaux de rinçage et de lavage des outils et surfaces dédiés à la découpe et au traitement des produits alimentaires.

#### *PRÉPARATION DES ÉCHANTILLONS À ANALYSER :*

**FoodConfirm® - Lait (Caséine)** permet de détecter la présence de la caséine (protéine du lait de vache) dans les échantillons solides et liquides.

Avant de procéder à l'analyse, tous les types d'échantillons doivent être ramenés à une température comprise **entre +15°C et +35°C**. L'analyse d'échantillons trop froids ou trop chauds réduit la sensibilité du test.

Pour chaque test, veuillez n'utiliser qu'**une seule pipette** et qu'**un seul flacon** de recueil.

#### Pour les échantillons solides :

Pour les échantillons solides, nous vous recommandons la procédure suivante :

— Avant de recueillir votre échantillon, nous vous recommandons de bien mélanger votre produit (dans la mesure du possible) afin de vous assurer que les éventuelles protéines de lait contenues dans votre produit soient représentées dans l'échantillon à tester.

— Découper une noisette (entre 0,5 et 1g) de l'échantillon solide en utilisant un instrument propre et de préférence à usage unique.

— Insérer l'échantillon solide dans le flacon contenant le liquide d'extraction.

— Refermer le bouchon du flacon en le vissant entièrement et secouez énergiquement pendant 15 à 30 secondes

— Poser le flacon à la verticale. Au besoin, patienter 1 à 2 minutes afin de laisser les particules sédimenter.

— A l'aide de la pipette stérile fournie, **ajouter de l'eau chaude du robinet** de façon à remplir le flacon vide de contenance 5ml à moitié (2 à 2,5 ml), soit une quantité d'eau correspondant au contenu de trois à quatre fois celui de la pipette.

— Prélever le contenu d'une pipette du liquide de dilution et l'ajouter au flacon de contenance 5ml contenant l'eau chaude

— Refermer le bouchon du flacon en le vissant entièrement et secouer énergiquement pendant 15 à 30 secondes.

— Poser le flacon à la verticale. Au besoin, patientez 1 à 2 minutes afin de laisser les particules sédimenter. La couche supérieure du liquide, à présent décantée (sans particule flottante), est prête à recevoir le test

**Pour les échantillons liquides :**

Pour les échantillons liquides, nous vous recommandons la procédure suivante :

— Assurez-vous que l'échantillon à tester soit imprégné de tous les éléments qui composent votre produit alimentaire.

— A l'aide de la pipette, prélever un échantillon d'environ 2ml (l'équivalent de trois à quatre fois le contenu de la pipette) et le verser dans le liquide d'extraction fourni dans votre kit.

**IMPORTANT :**

**Les échantillons liquides à forte viscosité ou turbidité (présence de particules en suspension) peuvent nuire au bon fonctionnement du test. Au besoin, filtrer préalablement (au travers d'un essuie-tout) les échantillons qui présenteraient de nombreuses particules en suspension (notamment dans les soupes et bouillons) afin de les clarifier, ou augmenter le facteur de dilution.**

— Pour la vaisselle et le matériel de découpe, transport et stockage des denrées alimentaires (couteau, crochet, table, étalage, etc.), nous recommandons de vous munir d'un coton ou d'une compresse stérile et de les passer sur la surface de l'objet à analyser. Insérer ensuite le morceau de coton (ou de compresse) dans le liquide de d'extraction fourni.

— Refermer le bouchon du flacon en le vissant entièrement et secouer énergiquement pendant 15 à 30 secondes.

— Poser le flacon à la verticale. Au besoin, patienter 1 à 2 minutes afin de laisser les particules sédimenter.

— A l'aide de la deuxième pipette fournie dans votre kit, remplir à moitié le flacon de contenance 5ml fourni dans le kit d'eau chaude (2-2,5ml).

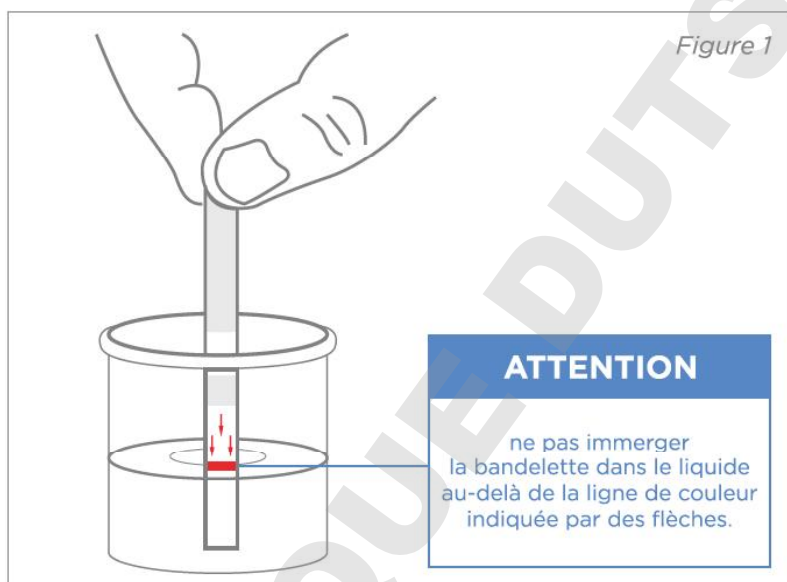
— Prélever le contenu d'une pipette du liquide de dilution et le verser dans le flacon de recueil 5ml.

— Refermer le bouchon en vissant entièrement et secouer pendant quelques secondes. Le liquide est prêt à recevoir le test.

**\* Pour une analyse de confirmation type ELISA ou P.C.R., les échantillons solides et liquides peuvent être conservés à une température comprise entre +2°C et +8°C jusqu'à 24 heures. Au besoin, pour une longue conservation, il faut utiliser des milieux de transport et de conservation spécifiques (nous contacter) ou congeler l'échantillon.**

*EXÉCUTION DU TEST :*

1. Ouvrir la pochette d'emballage avec précaution afin de ne pas endommager la bandelette.
2. Tremper l'extrémité absorbante de la bandelette dans la couche supérieure du liquide contenu dans le flacon en la tenant par le haut. **Attention : ne pas immerger la bandelette dans le liquide au-delà de la ligne de couleur indiquée par des flèches.**
3. Maintenir la bandelette immergée pendant 10 à 15 secondes, de façon de laisser la zone d'absorption de la bandelette bien s'imprégner du liquide.
4. Observer la remontée du liquide par capillarité le long de la bandelette. Si ce n'est pas le cas, retremper la bandelette dans le flacon en la laissant immergée à nouveau 5 secondes.
5. Déposer le test sur une surface plane, sèche et sans vibration pendant 5 à 10 minutes sans toucher ni déplacer le test.
6. Lire et interpréter le résultat conformément aux consignes ci-dessous.



*INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS :*

Le test est considéré comme **positif** si deux lignes rouges apparaissent. L'ordre d'apparition des deux lignes ainsi que l'intensité de la couleur rouge ne sont pas à prendre en considération.



Le test est considéré comme **négatif** si une seule ligne rouge apparaît.



Si aucune ligne n'apparaît, le test est considéré comme **invalide**. Assurez-vous que les instructions, les conditions de conservation et de stockage ont bien été respectées. Vérifiez également que la date de validité du test n'ait pas expirée. Procédez alors à une nouvelle analyse en utilisant un autre test.



DOMINIQUE DUTSCHER SAS