

## FOODCONFIRM® SOJA

**FoodConfirm® – Soja** – est un test rapide sur membrane sensible et spécifique dédié à la détection de soja dans les aliments, les outils de cuisine et les installations de production des denrées alimentaires.

### PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Le fonctionnement du **FoodConfirm® – Soja** – est basé sur le principe de l'immunochromatographie et de la réaction anticorps-antigène. Il permet la détermination rapide et qualitative de l'antigène spécifique du soja.

Dans notre test, des anticorps spécifiques du soja marqués à l'or colloïdal vont le cas échéant se lier sur la zone de dépôt avec les antigènes spécifiques du soja (SBTI). Le complexe antigène de soja, 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 première ligne rouge.

Quel que soit le résultat, une seconde ligne rouge - dite bande de contrôle - vient attester du bon fonctionnement du test.

### SENSIBILITÉ ET SPÉCIFICITÉ DU TEST

**FoodConfirm® – Soja** – utilise une combinaison inédite d'anticorps extrêmement sensibles qui permet de détecter les traces de graines et de pousses de soja présentes dans les préparations alimentaires liquides et solides avec une sensibilité de 0,1 milligramme de soja par kilogramme/litre de matière à tester (0,1ppm).

**FoodConfirm® – Soja** – ne détecte pas les résidus de soja dans les produits obtenus par dégradation enzymatique naturelle ou par traitement chimique. La consommation de ces produits est sans danger. La sensibilité de **FoodConfirm® – Soja** – décroît en fonction de l'échauffement préalable de la matière à tester et de sa teneur en matières grasses (huile, crème, etc.).

## 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® – Soja** – est un test rapide sur membrane sensible et spécifique dédié à la détection de soja dans les aliments, les outils de cuisine et les installations de production des denrées alimentaires.
- La prévalence de l'allergie au soja est estimée à 1% de la population mondiale. En plus d'être très consommé dans certaines régions du monde, le soja est devenu un ingrédient privilégié de l'industrie agroalimentaire pour ses vertus de substitution, et peut donc être retrouvé dans des préparations alimentaires insoupçonnées.
- 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 :*

Les tests rapides FoodConfirm® permettent de détecter la présence d'allergènes alimentaires 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 recommandons la procédure suivante :

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

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

— Insérer directement l'échantillon dans le flacon de recueil contenant le liquide d'extraction. Au besoin, compléter avec 1 à 2 pipettes d'eau chaude du robinet.

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

— 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. La couche supérieure du liquide, à présent décantée (sans particule flottante), est prête à recevoir le test.

#### Pour les échantillons liquides :

Les échantillons liquides comme les jus, les boissons, les soupes, les bouillons et les sauces peuvent être analysés directement.

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

— Insérer directement l'échantillon dans le flacon de recueil contenant le liquide d'extraction. Au besoin, compléter avec 1 à 2 pipettes d'eau chaude du robinet.

**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. Si l'échantillon liquide ne pénètre pas la zone d'absorption du test, le diluer avec 1 à 2mL d'eau chaude, soit une quantité d'eau correspondant au contenu de deux à trois fois celui de la pipette.**

— 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 flacon de recueil et ajouter une quantité d'eau correspondant au contenu de trois à quatre fois la pipette.

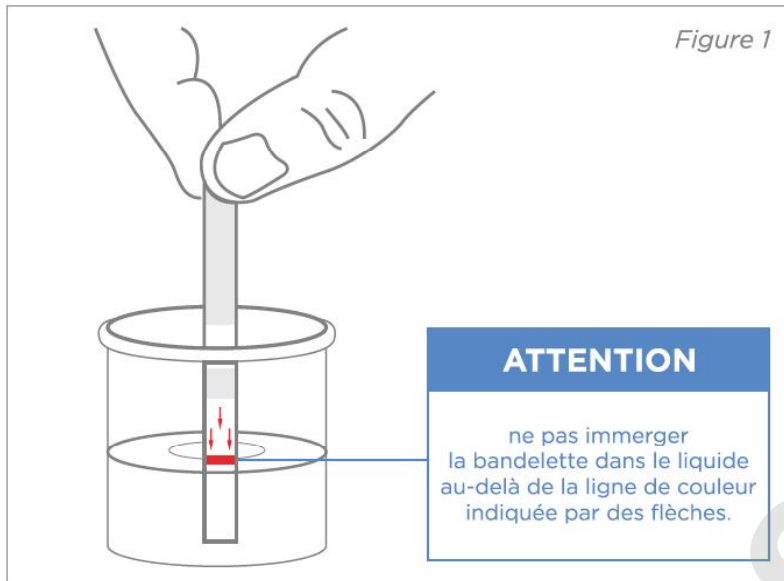
— Refermer le bouchon du flacon en le vissant entièrement et secouer énergiquement pendant 15 à 30 secondes.

— Poser le flacon à la verticale. Au besoin, patienter 1 à 2 minutes afin de laisser les particules sédimenter. La couche supérieure du liquide, à présent décantée (sans particule flottante), est prête 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. Maintenir la bandelette immergée pendant 10 à 15 secondes, de façon à laisser la zone d'absorption de la bandelette bien s'imprégner du liquide.
3. 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.
4. Déposer le test sur une surface plane, sèche et sans vibration pendant 5 à 10 minutes sans toucher ni déplacer le test.
5. 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.

