

食物アレルギー測定キット

FAテスト EIA-くるみ

食の安全と安心を力強くサポート

製造記録による**確認**と**検査**による特定原材料の混入の確認が必要です

特長

• **優れた感度特異性**

2Sアルブミンをターゲットとしているため、食品中のくるみ由来タンパク質を精度良く測定することができます。

• **消費者庁のガイドラインに準拠**

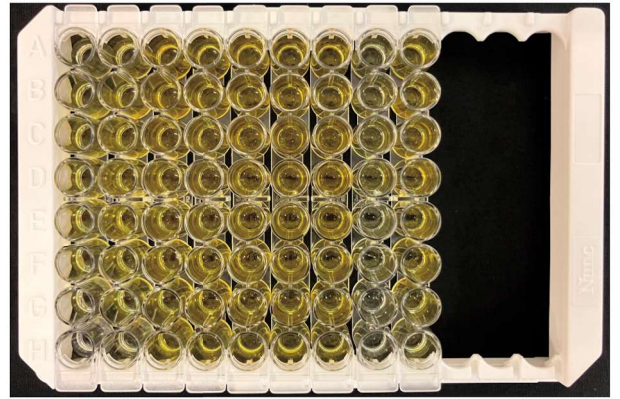
令和5年3月9日付け消費者庁の事務連絡にて特定原材料に「くるみ」が追加されました。
本試薬は、平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次官通知「食品表示基準について」に準拠した方法でバリデーションおよび評価を実施し、定量検査法としての基準を満たしていることが確認されています。

• **抽出液の共通使用が可能**

FAテスト イムノクロマト-くるみと共通の抽出液をご使用いただけます。

• **加熱・加工の有無によらず、幅広い食品に適用**

原材料から加工食品まで、加熱・加工等の有無によらず幅広い食品に適用できます。



※プレートは、1列（8ウェル）毎に切り離し可能な構造

製品仕様

測定範囲：0.78～50 ng/mL

(食品中のくるみタンパク質量として0.31～20 μg/g)

特異性：くるみ全般、加熱くるみに反応

※くるみ類縁種であるペカンナッツ、山核桃以外の木の実類には未反応 (1 μg/g以下)。

包装：96回用



感度



特異性



操作性

食品
検査



用途	品名	製品コード [統一製品コード]	包装	希望納入価格	使用期限
特定原材料測定用	FAテスト EIA-くるみ	08637 [302086375]	96回用	¥ 68,000	製造後6ヵ月
	FAテスト II 抽出用試薬	08627 [302086276]	抽出液A, B, C 各1本	¥ 10,000	製造後12ヵ月

●遮光下、冷所(2～8℃) 保存、禁凍結

製造販売元

島津ダイアグノスティクス 株式会社

お問い合わせ先：カスタマーサポート担当
TEL：03-5846-5707

食品・環境検査の情報Webサイト



COSMOKAI™

<https://industrial-diagnostics.biz.sdc.shimadzu.co.jp/>

皆様の会員登録を
お待ちしております

