

# GUIDE RAPIDE D'UTILISATION DES BANDETTES-TEST ALLERGÈNES

(Arachide, amande, noisette, crustacé, poisson, soja, moutarde)



Laisser les sachets de bandelettes à température ambiante pendant le traitement des échantillons.

## Utilisation sur boissons, liquides et eaux de rinçage :

**ETAPE 1 :** Homogénéiser l'échantillon liquide en agitant quelques secondes afin d'obtenir un échantillon représentatif.

**ETAPE 2 :** À l'aide d'une pipette, mettre 3 ml de liquide dans un tube à bouchon jaune.

**ETAPE 3 :** Ajouter 3 ml de solution tampon d'extraction dans le tube contenant l'échantillon (utiliser la même pipette) et conserver le bouchon bleu.

Suivre les instructions à partir de l'**ETAPE 4** ci-dessous

## Utilisation sur aliments (matières premières, produits finis...) :



**ETAPE 1 :**  
Broyer à l'aide d'un mortier ou d'un blender l'échantillon afin d'obtenir une poudre aussi fine que possible.



**ETAPE 2 :**  
Ajouter un gramme\* de l'échantillon dans un tube à bouchon jaune.



**ETAPE 3 :**  
Ajouter 10 ml de solution d'extraction (bouchon bleu) dans le tube contenant l'échantillon. Conserver le bouchon bleu.



**ETAPE 4 :**  
Fermer le tube à bouchon jaune. Agiter pendant 20 secondes\*\*.



**ETAPE 5 :**  
Laisser décanter la préparation pendant 2 minutes



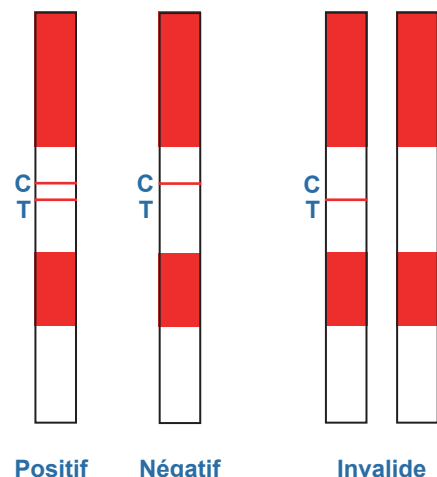
**ETAPE 6 :**  
À l'aide d'une pipette, transférer le surnageant dans le bouchon bleu (le bouchon doit être plein).



**ETAPE 7 :**  
Ouvrir le sachet contenant les bandelettes. Prendre la bandelette nécessaire.  
**!! Ne pas toucher la partie blanche située à l'extrémité. Seulement la partie bleue !**  
Placer la bandelette de façon verticale dans le bouchon bleu (extrémité blanche dans la solution).

**ETAPE 8 : résultats**  
Patienter 10 minutes (résultat optimum).  
**!! Ne pas toucher la bandelette pendant le temps d'attente. Ne pas laisser la bandelette plus longtemps que la durée indiquée.**  
Mettre la bandelette sur une surface plane et propre. Lire les résultats

\*Peser ou cf nombre de cuillères selon tableau dans la notice technique  
\*\*Liquide : agiter doucement  
Solide : agiter vigoureusement



Positif

Négatif

Invalide