

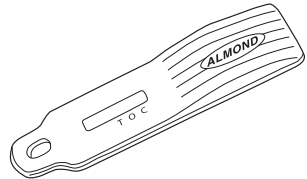
Please note this kit insert has been revised as of June 2020.
Read instructions carefully before starting test.

Reveal[®] 3-D

for Almond

INTRODUCTION AND INTENDED USE

Reveal[®] 3-D for Almond is uniquely designed with three lines of detection and can be used virtually anywhere to screen environmental swabs, clean in place (CIP) rinses, food products and ingredients for the presence of significant levels of almonds. The test's 3-D technology ensures greater reliability with screening than ever before.



Reveal 3-D for Almond is intended for use only in an industrial food manufacturing/preparation context or for food labelling enforcement testing. Because of the problems of adequately sampling and extracting almond, it is not suitable for the testing of foods to be consumed in the home or in a restaurant by allergic individuals. The test detects significant (low parts per million, or ppm) levels of almond content in CIP rinses, environmental swabs, and foods.

DETECTION LIMIT

The test uses highly specific antibodies to detect almond protein. Almond can be detected from various surfaces using the provided environmental swabs, rinses and liquid products.

Utilizing the environmental swabs supplied, levels of 1 µg/ 100 cm² of almond on surfaces can be detected.

When analyzing CIP rinses and foods, almond residues are detectable as low as 1.1 ppm almond protein (5 ppm total almond). The presence of cleaners and sanitizers in rinses, as well the type of food matrix being tested, can affect limit of detection.

CROSS-REACTIVITY

The test was used to analyze a panel of potentially cross reacting commodities including nuts, seeds, legumes and grains. This test cross-reacts with common *Prunus* genus (i.e. apricots, cherries, nectarines, peaches and plums). Cross-reactivity has been identified with the seed (stone); however, the flesh (seedless fruit) does not cross react. Further information is detailed in the Reveal 3-D Almond customer validation report, which is available on request.

TEST PERFORMANCE

Reveal 3-D for Almond has undergone rigorous validation to evaluate the specificity, sensitivity, robustness and intra- and inter-batch variability of the test method on CIP rinses, environmental swabs and foods. A customer validation report is available on request.

SAMPLE COMPATIBILITY

Reveal 3-D for Almond is designed to detect almond on environmental surfaces, CIP rinses and foods. Although every effort has been made to validate as many variables as possible, there may be some sample types that are not suitable for testing.

Users should perform in-house matrix-specific spike recovery validation work in conjunction with a validated laboratory assay (e.g., Veratox[®]) to help confirm Reveal 3-D for Almond results. This procedure will highlight any problematic matrices encountered.

For certain food ingredients or more complex food matrices, it is recommended that a more broadly inclusive test, such as Veratox for Almond, be used. Existing commodity validations should be revalidated when suppliers or the manufacturing process has been changed. Please contact a NEOGEN representative or distributor for additional details.

REAGENTS AND MATERIALS PROVIDED

The Reveal 3-D Almond Test pack contains the following:

1. An instruction leaflet
2. 1 foil pouch, containing 10 yellow Reveal 3-D for Almond devices
3. 10 sachets containing Type 12 Extraction Buffer
4. 10 sample tubes and caps
5. 10 individually packaged sterile swabs with break off tips
6. 1 bottle of swab wetting solution

MATERIALS REQUIRED FOR FOOD EXTRACTION BUT NOT PROVIDED

1. 3-D Food Buffer (NEOGEN item 8504)
2. 50 mL graduated cylinder tubes for extraction (NEOGEN item 9381)

SAMPLING TECHNIQUE

1. Clean-in-place rinse water and liquid samples

As only a small amount of material (0.25 mL) is required for the Reveal 3-D for Almond test, it is important to test a representative portion of liquid.

2. Environmental swabbing

The swabs supplied are intended to be used for the collection of environmental samples from which the presence of almond can be tested. This method can be used to validate the adequacy of cleaning and/or to identify problem areas (e.g., unwanted build-up of almond in processing equipment).

3. Food samples

As only a small sample of material is required for Reveal 3-D for Almond, it is important to test a representative portion of the sample.

PRECAUTIONS

1. For testing in an industrial food manufacturing/ preparation, or labeling enforcement context only.
2. Do not use any part of the test beyond the expiry date.
3. Do not open the foil pouch until just before use.
4. Always store the kit between 2–8°C (35–46°F). **Avoid freezing.**
5. Ensure the foil bag is tightly sealed after removal of a device.

TEST STORAGE / SAMPLE STABILITY

Store the Reveal 3-D for Almond kit between 2–8°C (35–46°F). The kit should be used within the expiry date stated on the outer label. Extracted samples should be used within 3 hours of extraction.

LIMITATIONS

A negative test from a surface or rinse cannot exclude the possibility that the food contains almond since it may be distributed unevenly on the surface or sample and may be below the detection limit of the test with that specific sample.

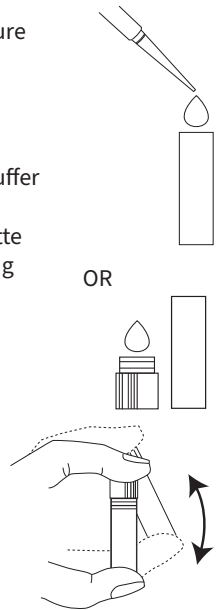
Reveal 3-D for Almond is qualitative and should only be used as a preliminary screen for the presence of almond. The validity of results obtained with the test should preferably be viewed in conjunction with data from a quantitative assay such as Veratox for Almond Allergen.

Validate detection by testing a positive control from the source allergen or ingredient that is available in your manufacturing environment and that may pose an allergen contamination risk to ensure the test can detect the allergen of concern. Contact NEOGEN Technical Services for additional information.

RINSE SAMPLING

Remove the following and allow to equilibrate at room temperature before use (**20–30 minutes** out of refrigerator):

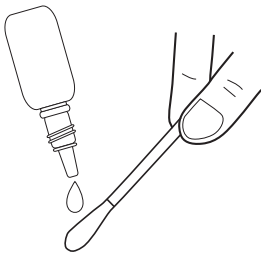
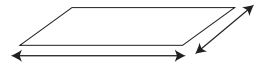
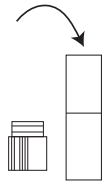
1. 1 sample tube
 2. 1 Type 12 Extraction Buffer sachet
 3. 1 Reveal 3-D for Almond device (in foil pouch)
1. Carefully tear/cut off the top of the clear Type 12 Extraction Buffer sachet and add the entire contents to the sample tube.
 2. Add the 0.25 mL (250 µL) sample to the sample tube. If a pipette is unavailable, 0.25 mL may be crudely estimated by half-filling a white sample tube cap.
NOTE: Test results will be less accurate.
 3. Secure the white cap and shake for **1 minute**.



SWAB SAMPLING

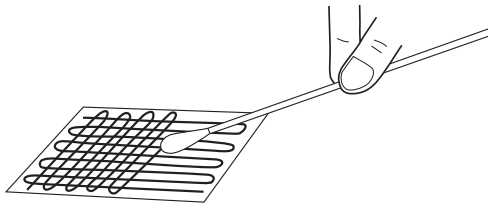
Remove the following and allow to equilibrate at room temperature before use (**20–30 minutes** out of refrigerator):

1. 1 bottle swab wetting solution
 2. 1 sample tube
 3. 1 Type 12 Extraction Buffer sachet
 4. 1 Reveal 3-D for Almond device (in foil pouch)
 5. 1 sterile swab
1. Carefully tear/cut off the top of the Type 12 Extraction Buffer sachet and add the entire contents to the sample tube.
 2. Estimate a swabbing area of approximately 10 x 10 cm. Alternatively, use the swab to collect samples of contamination from problem areas (e.g., of processing equipment, filler heads).
 3. Gather the sample with the swab, using one of the following methods:

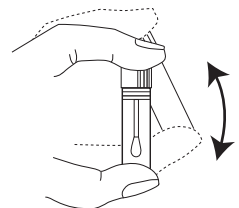


For dry surfaces: Remove a sterile swab from the packaging and wet with two drops of swab wetting solution. Swab a 10 x 10 cm area by using a crosshatch technique revolving the swab on the surface. Repeat this swabbing procedure using movements at right angles to those used in the first swabbing.

For wet surfaces: Remove a sterile swab from the packaging and swab a 10 x 10 cm area by using a crosshatch technique, revolving the swab on the surface. Repeat this swabbing procedure using movements at right angles to those used in the first swabbing. **Do not moisten swab prior to use.**



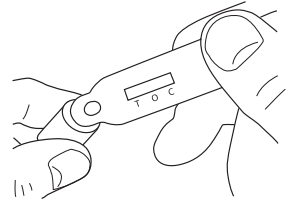
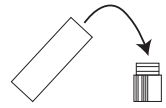
4. Return the swab to the Extraction Buffer in the sample tube and carefully break off the moistened end at the pre-scored mark so it remains in the tube.
5. Secure the cap of the sample tube, taking care to ensure that the stem does not prevent the tube from being properly sealed. Shake for **1 minute**.



SWAB AND RINSE TESTING

1. Remove the lid and fill it with the liquid from the tube. Any froth should remain in the tube.
2. Dip the head of the Reveal 3-D device into the liquid in the lid. Ensure that the cavity is saturated with the liquid.
3. Leave the cavity saturated until you see the liquid running in the test window.
4. Place device on a flat surface and allow test to develop for **5 minutes**.

NOTE: It is essential to place the device flat on a level surface as soon as the liquid has entered the test window to stimulate flow through the device. Additionally, the devices are pre-stripped with pale green loading dye in positions T (test), O (overload), and C (control). The loading dye is removed from the test window as the sample flows through the device.

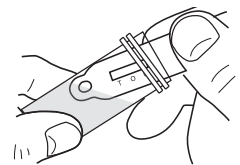
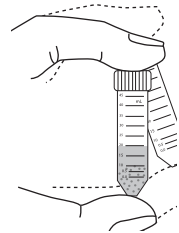


FOOD EXTRACTION AND TESTING

The extraction of food samples requires the use of NEOGEN's 3-D Food Buffer (NEOGEN item 8504).

From the test kit, remove the appropriate number of the following and allow to equilibrate at room temperature before use (**20–30 minutes** out of refrigerator):

1. 3-D Food Buffer
 2. Reveal 3-D for Almond device (in foil pouch)
1. Add 20 mL of 3-D Food Buffer into a new 50 mL tube (18 mL for liquid samples) or a similar container.
 2. Weigh out 2 g (2 mL for liquid products) of sample and add to tube with buffer.
 3. Secure the caps and invert to suspend sample. Shake vigorously or vortex for **1 minute**.
 4. Tilt the tube at approximately a 45 degree angle. Dip the head of the Reveal 3-D device into the liquid. Ensure the cavity is saturated with the liquid, and that no liquid gets on the test window.
 5. Leave the cavity saturated until liquid is seen running in the test window
 6. Place device on a flat surface and allow test to develop for **5 minutes**.



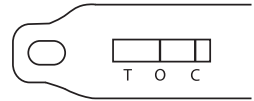
NOTE: It is essential to place the device flat on a level surface as soon as the liquid has entered the test window to stimulate flow through the device. Additionally, the devices are pre-stripped with pale green loading dye in positions T (test), O (overload), and C (control). The loading dye is removed from the test window as the sample flows through the device.

READING RESULTS

Read the result **5 minutes** after dipping. Observations after 6 minutes may be inaccurate due to overdevelopment of the device.

1. Negative result

No line at position T (test): Level of almond is below the limit of detection. (See Limitations section.)



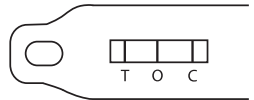
Negative

2. Positive result

Any intensity of the red line at position T (test): Level of almond above detection limit.

3. High positive results

No line is visible at position O (overload) and a red line may be faintly visible or absent at position T: Sample is overloaded with almond.



Positive



High positive



High positive

4. Invalid results

If no line appears at position C (control), then the test may be invalid.

CUSTOMER SERVICE

NEOGEN Customer Assistance and Technical Services can be reached by using the contact information on the back of this booklet. Training on this product, and all NEOGEN test kits, is available.

SDS INFORMATION AVAILABLE

Safety data sheets (SDS) are available for this test kit, and all of NEOGEN's test kits, on NEOGEN's website at neogen.com, or by calling NEOGEN at 800.234.5333 or 517.372.9200.

TERMS AND CONDITIONS

For NEOGEN's full terms and conditions, please visit neogen.com/terms-and-conditions/

WARRANTY

NEOGEN Corporation makes no warranty of any kind, either expressed or implied, except that the materials from which its products are made are of standard quality. If any materials are defective, NEOGEN will provide a replacement of the product. Buyer assumes all risk and liability resulting from the use of this product. There is no warranty of merchantability of this product or of the fitness of the product for any purpose. NEOGEN shall not be liable for any damages, including special or consequential damage, or expense arising directly or indirectly from the use of this product.

TEST KITS AVAILABLE FROM NEOGEN

Natural toxins

- Aflatoxin, DON, ergot alkaloids, ochratoxin, zearalenone, T-2/HT-2 toxins, fumonisin, histamine

Foodborne bacteria

- *E. coli* O157:H7, *Salmonella*, *Listeria*, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter*, *Staphylococcus aureus*

Sanitation

- ATP, yeast and mold, total plate count, generic *E. coli* and total coliforms, protein residues

Food allergens

- Almonds, coconut, crustaceans, eggs, gliadin, hazelnut, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, walnuts

Genetic modification

- CP4 (Roundup Ready®)

Ruminant by-products

- Meat and bone meal, feed

Species identification

- Raw and cooked meat samples



North America

NEOGEN Headquarters

800.234.5333 (USA/Canada)
foodsafety@neogen.com
NEOGEN.com

Europe, Middle East and Africa

NEOGEN Europe

+ 44 (0) 1292 525 600
info_uk@neogeneurope.com
NEOGEN.com

Mexico

NEOGEN Latinoamerica

+52 (55) 5254-8235
informacion@neogenlac.com
NEOGEN.com

Brazil

NEOGEN do Brasil

+55 19 3935.3727
info@neogendobrasil.com.br
NEOGEN.com

China

NEOGEN Bio-Scientific Technology

+86 21 6271 7013
info@neogenchina.com.cn
www.neogenchina.com.cn

India

NEOGEN Food and Animal Security

+91 484 2306598, 2301582
info@neogenindia.com
www.neogenindia.com

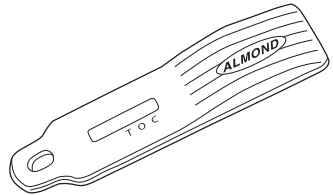
Por favor tenga en cuenta que este folleto ha sido revisado en Junio de 2020. Por favor lea las instrucciones cuidadosamente antes de realizar la prueba

Reveal[®] 3-D

Prueba para Almendras

INTRODUCCIÓN Y PROPÓSITO DE USO

Reveal[®] 3-D para almendra está especialmente diseñado con tres líneas de detección y se puede utilizar virtualmente en cualquier lugar para analizar hisopados ambientales, enjuagues de limpieza in situ (CIP), productos e ingredientes alimenticios para detectar niveles significativos de almendra. La tecnología 3-D de esta prueba asegura una confiabilidad superior en las detecciones comparadas con las ya obtenidas anteriormente.



La prueba de Reveal 3-D para Almendras está diseñada para ser usada en la fabricación/preparación industrial de productos alimentarios, o bien para pruebas relativas al cumplimiento de las normas de etiquetado en alimentos. Debido a las dificultades que plantean la extracción y el muestreo correctos de almendra, la prueba no es adecuada y no debe ser utilizada por personas con alergias para la detección de alérgenos en alimentos de consumo en hogares o en restaurantes. Este análisis detecta niveles considerables (concentraciones bajas en partes por millón, ppm) de almendra en enjuagues de limpieza in situ y en hisopados ambientales. La prueba detecta niveles significativos (número reducido de partes por millón o ppm) de contenido de almendra en enjuagues de CIP, hisopados ambientales y alimentos.

LÍMITE DE DETECCIÓN

Este análisis utiliza anticuerpos altamente específicos para detectar la proteína de almendra. La almendra puede detectarse en diversas superficies usando los hisopos ambientales suministrados, así también en muestras de aguas residuales, enjuagues y en productos líquidos.

Utilizando los hisopos ambientales suministrados es posible detectar niveles de almendra de 1 µg/100 cm² en superficies.

Al analizar enjuagues de CIP y alimentos, los residuos de almendra son detectables tan baja como 1.1 de proteína de almendra (5 ppm total de almendra). La presencia de productos de limpieza y desinfectantes en los enjuagues, así como el tipo de matriz de alimento siendo analizado, pueden afectar el límite de detección.

REACTIVIDAD CRUZADA

Este análisis se ha utilizado para examinar un grupo de productos con potencialidad de reactividad cruzada los cuales incluyen nueces, semillas, legumbres y cereales. Esta prueba presenta reactividad cruzada con alimentos del género Prunus (por ejemplo albaricoques, cerezas, nectarinas, melocotones y ciruelas). Se ha identificado reactividad cruzada con la semilla (nuez); sin embargo, la pulpa (en frutas sin semilla o nuez) no presenta reactividad cruzada. Para obtener mayor información, consulte el reporte de validación de la prueba de Reveal 3-D para Almendras, el cual se encuentra disponible bajo solicitud.

RENDIMIENTO DE LA PRUEBA

Reveal 3-D para almendra ha pasado por una validación rigurosa para evaluar la especificidad, la sensibilidad, la robustez y la variabilidad intra e interlote del método de prueba con enjuagues de CIP, hisopados ambientales y alimentos. El informe de validación se encuentra disponible para los clientes bajo solicitud.

COMPATIBILIDAD DE MUESTRAS

Reveal 3-D para almendra está diseñada para detectar almendra en superficies ambientales, enjuagues de CIP y alimentos. Aunque se han hecho todos los esfuerzos para validar el máximo número de posibles variables, ciertos tipos de muestras no son adecuadas para esta prueba.

Los usuarios deben realizar un estudio específico por cada matriz de muestra, conjuntamente con un análisis de laboratorio validado (por ejemplo, la prueba de Veratox), para confirmar los resultados obtenidos con la prueba de Reveal 3-D para Almendras. Este procedimiento destacará cualquier matriz problemática que se presente.

Para ciertos ingredientes alimenticios o matrices alimenticias más complejas, se recomienda utilizar un método de prueba más inclusivo, como Veratox para almendra. Las validaciones existentes de productos deberán ser revalidadas cada vez que se realicen cambios en el proveedor o en el proceso de fabricación. Por favor contacte a representante o distribuidor de NEOGEN para obtener mayor información.

REACTIVOS Y MATERIALES SUMINISTRADOS

El paquete de la prueba de Reveal 3-D para Almendras contiene lo siguiente:

1. Un folleto de instrucciones
2. Una bolsa de aluminio con 10 dispositivos amarillos para la prueba de Reveal 3-D para Almendras
3. 10 bolsas conteniendo Tampón de Extracción Tipo 12
4. 10 tubos de muestras con tapas
5. 1 botella de solución para humedecer los hisopos

MATERIALES NECESARIOS PARA LA EXTRACCIÓN DEL ALIMENTO QUE NO ESTÁN INCLUIDOS

1. Solución amortiguadora para alimentos 3-D (artículo de NEOGEN 8504)
2. Tubos graduados de 50 mL para extracción (artículo de NEOGEN 9381)

TÉCNICA DE MUESTREO

1. Enjuagues de limpieza In-situ y muestras líquidas

Debido a que solamente se necesita una pequeña cantidad de material (0,25 mL) para la realización de la prueba de Reveal 3-D para Almendras, es importante analizar una porción representativa del líquido.

2. Hisopados ambientales

Los hisopos suministrados deben utilizarse para obtener muestras ambientales a partir de las cuales se pueda detectar la presencia de almendra. Este método puede utilizarse para validar la efectividad de la limpieza y/o para identificar áreas problemáticas (por ejemplo, acumulaciones no deseadas de almendra en el equipo de procesamiento, cabezal de relleno).

3. Muestras de alimentos

Ya que solo se necesita una pequeña muestra de material para Reveal 3-D para almendra, es importante analizar una porción representativa de la muestra.

PRECAUCIONES

1. Solamente para pruebas ambientales en un contexto de fabricación/preparación industrial de alimentos, o para cumplir con las normas de etiquetado.
2. No utilice los componentes de esta prueba después de la fecha de vencimiento.
3. No abra la bolsa de aluminio hasta que esté listo para realizar la prueba.
4. Mantenga almacenado el kit de prueba en refrigeración entre 2–8 °C (35–46 °F). Evite su congelación.
5. Asegúrese que la bolsa de aluminio quede bien sellada después de retirar un dispositivo.

ALMACENAMIENTO DE LA PRUEBA / ESTABILIDAD DE LAS MUESTRAS

Almacene el kit de prueba de Reveal 3-D para Almendras refrigerado entre 2–8 °C (35–46 °F). Este kit de pruebas debe utilizarse dentro del plazo de vencimiento indicado en la etiqueta exterior. Los extractos de las muestras deben utilizarse dentro un lapso no mayor a 3 horas después de su extracción.

LIMITACIONES

Un análisis negativo de una superficie o de un enjuague no puede excluir la posibilidad de que el alimento contenga almendra ya que es posible que exista en una distribución desigual en dicha superficie o dicho enjuague y que la muestra en cuestión quede por debajo del límite de detección del análisis.

La prueba de Reveal 3-D para Almendras es cualitativa y sólo debe utilizarse como una prueba preliminar para la detección de la presencia de almendra. La validez de los resultados obtenidos con la prueba se debe considerar preferiblemente junto con los datos de un análisis cuantitativo, como Veratox para alérgeno de almendra.

Valide la detección mediante la realización de pruebas de un control positivo de la fuente del alérgeno o con el ingrediente que esté disponible en su entorno de fabricación y que represente un riesgo de contaminación por alérgenos para asegurarse de que la prueba pueda detectar el alérgeno de interés. Contacte al Departamento de Servicios Técnicos de NEOGEN para obtener mayor información.

RECOLECCIÓN DE MUESTRAS LÍQUIDAS

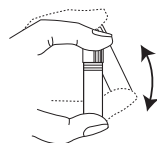
Extraiga los siguientes elementos y deje que se equilibren a la temperatura ambiente antes de utilizarlos (**20–30 minutos** por fuera del refrigerador):

- 1 tubo de muestra
- 1 bolsita de Tampón de Extracción Tipo 12
- 1 dispositivo de Reveal 3-D para Almendras (en bolsa de aluminio)

1. Rasgue/corte con cuidado la parte superior de la bolsa de Tampón de Extracción Tipo 12 y vierta todo su contenido en el tubo de muestra.
2. Vierta los 0,25 mL (250 µL) de la muestra al tubo. Si no dispone de una pipeta, se puede calcular 0,25 mL aproximadamente llenando la mitad de la tapa blanca del tubo de muestra.

NOTA: Los resultados del análisis serán menos exactos.

3. Cierre firmemente la tapa blanca y agítela durante **1 minuto**.

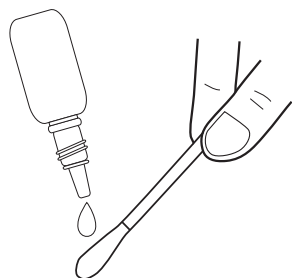
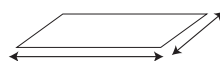
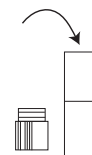


RECOLECCIÓN DE MUESTRAS CON HISOPOS

Extraiga los siguientes elementos y permita que alcancen una temperatura ambiente antes de utilizarlos (**20–30 minutos** por fuera de refrigeración):

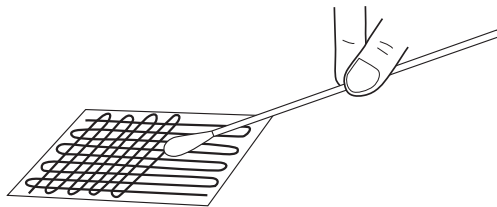
- 1 botella con solución para humedecer los hisopos
- 1 tubo de muestra
- 1 bolsa con Tampón de Extracción Tipo 12
- 1 dispositivo de Reveal 3-D para Almendras (en la bolsa de aluminio)
- 1 hisopo estéril

1. Cuidadosamente rasgue/corte la parte superior de la bolsa de Tampón de Extracción Tipo 12 y vierta todo su contenido en el tubo de muestra.
2. Calcule una zona de aplicación del hisopo de aproximadamente 10 cm x 10 cm. También puede utilizar el hisopo para recoger muestras de contaminación en zonas problemáticas (por ejemplo, en el equipo de procesamiento, cabezal de relleno).
3. Colecte la muestra con el hisopo, utilizando uno de los métodos siguientes:

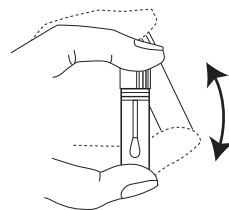


Para superficies secas: retire un hisopo estéril del envase y humidézcalo con buffer de extracción en el tubo de muestra. Aplique el hisopo a una zona de 10 x 10 cm mediante una técnica de rayado cruzado, haciendo girar el hisopo en la superficie. Repita este procedimiento de aplicación del hisopo con movimientos perpendiculares a los ya efectuados en la primera aplicación.

Para superficies húmedas: retire un hisopo estéril del envase y aplíquelo a una zona de 10 x 10 cm mediante una técnica de rayado cruzado, haciendo girar el hisopo en la superficie. Repita este procedimiento de aplicación del hisopo con movimientos perpendiculares a los ya efectuados en la primera aplicación. No humedezca el hisopo antes de utilizarlo.

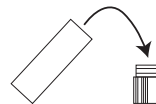


4. Devuelva nuevamente el hisopo al Tampón de Extracción en el tubo de muestra y cuidado, rompa cuidadosamente el extremo húmedo en la línea previamente marcada en el hisopo de modo que permanezca en el tubo.
5. Cierre firmemente la tapa del tubo de muestra, asegurándose de que el tallo del hisopo no impida el cierre correcto de la tapa. Agítelo durante 1 minuto.

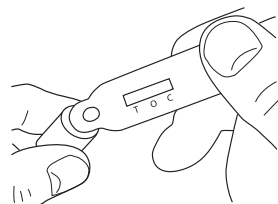


PRUEBAS DE HISOPADO Y ENJUAGUE

1. Retire la tapa y llénela con el líquido del tubo. Si existe espuma, ésta debe quedar dentro del tubo.
2. Sumerja el cabezal del dispositivo de Reveal 3-D en el líquido de la tapa. Asegúrese de que la cavidad se sature con el líquido.
3. Permita la saturación de la cavidad hasta que ver fluir el líquido en la ventanilla del análisis.
4. Coloque el dispositivo sobre una superficie plana y permita que el análisis se desarrolle durante 5 minutos.



NOTA: Con el fin de estimular la circulación a través del dispositivo, es imprescindible colocarlo sobre una superficie plana en cuanto el líquido fluya en la ventanilla de análisis. Además, los dispositivos están precargados con un tinte de color verde claro en las siguientes posiciones: T (prueba), O (sobrecarga) y C (control). El tinte de carga es disuelto una vez que el líquido de la muestra fluye a través del dispositivo.

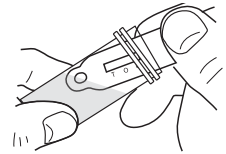
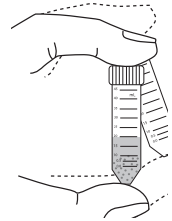
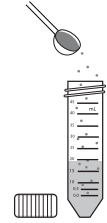


EXTRACCIÓN DE ALIMENTOS Y PRUEBAS

La extracción de muestras de alimentos requiere el uso de la solución amortiguadora para alimentos 3-D de NEOGEN (artículo de NEOGEN 8504).

Del kit de prueba, retire el número adecuado de los siguientes elementos y permita que lleguen a la temperatura ambiente antes del uso (**20-30 minutos** fuera del refrigerador):

1. Solución amortiguadora para alimentos 3-D
2. Dispositivo Reveal 3-D para almendra (en sobre de papel aluminio)
1. Agregue 20 mL de solución amortiguadora para alimentos 3-D en un nuevo tubo de 50 mL.
2. Pese 2 g (mL) de muestra y agregue la muestra al tubo con solución amortiguadora.
3. Cierre bien con las tapas e invierta para suspender la muestra. Agite vigorosamente o mezcle en un agitador tipo vórtex durante **1 minuto**.
4. Inclíne el tubo en un ángulo de aproximadamente 45 grados. Sumerja la cabeza del dispositivo Reveal 3-D en el líquido. Asegúrese de que la cavidad se sature con el líquido y que este no llegue a la ventana de prueba.
5. Deje la cavidad saturada hasta que observe líquido fluyendo en la ventana de prueba.
6. Coloque el dispositivo en una superficie plana y permita que la prueba se revele durante 5 minutos.



NOTA: Para estimular el flujo a través del dispositivo, es esencial colocar el dispositivo sobre una superficie plana en cuanto el líquido haya ingresado en la ventana de prueba. Además, los dispositivos están previamente marcados con tinte de carga verde pálido en las posiciones T (prueba), O (sobrecarga) y C (control). El tinte de carga se elimina de la ventana de prueba a medida que la muestra fluye a través del dispositivo.

INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Lea los resultados después de **5 minutos** después de sumergir el dispositivo. Las observaciones hechas después de 6 minutos pueden dar lugar a resultados inexactos debido a la sobre explotación del dispositivo.

1. Resultados negativos

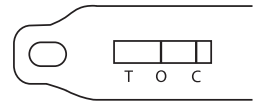
No aparece una línea en la posición T (prueba):
Nivel de almendra por debajo del límite de
detección. (Consulte la sección Limitaciones.)

2. Resultados positivos

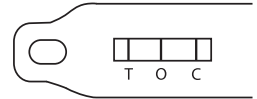
Línea de cualquier intensidad en la posición T
(análisis): Nivel de almendra por encima del límite
de detección.

3. Resultados positivos altos

No aparece una línea en la posición O (sobrecarga)
y en la posición T (prueba) apenas se distingue una
línea o no aparece una línea: La muestra está sobrecargada
de almendra.



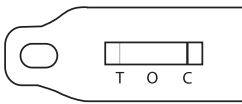
Negativo



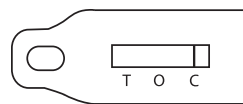
Positivo

4. Resultados nulos

Si no aparece una línea en la posición C (control), el
análisis puede ser nulo.



Positivo alto



Positivo alto

**SERVICIO DE ATEN-
ENTE**

Para obtener mayor información por favor contacte al Departamento de Servicio al Cliente y/o al Departamento de Servicios Técnicos de NEOGEN localizado en la parte de atrás de este folleto. Hay disponibilidad de entrenamiento para este producto y para todos los kits de NEOGEN.

DISPONIBILIDAD DE LAS FICHAS DE DATOS DE SEGURIDAD (SDS)

Usted puede obtener las fichas de seguridad de los materiales para este kit y para todos los kits analíticos de NEOGEN en foodsafety.neogen.com, o llamando a los números +1 800.234.5333 o +1 517.372.9200.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Por favor visite neogen.com/terms-and-conditions/ para los términos y condiciones completos de NEOGEN.

GARANTÍA

NEOGEN Corporation no ofrece ningún tipo de garantía expresa o implícita, excepto que los materiales utilizados en la fabricación de los productos son de calidad estándar. Si cualquiera de sus materiales resulta defectuoso, NEOGEN proveerá un remplazo del producto. El comprador asume toda la responsabilidad y riesgos resultantes por el uso de este producto. No hay ningún tipo de garantía de comercialización de este producto o del rendimiento del mismo para ningún propósito. NEOGEN no se hará responsable por daños y perjuicios, incluyendo daños especiales o consecuentes, o gastos derivados directa o indirectamente por el uso de este producto.

KITS ANALÍTICOS DISPONIBLES DE NEOGEN

Toxinas naturales

- Aflatoxina, deoxinivalenol (DON), ochratoxina, zearalenona, toxina T-2/HT-2, fumonisina, histamina

Bacterias presentes en los alimentos

- *E. coli* O157:H7, *Salmonella*, *Listeria*, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella enteritidis*

Saneamiento

- Trifosfato de adenosina (ATP), mohos y levaduras, recuento total en placa, *E. coli* genérico y total de coliformes, residuos proteínicos

Alérgenos alimentarios

- Almendras, coco, crustáceos, huevos, gliadina, avellana, leche, mostaza, maní, ajonjolí, soja, nuez de nogal y múltiples-nueces de árbol

Modificación genética

- CP4 (Roundup Ready®)

Subproductos para rumiantes

- Harina de carne y huesos, alimento o concentrado para animales

Identificación de especies

- Muestras de carnes crudas y cocinadas



Norteamérica

Oficinas Corporativas de Neogen

+1 800-234-5333 (EEUU/Canadá)

foodsafety@neogen.com

foodsafety.neogen.com/sp

Europa, Medio Oriente y Africa

Neogen Europe

+ 44 (0) 1292 525 600

info_uk@neogeneurope.com

foodsafety.neogen.com/uk

México

Neogen Latinoamérica

+52 (55) 5254-8235

informacion@neogenlac.com

foodsafety.neogen.com/sp

Brasil

Neogen do Brasil

+55 19 3935.3727

info@neogendobrasil.com.br

foodsafety.neogen.com/pt

China

Neogen Bio-Scientific Technology

+86 21 6271 7013

info@neogenchina.com.cn

www.neogenchina.com.cn

India

Neogen Food and Animal Security

+91 484 2306598, 2301582

info@neogenindia.com

www.neogenindia.com