

Allergentester - en lathund för säkra resultat

“Quality and service through knowledge and understanding”

SCANBI DIAGNOSTICS KÄRNVÄRDEN

På ScanBi Diagnostics har vi alltid våra kärnvärden i fokus för att kunna erbjuda dig som kund optimal kvalitet och service! Detta uppnår vi genom att lära känna dig som kund, dina produkter samt dina behov. Ju mer vi känner till om produkten som ska analyseras och ditt syfte med analysen desto bättre kan tester och provhantering anpassas efter dina behov. På detta blad kan du läsa mer om vad du kan göra för att få ut bästa möjliga kvalitet och service vid allergentester.

Följande information kan vara bra att notera på orderformuläret:

- Består din produkt av flera delar, skriv gärna om du önskar få hela produkten analyserad eller bara en viss del av produkten, till exempel fyllning i ett kex, eller topping på en kaka. Vi har som regel att blanda och mala hela produkten före analys.
- ScanBi Diagnostics ger ett kvantitativt värde om resultatet ligger inom testets mätområde. Befinner sig resultatet utanför metodens mätområde ges svaret $>X$ ppm, där X är övre gränsen på mätområdet. Misstänker du att din produkt innehåller högre halter av allergenet i fråga, notera detta på orderformuläret så kan vi späda provet före analys.
- Värmebehandlade produkter kan i vissa fall påverka resultatet. Ta för vana att meddela oss om ditt prov är värmebehandlat så att vi kan anpassa analysrutinen och förbehandla provet innan upparbetning.

På nästa sida hittar du mer information om våra allergentester.

För mer information kontakta ScanBi Diagnostics via:

- E-post: order@scanbidiagnostics.com
- Hemsida: www.scanbidiagnostics.com
- Tel: 040 69 28 001



De tester som ScanBi Diagnostics erbjuder för allergener är noggrant utvalda och validerade. Trots detta kan det, för vissa test, finnas begränsningar i form av ospecificitet eller av ämnen som stör analysen. Nedan följer en kort information om våra tester.

Test	Information
Gluten	Meddela labbet om ditt prov innehåller eller består av: choklad, kaffe, kakao, kassanmjöl, hirs, quinoa, bovete eller soja. Metoden mäter halten gliadin därefter beräknas halten gluten genom antagandet att gliadin och glutenin utgör lika stor del av gluten det vill säga att det skiljer en faktor 2.
Kasein	Vissa typer av värmebehandlade produkter såsom, korv, bakmixer samt bagerivaro kräver särskild upparbetning. Detektionsgränsen för dessa typer av produkter är 2,5 ppm.
Hasselnöt	Korsreagerar med Solroskärnor.
Mandel	Korsreagerar med Aprikoskärnor.
Ägg	-
Betalaktoglobulin	Prov innehållande choklad kan störa testet. Ingredienser i komplexa ”färdigrätter” kan störa testet.
Jordnöt	Kan korsreagera med kikärtor och grön ärtor.
Soja	-
Ärtor	Prov som i huvudsak består av kikärtor, linser eller bönor kan korsreagera med testet.
Senap	Testet detekterar DNA från gul, brun och svart senap.
Selleri	Testet detekterar DNA från rotselleri och bladselleri.
Fisk	Testet detekterar DNA från ett 40-tal olika fiskarter.
Vete	-
Sesam	-
Valnöt	-