

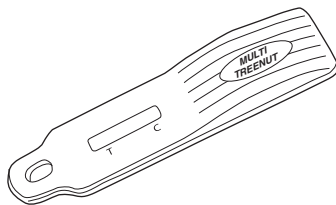
*Please note this kit insert has been revised as of February 2019.
Read instructions carefully before starting test*

Reveal[®] **for Multi-Treenut**

INTRODUCTION AND INTENDED USE

Reveal[®] for Multi-Treenut is uniquely designed to screen environmental swabs, rinses and validated food products for the presence of any one or a combination of almond, hazelnut, pecan, walnut, cashew and/or pistachio.

Reveal for Multi-Treenut is intended for use only in an industrial food manufacturing/preparation context. Because of the problems of adequate sampling and extraction of treenuts, 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, hazelnut, pecan, walnut, cashew and/or pistachio in clean-in-place rinses and environmental swabs.



LIMIT OF DETECTION

The test utilizes highly specific antibodies to detect almond, hazelnut, pecan, walnut, cashew and/or pistachio proteins. These treenuts can be detected from various surfaces using the provided environmental swabs or from rinses.

Utilizing the environmental swabs supplied, levels of 5 µg/100 cm² of walnut extract, 20 µg/100 cm² of hazelnut or cashew extracts, 30 µg/100 cm² oil-roasted almond extract and 50 µg/100 cm² pecan or pistachio extracts can be detected from Teflon surfaces. For further information on validated surfaces, please see the Reveal for Multi-Treenut validation report.

When analyzing rinses, almond, hazelnut, pecan, walnut, cashew and/or pistachio residues are detectable at a level of 5–10 ppm. The presence of cleaners and sanitizers can affect the limit of detection (LOD) in rinses.

CROSS-REACTIVITY

The test was used to analyze a panel of potentially cross reacting commodities including nuts, seeds, legumes and grains. Mahaleb spice, sunflower seeds, sesame, golden linseed, pumpkin seed, chestnut flour, buckwheat flour and desiccated coconut gave cross-reactivity with the test. 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. The test does not detect Brazil nut or macadamia. Further information is available in the Reveal for Multi-Treenut validation report, which is available on request.

TEST PERFORMANCE

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

SAMPLE COMPATIBILITY

Reveal for Multi-Treenut is designed to detect low level contamination of almond, hazelnut, pecan, walnut, cashew and/or pistachio on environmental surfaces and in rinses. 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.

The test is not suitable for testing food commodities or ingredients that contain high concentrations of the listed treenuts. At levels greater than 20% of each individual treenut in a sample the device may overload, which may result in a false negative reading on the device.

Reveal for Multi-Treenut is suitable for the detection of UHT almond drinks residue. It is not suitable for the detection of other UHT nut drinks, such as cashew or hazelnut.

The validation of certain food ingredients may be applicable for the Reveal test format. However, it is recommended that a more broadly inclusive test method, such as Veratox® or external laboratory services, be used for food ingredients. Commodity validations should be revalidated when suppliers or the manufacturing process has been changed. Validate detection by testing a positive control from the source of the 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. Please contact a Neogen representative or distributor for additional details.

MATERIALS PROVIDED

The Reveal for Multi-Treenut test pack contains the following:

1. An instruction leaflet
2. 1 foil pouch, containing 10 lilac Reveal for Multi-Treenut devices
3. 10 sachets containing Type 11 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

SAMPLING TECHNIQUE

1. Clean-in-place rinse water

As only a small amount of material is required for the Reveal for Multi-Treenut 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, hazelnut, pecan, walnut, cashew and/or pistachio 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 treenuts in processing equipment).

3. Food samples

Contact a Neogen representative or distributor for additional details.

PRECAUTIONS

1. For environmental 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. Ensure the foil bag is tightly sealed after removal of a device.
5. Always store the kit between 2–8°C (35–46°F). Avoid freezing.
6. Bring kit to room temperature 18–30°C (64–86°F) prior to use.
7. The test devices use a pale green loading dye at T (test) and C (control) positions for quality purposes. The pale green lines should be visible on the devices prior to use. If the lines are not visible, please do not use the device and contact a Neogen representative for assistance.

TEST STORAGE / SAMPLE STABILITY

Store the Reveal for Multi-Treenut kit between 2–8°C (35–46°F), and use within the expiry date stated on the outer label. Extracted samples should be used within **3 hours** of extraction.

LIMITATIONS

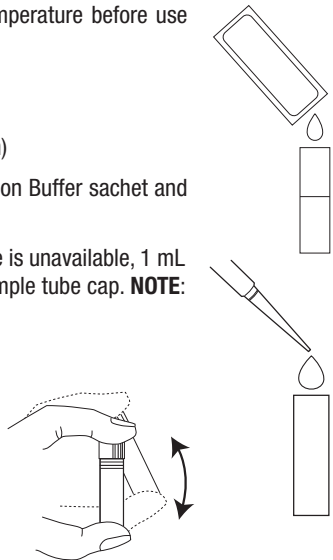
A negative test from a surface or rinse cannot exclude the possibility that the food or swabbed surface has treenuts present since it may be distributed unevenly on the surface or in the rinse and may be below the limit of detection of the test.

Reveal for Multi-Treenut is qualitative and should only be used as a preliminary screen for the presence of almond, hazelnut, pecan, walnut, cashew and/or pistachio. The validity of results obtained with the test should preferably be viewed in conjunction with data from an alternative method such as Veratox or through external laboratory services.

RINSE SAMPLING


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

1. 1 sample tube and cap
 2. 1 Type 11 Extraction Buffer sachet
 3. 1 Reveal for Multi-Treenut device (in foil pouch)
1. Carefully tear/cut off the top of the Type 11 Extraction Buffer sachet and add the entire contents to the sample tube.
 2. Add the 1 mL sample to the sample tube. If a pipette is unavailable, 1 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**.

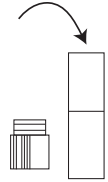


SWAB SAMPLING

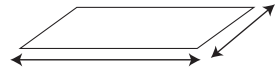
Remove the following and allow to equilibrate at room temperature before use (20–30 minutes out of refrigerator):

1. 1 bottle of swab wetting solution
2. 1 sample tube and cap
3. 1 Type 11 Extraction Buffer sachet
4. 1 Reveal for Multi-Treenut device (in foil pouch)
5. 1 sterile swab 

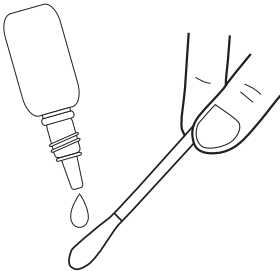
1. Carefully tear/cut off the top of the Type 11 Extraction Buffer sachet and add the entire contents to the sample tube.



2. Estimate a swabbing area of approximately 10 cm x 10 cm. Alternatively, use the swab to collect samples of contamination from problem areas (e.g., of processing equipment).

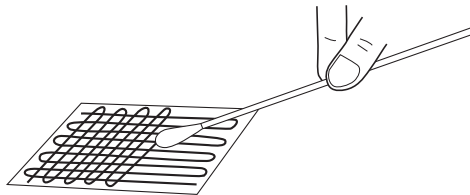


3. Gather the sample with the swab, using one of the following methods:

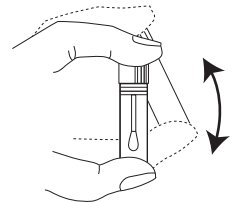


For dry surfaces: Remove a sterile swab from the packaging and wet with 2 drops of swab wetting solution. Swab a 10 x 10 cm area by using a crosshatch technique revolving the swab on the surface. Repeat this swabbing procedure using movements at right angles to those used in the first swabbing.

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.

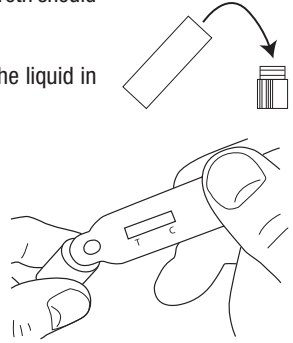


4. Place the swab to the Extraction Buffer in the sample tube and carefully break off the moistened end at the pre-scored mark so that it remains in the tube.
5. Secure the cap of the sample tube, taking care to ensure that the stem does not prevent the tube from being properly sealed. Shake for **1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



SAMPLE 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 for Multi-Treenut device into the liquid in the lid. Ensure that the cavity is saturated with the liquid.
3. Leave the cavity saturated until liquid is seen running in the test window.
4. Place device on a flat surface and allow test to develop for **10 minutes**.



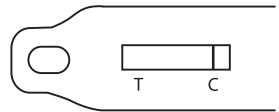
NOTE: It is essential to place the device flat on a level surface as soon as the liquid has entered the test window to stimulate flow through the device. Additionally, the devices are pre-stripped with pale green loading dye in positions T (test) and C (control). The loading dye assists with quality and manufacturing checks and does not impact test performance. The loading dye is removed from the test window as the sample flows through the device.

READING RESULTS

Read the result **10 minutes** after dipping. Observations after 11 minutes may be inaccurate due to over-development of the device.

1. Negative result

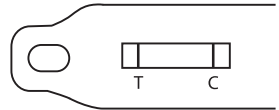
No line at position T (test): Level of almond, hazelnut, pecan, walnut, cashew and/or pistachio is below the limit of detection. (See **Limitations** section).



Negative

2. Positive result

Any intensity of the red line at position T (test): Level of almond, hazelnut, pecan, walnut, cashew and/or pistachio above detection limit.



Positive

3. Invalid results

If a red line does not appear at position C (control), then the test is 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 foodsafety.neogen.com, or by calling Neogen at 800/234-5333 or 517/372-9200.

TERMS AND CONDITIONS

Please visit <http://www.neogen.com/en/terms-and-conditions> for Neogen's full 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.

TESTING KITS AVAILABLE FROM NEOGEN

Natural toxins

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

Foodborne bacteria

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

Sanitation

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

Food allergens

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

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
foodsafety.neogen.com

Europe, Middle East and Africa Neogen Europe

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

Mexico Neogen Latinoamerica

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

Brazil Neogen do Brasil

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

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

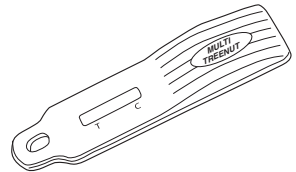
*Tenga en cuenta que este folleto ha sido revisado en febrero de 2019.
Lea las instrucciones cuidadosamente antes de comenzar la prueba.*

Reveal®

para múltiples frutos secos

INTRODUCCIÓN Y USO PREVISTO

Reveal® para múltiples frutos secos está diseñada exclusivamente para analizar hisopos, enjuagues y productos alimenticios validados, para detectar la presencia de cualquiera o una combinación de almendra, avellana, pacana, nogal, anacardo y/o pistacho.



Reveal para múltiples frutos está destinada para uso exclusivo en un contexto de fabricación/preparación industrial de alimentos. Debido a los problemas de muestrear y extraer adecuadamente los frutos secos, no es adecuada para el análisis de alimentos para ser consumidos en el hogar o en un restaurante por personas alérgicas. La prueba detecta niveles significativos (bajas partes por millón o ppm) de almendra, avellana, pacana, nogal, anacardo y/o pistacho en enjuagues de limpieza-en-sitio e hisopados ambientales.

LÍMITE DE DETECCIÓN

La prueba usa anticuerpos altamente específicos para detectar proteínas de almendra, avellana, pacana, nogal, anacardo y/o pistacho. Estos frutos secos se pueden detectar desde varias superficies usando los hisopos ambientales proporcionados o a partir de enjuagues.

Utilizando los hisopos ambientales suministrados, niveles de 5 µg/100 cm² de extracto de nogal, 20 µg/100 cm² de extractos de avellana o anacardo, 30 µg/100 cm² de extracto de almendra tostada en aceite y 50 µg/100 cm² de extractos de pacana o pistacho pueden ser detectados a partir de superficies de teflón. Para obtener más información sobre las superficies validadas, consulte el informe de validación Reveal para múltiples frutos secos.

Al analizar los enjuagues, se pueden detectar residuos de almendra, avellana, pacana, nogal, anacardo y/o pistacho a un nivel de 5–10 ppm. La presencia de limpiadores y desinfectantes puede afectar el límite de detección (LDD) en enjuagues.

REACTIVIDAD CRUZADA

La prueba se utilizó para analizar un panel de productos con posibles reacciones cruzadas que incluyen nueces, semillas, legumbres y granos. La especia mahaleb, semillas de girasol, sésamo, linaza dorada, semilla de calabaza, harina de castaña, harina de trigo sarraceno y el coco desecado reaccionan cruzadamente con la prueba. Esta prueba reacciona cruzadamente con el género Prunus (es decir, albaricoques, cerezas, nectarinas, melocotones y ciruelas). Se ha identificado reacción cruzada con la semilla; sin embargo, la carne (fruto sin semillas) no reacciona cruzadamente. La prueba no detecta la nuez de Brasil o la macadamia. Hay más información disponible en el informe de validación Reveal para múltiples frutos secos, que está accesible bajo pedido.

RENDIMIENTO DE LA PRUEBA

Reveal para múltiples frutos secos ha sido sometida a rigurosos procesos de validación para evaluar la especificidad, sensibilidad, robustez y variabilidad intra e inter lotes del método de prueba en enjuagues e hisopos ambientales. Hay un informe de validación disponible bajo petición.

COMPATIBILIDAD DE MUESTRAS

Reveal para múltiples frutos secos está diseñada para detectar niveles bajos de contaminación de almendra, avellana, pacana, nogal, anacardo y/o pistacho en superficies ambientales y enjuagues. Aunque se han realizado todos los esfuerzos posibles para validar tantas variables como sea posible, puede haber tipos de muestras que no son adecuados para la prueba.

La prueba no es adecuada para analizar productos alimenticios o ingredientes que contengan altas concentraciones de los frutos secos listados. A niveles superiores al 20% de cada fruto seco individual en una muestra, el dispositivo puede sobrecargarse, lo que puede resultar en una falsa lectura negativa en el dispositivo.

Reveal para múltiples frutos secos es adecuada para la detección de residuos de bebidas de almendra UHT. No es adecuada para la detección de otras bebidas de nueces UHT como el anacardo o la avellana.

La validación de ciertos ingredientes alimentarios puede ser aplicable para el formato de prueba Reveal. Sin embargo, se recomienda que se utilice un método de prueba más amplio, como Veratox® o servicios de laboratorio externo, para ingredientes alimentarios. Las validaciones de productos deben revalidarse cuando los proveedores o el proceso de fabricación haya cambiado. Valide la detección probando un control positivo a partir de la fuente del alérgeno o ingrediente que está disponible en su entorno de fabricación y que puede representar un riesgo de contaminación por alérgenos para garantizar que la prueba puede detectar el alérgeno de interés. Póngase en contacto con un representante o distribuidor de Neogen para obtener detalles adicionales.

MATERIALES PROPORCIONADOS

El paquete de prueba Reveal para múltiples frutos secos contiene lo siguiente:

1. Un folleto de instrucciones
2. 1 bolsa de aluminio con 10 dispositivos color lila Reveal para múltiples frutos secos
3. 10 bolsas que contienen buffer de extracción tipo 11
4. 10 tubos de muestras y tapas
5. 10 hisopos estériles con puntas de ruptura empacados individualmente
6. 1 botella de solución humectante para hisopos

TÉCNICA DE MUESTREO

1. Enjuagues de limpieza en sitio

Como solo se requiere una pequeña muestra de material para la prueba Reveal para múltiples frutos secos, es importante analizar una parte representativa del líquido.

2. Hisopado ambiental

Los hisopos suministrados están destinados a ser utilizados para la recolección de muestras ambientales a partir de las cuales se puede analizar la presencia de almendra, avellana, pacana, nogal, anacardo y/o pistacho. Este método puede utilizarse para validar la efectividad de la limpieza y/o identificar áreas problemáticas (p. ej., eliminación ineficaz de frutos secos del equipo de procesamiento).

3. Muestras de alimentos

Póngase en contacto con un representante o distribuidor de Neogen para obtener más.

PRECAUCIONES

1. Esta prueba solo debe utilizarse para pruebas ambientales en una fabricación/preparación industrial de alimentos o para la aplicación de etiquetas.
2. No utilice ninguna pieza de la prueba luego de su fecha de expiración.
3. No abra la bolsa de aluminio hasta justo antes de usarla.
4. Asegúrese de sellar bien la bolsa después de retirar un dispositivo.
5. Siempre almacene el kit entre 2–8°C (35–46°F). Evite congelar.
6. Permita que el kit alcance una temperatura ambiente entre 18–30°C (64–86°F) antes de usarlo.
7. Los dispositivos de prueba utilizan un colorante de carga verde pálido en las posiciones T (prueba) y C (control) para propósitos de calidad. Las líneas verdes pálidas deben ser visibles en los dispositivos antes de su uso. Si las líneas no están visibles, no use el dispositivo y comuníquese con un representante de Neogen para obtener ayuda.

ALMACENAMIENTO DE LA PRUEBA/ESTABILIDAD DE LA MUESTRA

Almacene el kit Reveal para múltiples frutos secos entre 2–8°C (35–46°F), y úselo dentro de la fecha de expiración indicada en la etiqueta exterior. Las muestras extraídas deben ser analizadas dentro de 3 horas de la extracción.

LIMITACIONES

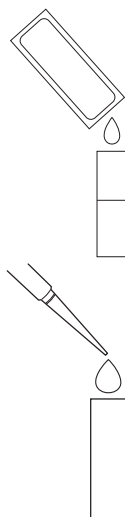
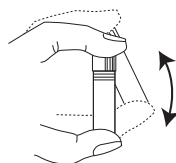
Una prueba negativa de un alimento o superficie hisopada no puede excluir la posibilidad de que hayan frutos secos presente, ya que pueden estar distribuidos de forma irregular en la superficie o en el enjuague/alimento y pueden estar debajo del límite de detección de la prueba.

Reveal para múltiples frutos secos es una prueba cualitativa y solo se debe usar como detector preliminar de la presencia de almendra, avellana, pacana, nogal, anacardo y/o pistacho. La validez de los resultados obtenidos con la prueba se debe ver preferiblemente junto con los datos de un método alternativo, como Veratox o servicios de laboratorio externo.

MUESTREO DE ENJUAGUES


Retire lo siguiente de refrigeración y deje equilibrar a temperatura ambiente antes de su uso (**20–30 minutos** fuera de la nevera):

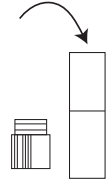
1. 1 tubo de muestra y tapa
 2. 1 bolsa de buffer de extracción tipo 11
 3. 1 dispositivo Reveal para múltiples frutos secos (en la bolsa de aluminio)
1. Rasgue/corte con cuidado la parte superior de la bolsa de buffer de extracción tipo 11 y vierta todo su contenido en el tubo de muestra.
 2. Añada la muestra de 1 mL al tubo de muestra. Si no dispone de una pipeta, puede calcular 1 mL aproximadamente llenando la mitad de la tapa blanca del tubo de muestra. **NOTA:** Los resultados de la prueba serán menos exactos.
 3. Cierre firmemente la tapa blanca y agite durante **1 minuto**.

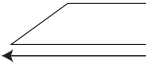


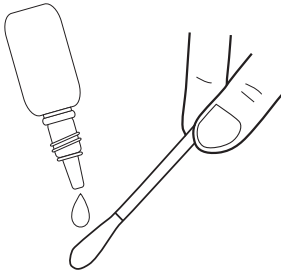
MUESTREO DE HISOPOS

Retire lo siguiente de refrigeración y deje equilibrar a temperatura ambiente antes de su uso (20–30 minutos fuera de la nevera):

1. 1 botella de solución humectante para hisopos
2. 1 tubo de muestra y tapa
3. 1 bolsa de buffer de extracción tipo 11
4. 1 dispositivo Reveal para múltiples frutos secos (en la bolsa de aluminio)
5. 1 hisopo estéril 

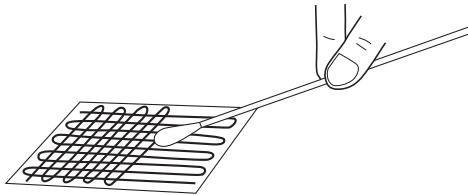


1. Rasgue/corte con cuidado la parte superior de la bolsa de buffer de extracción tipo 11 y vierta todo su contenido en el tubo de muestra.
2. Estime un área de hisopado de aproximadamente 10 cm x 10 cm. Alternativamente, utilice el hisopo para recolectar muestras de contaminación de áreas problemáticas (p. ej., equipo de procesamiento). 
3. Recolecte la muestra con el hisopo, utilizando uno de los siguientes métodos:

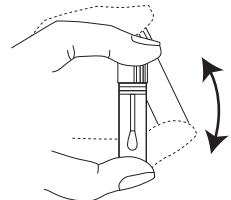


Para superficies secas: Retire un hisopo estéril del empaque y humedezca con 2 gotas de la solución humectante para hisopos. Muestree un área de 10 x 10 cm utilizando una técnica entrecruzada girando el hisopo en la superficie. Repita este proceso utilizando movimientos en ángulo recto a los usados en el primer muestreo.

Para superficies húmedas: Retire un hisopo estéril del empaque y muestree un área de 10 x 10 cm utilizando una técnica entrecruzada girando el hisopo en la superficie. Repita este proceso utilizando movimientos en ángulo recto a los usados en el primer muestreo. No humedezca el hisopo antes de usar.

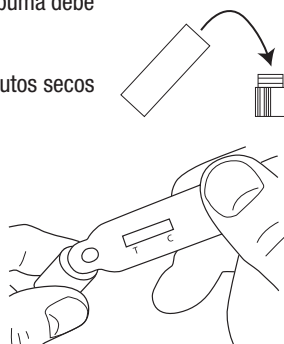


4. Coloque nuevamente el hisopo en el buffer de extracción en el tubo de muestra y separe cuidadosamente el extremo humedecido en la marca previamente ranurada para que permanezca en el tubo.
5. Cierre firmemente la tapa del tubo de muestra, teniendo en cuenta que el hisopo no impida el cierre de la tapa. Agite por **1 minuto**.



ANÁLISIS DE LA MUESTRA

1. Retire la tapa y llénela con el líquido del tubo. Cualquier espuma debe permanecer en el tubo.
2. Sumerja la cabeza del dispositivo Reveal para múltiples frutos secos en el líquido de la tapa. Asegúrese de que la cavidad esté saturada con el líquido.
3. Deje la cavidad saturada hasta que el líquido se vea corriendo en la pantalla de prueba.
4. Coloque el dispositivo en una superficie plana y permita que se desarrolle durante **10 minutos**.



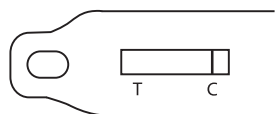
NOTA: Es esencial colocar el dispositivo de forma horizontal en una superficie nivelada tan pronto el líquido haya entrado en la ventana de prueba para estimular el flujo a través del dispositivo. Además, los dispositivos están pre-rayados con un colorante de carga verde pálido en las posiciones T (prueba) y C (control). El colorante de carga ayuda con los controles de calidad y fabricación, y no afecta el rendimiento de la prueba. El colorante de carga se elimina de la ventana de prueba a medida que la muestra fluye a través del dispositivo.

LECTURA DE RESULTADOS

Lea los resultados **10 minutos** después de sumergir. Las observaciones hechas después de 11 minutos pueden ser inexactas debido al sobredesarrollo del dispositivo.

1. Resultado negativo

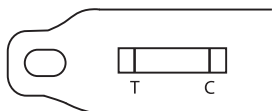
No aparece una línea en la posición T (prueba): Nivel de almendra, avellana, pacana, nogal, anacardo y/o pistacho está por debajo del límite de detección. (Vea la sección **Limitaciones**).



Negativo

2. Resultado positivo

Cualquier intensidad de la línea roja en la posición T (prueba): Nivel de almendra, avellana, pacana, nogal, anacardo y/o pistacho está por encima del límite de detección.



Positivo

3. Resultado inválido

Si no aparece una línea roja en la posición C (control), la prueba es inválida.

SERVICIO AL CLIENTE

Puede contactar los Servicios Técnicos y Asistencia al Cliente de Neogen usando la información de contacto en la parte posterior de este folleto. Entrenamiento para este producto, y para todos los kits de Neogen, está disponible.

INFORMACIÓN DE HOJAS DE SEGURIDAD (SDS) DISPONIBLE

Las Hojas de Seguridad (SDS) para este kit, y para todos los kits de Neogen, están disponibles en la página electrónica de [Neogen foodsafety.neogen.com/sp](http://Neogen.foodsafety.neogen.com/sp), o llamando a Neogen al +1 800/234-5333 o +1 517/372-9200.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Por favor visite www.neogen.com/sp/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 replazo del producto. El comprador asume toda la responsabilidad y riesgos resultantes por el uso de este producto. No hay ningún tipo de garantía de comerciabilidad de este producto o de la idoneidad de éste para cualquier propósito. Neogen no será responsable de ningún daño, incluyendo daños especiales o consecuenciales, o de gastos derivados directa o indirectamente del uso del producto.

KITS DE PRUEBAS DISPONIBLES DE NEOGEN

Toxinas naturales

- Aflatoxina, DON, ocratoxina, zearalenona, toxinas T-2/HT-2, fumonisina, histamina

Bacterias transmitidas por 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 coliformes totales, residuos proteicos

Alérgenos alimentarios

- Almendras, coco, crustáceos, huevos, gliadina, avellana, leche, mostaza, maní, sésamo, soya, nogal, múltiples frutos secos

Modificación genética

- CP4 (Roundup Ready®)

Subproductos de rumiantes

- Harina de carne y huesos, piensos

Identificación de especies

- Muestras de carnes crudas y cocinadas, piensos



Norteamérica

Oficinas Coporativas de Neogen

+1 800/234-5333 (EE.UU./Canadá)

foodsafety@neogen.com

foodsafety.neogen.com/sp

Europa, Medio Oriente y África

Neogen Europe

+ 44 (0) 1292 525 600

info_uk@neogeneurope.com

www.neogeneurope.com

México

Neogen Latinoamérica

+52 (55) 5254-8235

informacion@neogenlac.com

www.neogenlac.com

Brasil

Neogen do Brasil

+55 19 3935.3727

info@neogendobrasil.com.br

www.neogendobrasil.com.br

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