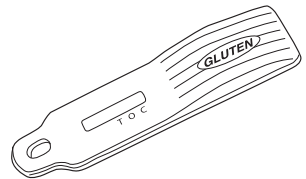


*Read instructions carefully before starting test*

# **Reveal<sup>®</sup> 3-D for Gluten**

## **INTRODUCTION AND INTENDED USE**

The Reveal<sup>®</sup> 3-D for Gluten is uniquely designed with 3 lines of detection and can be used virtually anywhere to screen foods, ingredients, environmental swabs and rinses for the presence of gluten. The test's 3-D technology ensures greater screening reliability than ever before.



## **LIMIT OF DETECTION**

The test demonstrates reactivity to both allergenic fractions of the gluten molecule, specifically gliadin and glutenin.

Utilizing the environmental swabs supplied, levels of 5µg/100 cm<sup>2</sup> of gluten can be detected.

When analyzing rinses and solid samples, gluten residues are detectable at a level of 5 parts per million (ppm) gluten. The presence of cleaners or sanitizers can affect limit of detection (LOD) in rinses.

## **CROSS-REACTIVITY**

In addition to common bread wheat, the antibody used in the test detects wheat, rye and barley. Reveal 3-D for Gluten is specific for the above cereals and will not detect oats, rice or corn/maize. The test was used to analyze a panel of potentially cross-reacting commodities including nuts, seeds, legumes and grains. Of these, almond cross-reacts with the test. Food commodities containing almond at or more than 25% could lead to false positives. Diluting food samples containing high amounts of almond up to 1 part sample, 4 parts diluent should remove this signal. Further information is available in the Reveal 3-D for Gluten validation report, which is available on request.

## TEST PERFORMANCE

Reveal 3-D for Gluten has undergone rigorous validation to evaluate the specificity, sensitivity, robustness and intra- and inter-batch variability of the test method on foods, ingredients, rinses and environmental swabs.

## SAMPLE COMPATIBILITY

Reveal 3-D for Gluten is designed to detect gluten on environmental surfaces, and in rinses and foods. Although every effort has been made to validate as many variables as possible, some food processes, such as heat processing or fermentation, may impact the detection of the allergen and there may be some sample types that are not suitable for testing.

Users should perform in-house, matrix-specific spike and recovery validation work in conjunction with a validated laboratory test (such as Veratox®) to help confirm Reveal 3-D for Gluten results. The process will highlight any problematic matrices encountered. Please contact a NEOGEN representative for additional details.

## MATERIALS PROVIDED

The pack contains the following:

1. 1 instruction manual
2. 1 sealed foil pouch, containing 10 green Reveal 3-D for Gluten devices
3. 1 bottle of swab wetting solution
4. 10 bottles containing 20 mL of Extraction Buffer
5. 10 individually packaged, sterile swabs with break-off tips

## ADDITIONAL MATERIALS

The extraction of food samples requires an additional extraction step and materials.

1. 3-D Gluten Food Buffer (Item Number 8503)
2. Tubes, 50 mL graduated polypropylene, pack of 25 (Item Number 9381)
3. 400 uL Exact Volume pipettes, bag of 25 (Item Number D2039)
4. Vortex (Item Number 9494)
5. Scale (Item Number 9427)

## SAMPLING TECHNIQUE

### 1. Clean-in-place rinse water

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

### 2. Environmental swabbing

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

### 3. Food samples

Food sample extraction requires additional materials, listed above. As only a small sample of the material is required for Reveal 3-D for Gluten, it is important to test a representative portion of the food product or ingredient. Contact a NEOGEN representative or distributor for additional details.

## PRECAUTIONS

1. This test should be used for environmental testing in an industrial food manufacturing/preparation facility or labeling enforcement context only.
2. Do not use any part of the test beyond the expiration date.
3. Do not open the foil bag until just before use and ensure it is tightly sealed after removal of a device.
4. Always store the kit between 2–8°C (35–46°F). Avoid freezing.
5. Bring the kit to room temperature 18–30°C (64–86°F) prior to use.
6. The test devices use a pale green loading dye at T (test), O (overload), 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, do not use the device and contact a NEOGEN representative for assistance.

## TEST STORAGE / SAMPLE STABILITY

Store the Reveal 3-D for Gluten 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

Reveal 3-D for Gluten is qualitative and should only be used as a preliminary screen for gluten content.

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

In-house validation should be performed to ensure that the method can detect residual gluten at the desired levels. 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.

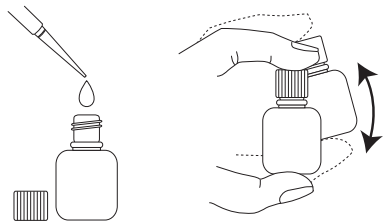
Hydrolyzed and fermented protein may not be detectable with antibody-based test methods for allergen testing. Although the protein may be undetectable in the test because of their properties, there still could be allergenic protein residue present.

Chestnut flour does not cross-react with this test. However, chestnut flour is known to inhibit the detection of gluten in this test. A decreased response was observed in chestnut flour up to a 1:50 dilution. Results may vary depending on matrix. Contact a Neogen representative for further details.

## EXTRACTION: RINSES

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

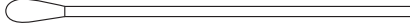
- Extraction Buffer bottle
  - Reveal 3-D for Gluten device (in foil pouch)
1. Add the 0.25 mL (250 µL) sample to a new extraction buffer bottle.
  2. Secure the white cap and shake for **1 minute**.



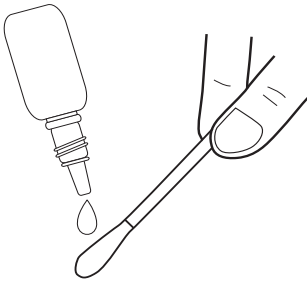
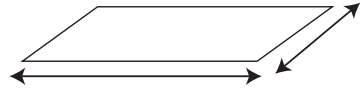
## EXTRACTION: SWABS

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

- Bottle of swab wetting solution
- Extraction Buffer bottle
- Reveal 3-D for Gluten device (in foil pouch)
- Sterile swab



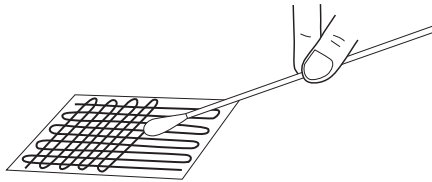
1. Estimate a swabbing area of approximately 10 cm x 10 cm. Alternatively, use the swab to collect samples of contamination from problem areas (e.g., of processing equipment).
2. Gather the sample with the swab, using one of the following methods:



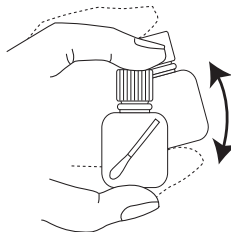
**For dry surfaces:** Remove a sterile swab from the packaging and wet with swab wetting solution. Swab a 10 x 10 cm area by using a crosshatch technique revolving the swab on the surface. Repeat this swabbing procedure using movements at right angles to those used in the first swabbing.

**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.

3. Insert the swab into an Extraction Buffer bottle and carefully break off the moistened end at the pre-scored mark so that it remains in the bottle.



4. Secure the cap and shake for **1 minute**.



## EXTRACTION: FOODS

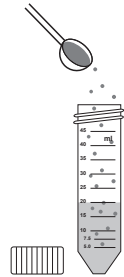
The extraction of food samples requires the use of NEOGEN's 3-D Gluten Food Buffer (Item Number 8503). Additional materials may be required depending on your facility. See ADDITIONAL MATERIALS section on page 2.

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):

- Reveal 3-D for Gluten Extraction Buffer bottle
- Reveal 3-D for Gluten device (in foil pouch)

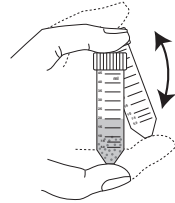
Extract food sample using the buffer and tube provided in the 3-D Food Extraction Kit.

1. Add 20 mL of 3-D Gluten Food Buffer into a new 50 mL tube. (For liquid samples, add 18 mL.)
2. Weigh out 2 g (mL) of sample and add to tube with buffer.
3. Secure the caps and invert to suspend sample. Shake vigorously or vortex for 1 minute.

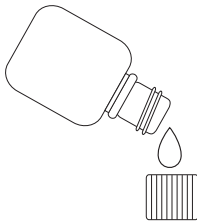


4. Using a new 400 µL transfer pipette\*, dispense 2 times to transfer a total of 800 µL of sample extract into a new Reveal 3-D for Gluten Extraction Buffer bottle. Cap and invert to mix.

**NOTE:** \*To use the 400 µL transfer pipettes, hold at a slight angle, squeeze the upper bulb and draw enough sample into the pipette to fill the stem completely, with any overdrawn amount going into the reservoir (lower bulb). Then discharge the sample in the pipette stem by squeezing the upper bulb with a single squeeze. The excess fluid from the draw will remain in the reservoir. Discard after use.

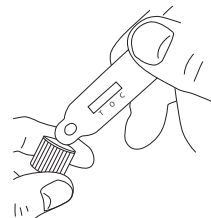


## SAMPLE TESTING



1. Following extraction remove the lid and fill it with liquid from the bottle. Any froth should remain in the bottle.
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 liquid is observed 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 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.

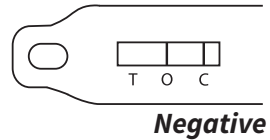


## READING RESULTS

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

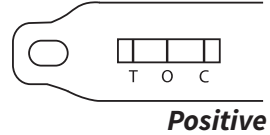
### 1. Negative result

No line at position T (test); lines present at O (overload) and C (control): Level of gluten is below the detection limit. (See **Limitations** section).



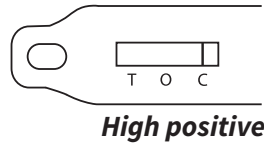
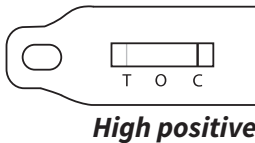
### 2. Positive result

Any intensity of line at positions T, O and C: Level of gluten above detection limit.



### 3. High positive results

No line is visible at position O; a line is faintly visible or absent at position T; a line is visible at position C: Sample is overloaded with gluten.



### 4. Invalid results

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

## CUSTOMER SERVICE

NEOGEN Customer Assistance and Technical Service 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 Web site at [NEOGEN.com](http://NEOGEN.com), or by calling NEOGEN at 800.234.5333 or 517.372.9200.

## TERMS AND CONDITIONS

Please visit [NEOGEN.com/en/terms-and-conditions](http://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.

**NOTES:**

Lined area for notes, consisting of multiple horizontal lines.

## TESTING KITS AVAILABLE FROM NEOGEN

### Natural toxins

- Aflatoxin, ergot alkaloids, 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, coconut, 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  
NEOGEN.com

### Europe, Middle East and Africa

#### NEOGEN Europe

+ 44 (0) 1292 525 600  
info\_uk@neogeneurope.com  
NEOGEN.com

### Mexico

#### NEOGEN Latinoamérica

+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

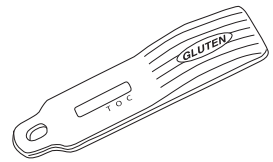


*Lea detenidamente las instrucciones antes de comenzar la prueba*

# **Reveal<sup>®</sup> 3-D** *para gluten*

## **INTRODUCCIÓN Y USO PREVISTO**

Reveal<sup>®</sup> 3-D para gluten tiene un diseño único con 3 líneas de detección y se puede utilizar virtualmente en cualquier lugar para analizar alimentos, ingredientes, hisopados ambientales y enjuagues para detectar gluten. La tecnología 3-D de la prueba asegura más fiabilidad de análisis que nunca antes.



## **LÍMITE DE DETECCIÓN**

La prueba muestra reactividad a ambas fracciones alergénicas de la molécula de gluten, específicamente gliadina y glutenina.

Utilizando los hisopos ambientales incluidos, se pueden detectar niveles de 5 µg/100 cm<sup>2</sup> de gluten.

Al analizar muestras de enjuagues y sólidos, los residuos de gluten son detectables hasta niveles de 5 partes por millón (ppm) de gluten. La presencia de limpiadores o desinfectantes puede afectar el límite de detección (LDD) en los enjuagues.

## **REACTIVIDAD CRUZADA**

Además del pan de trigo común, el anticuerpo utilizado en la prueba detecta trigo, centeno y cebada. Reveal 3-D para gluten es específica para los cereales mencionados y no detecta avena, arroz o maíz. La prueba se utilizó para analizar un grupo de posibles productos básicos con reacción cruzada, incluidos nueces, semillas, legumbres y granos. De estos, la almendra presenta una reacción cruzada con la prueba. Los productos básicos alimenticios con un contenido igual o mayor que 25 % de almendra podrían generar falsos positivos. La dilución de las muestras de alimentos con cantidades elevadas de almendras hasta 1 parte de muestra por 4 partes de diluyente debería eliminar esta señal. Hay más detalles en el informe de validación de Reveal 3-D para gluten, que está disponible a petición.

## DESEMPEÑO DE LA PRUEBA

Reveal 3-D para gluten pasó por una validación rigurosa para evaluar la especificidad, la sensibilidad, la robustez, y la variabilidad intra e interlote del método de prueba con alimentos, ingredientes, enjuagues e hisopados ambientales.

## COMPATIBILIDAD DE LAS MUESTRAS

Reveal 3-D para gluten está diseñada para detectar gluten en superficies ambientales, así como en enjuagues y alimentos. Aunque se ha procurado validar la mayor cantidad posible de variables, algunos procesos alimentarios, como el procesamiento con calor o la fermentación, pueden afectar la detección del alérgeno y puede haber algunos tipos de muestra que no son aptos para ser analizados.

Los usuarios deben realizar tareas internas de validación con matrices específicas enriquecidas y recuperación, junto con una prueba de laboratorio validada (como Veratox®) para ayudar a confirmar los resultados de Reveal 3-D para gluten. El proceso destacará cualquier matriz problemática encontrada. Contacte a un representante de NEOGEN para obtener detalles adicionales.

## MATERIALES INCLUIDOS

El envase contiene lo siguiente:

1. 1 manual de instrucciones
2. 1 sobre sellado de papel aluminio, que contiene 10 dispositivos verdes Reveal 3-D para gluten
3. 1 frasco de solución para humectar hisopos
4. 10 frascos que contienen 20 mL de solución amortiguadora de extracción
5. 10 hisopos estériles, envasados individualmente, con puntas desprendibles

## MATERIALES ADICIONALES

La extracción de muestras de alimentos necesita otro paso de extracción y materiales adicionales.

1. Solución amortiguadora para alimentos 3-D para gluten (número de artículo 8503)
2. Tubos graduados de polipropileno de 50 mL, paquete de 25 (número de artículo 9381)
3. Pipetas con un volumen exacto de 400 µL, bolsa de 25 (número de artículo D2039)
4. Agitador de vórtice (número de artículo 9494)
5. Balanza (número de artículo 9427)

## TÉCNICA DE MUESTREO

### 1. Agua de enjuague para limpieza en su sitio

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

### 2. Hisopado ambiental

Los hisopos incluidos están diseñados para recolectar muestras ambientales a fin de realizarles pruebas para detectar gluten. Este método se puede utilizar para validar la idoneidad de la limpieza y/o identificar áreas problemáticas (por ejemplo, eliminación ineficaz de gluten del equipo de procesamiento).

### 3. Muestras de alimentos

La extracción de muestras de alimentos necesita los materiales adicionales mencionados. Ya que solo se necesita una pequeña muestra de material para Reveal 3-D para gluten, es importante analizar una porción representativa del producto o ingrediente alimenticio. Contacte a un representante o distribuidor de NEOGEN para obtener detalles adicionales.

## PRECAUCIONES

1. Esta prueba se debe utilizar solo para análisis ambientales en establecimientos industriales de fabricación/preparación de alimentos o con el fin de verificar el etiquetado normativo.
2. No utilice ninguna parte de la prueba después de la fecha de caducidad.
3. No abra la bolsa de papel aluminio hasta inmediatamente antes de utilizarla y asegúrese de que esté completamente sellada después de retirar un dispositivo.
4. Siempre almacene el kit a 2–8 °C (35–46 °F). Evite congelarlo.
5. Permita que el kit alcance una temperatura ambiente de 18–30 °C (64–86 °F), antes de su uso.
6. Los dispositivos de prueba utilizan un tinte de carga color verde pálido en las posiciones T (prueba), O (sobrecarga) y C (control), con fines de calidad. Las líneas verde pálido deben ser visibles en los dispositivos antes de su uso. Si las líneas no son visibles, no utilice el dispositivo y solicite ayuda a un representante de NEOGEN.

## ALMACENAMIENTO DE LA PRUEBA / ESTABILIDAD DE LA MUESTRA

Almacene el kit Reveal 3-D para gluten entre 2–8 °C (35–46 °F) y utilícelo antes de la fecha de caducidad indicada en la etiqueta externa. Las muestras extraídas se deben utilizar antes de 3 horas desde la extracción.

## LIMITACIONES

Reveal 3-D para gluten es cualitativa y solo se debe utilizar como análisis preliminar del contenido de gluten.

Una prueba negativa no excluye la posibilidad de que el alimento o la superficie muestreada con hisopo tenga gluten, ya que este puede estar distribuido irregularmente sobre la superficie o en el enjuague/alimento y la concentración puede ser inferior al límite de detección de la prueba.

Se debe realizar una validación interna para asegurar que el método pueda detectar gluten residual en los niveles deseados. Valide la detección analizando un control positivo proveniente de la fuente del alérgeno o ingrediente que esté disponible en su ambiente de fabricación y que podría ser un riesgo de contaminación por alérgenos, para asegurar que la prueba pueda detectar el alérgeno de interés.

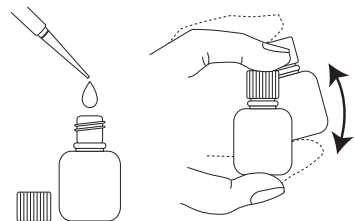
La proteína hidrolizada y fermentada puede no ser detectable con métodos de prueba para alérgenos que se basan en anticuerpos. Aunque la proteína podría no ser detectable en la prueba a causa de sus propiedades, todavía pueden estar presentes residuos proteínicos alérgénicos.

La harina de castaña no presenta reacciones cruzadas con esta prueba. Sin embargo, la harina de castaña es conocida por inhibir la detección de gluten en esta prueba. Se observó una menor respuesta en harina de castaña hasta una dilución de 1:50. Los resultados pueden variar dependiendo de la matriz. Contacte a un representante de NEOGEN para obtener detalles adicionales.

## EXTRACCIÓN: ENJUAGUES

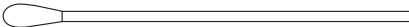
Retire el número adecuado de los siguientes elementos y permita que se equilibren a temperatura ambiente antes de su uso (**20-30 minutos** fuera del refrigerador):

- Frasco de solución amortiguadora de extracción
- Dispositivo Reveal 3-D para gluten (en sobre de papel aluminio)
  1. Agregue la muestra de 0.25 mL (250 µL) a un nuevo frasco de solución amortiguadora de extracción.
  2. Cierre bien con la tapa blanca y agite durante **1 minuto**.

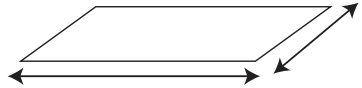


## EXTRACCIÓN: HISOPOS

Retire el número adecuado de los siguientes elementos y permita que se equilibren a temperatura ambiente antes de su uso (**20-30 minutos** fuera del refrigerador):

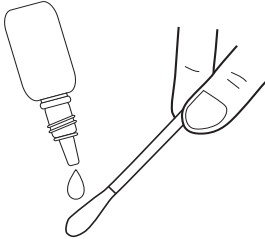
- Frasco de solución para humectar hisopos
- Frasco de solución amortiguadora de extracción
- Dispositivo Reveal 3-D para gluten (en sobre de papel aluminio)
- Hisopo estéril 

1. Calcule un área de muestreo con hisopo de aproximadamente 10 cm x 10 cm. Como alternativa, utilice el hisopo para recolectar muestras de contaminación de áreas problemáticas (por ejemplo, del equipo de procesamiento).



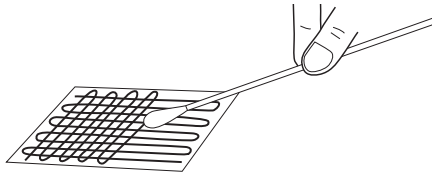
2. Recolecte la muestra con el hisopo, utilizando uno de los siguientes métodos:

**Para superficies secas:** Retire un hisopo estéril del envase y húmedelo con solución para humectar hisopos. Realice el hisopado en un área de 10 cm x 10 cm, utilizando una técnica de retícula girando el hisopo sobre la superficie. Repita este procedimiento de hisopado utilizando movimientos en ángulos rectos a los usados en el primer hisopado.

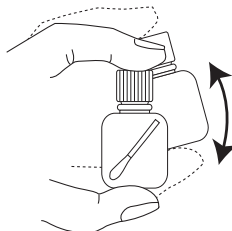


**Para superficies húmedas:** Retire un hisopo estéril del envase y realice el hisopado en un área de 10 cm x 10 cm, utilizando una técnica de retícula girando el hisopo sobre la superficie. Repita este procedimiento de hisopado utilizando movimientos en ángulos rectos a los usados en el primer hisopado. No humedezca el hisopo antes de utilizarlo.

3. Inserte el hisopo en un frasco de solución amortiguadora de extracción y desprenda con cuidado la punta húmeda en la marca indicada, de manera que permanezca en el frasco.



4. Cierre bien la tapa y agite durante **1 minuto**.



## EXTRACCIÓN: ALIMENTOS

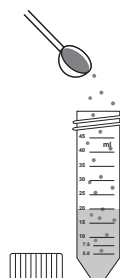
La extracción de muestras de alimentos requiere el uso de la solución amortiguadora para alimentos 3-D para gluten de NEOGEN (número de artículo 8503). Pueden ser necesarios materiales adicionales, dependiendo de su lugar de trabajo. Consulte la sección de MATERIALES ADICIONALES en la página 2.

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

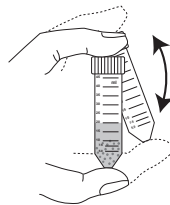
- Frasco de solución amortiguadora de extracción Reveal 3-D para gluten
- Dispositivo Reveal 3-D para gluten (en sobre de papel aluminio)

Extraiga la muestra de alimento utilizando la solución amortiguadora y el tubo incluidos en el kit de extracción para alimentos 3-D.

1. Agregue 20 mL de solución amortiguadora para alimentos 3-D para gluten en un nuevo tubo de 50 mL. (Para muestras líquidas, agregue 18 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 con vórtice durante 1 minuto.



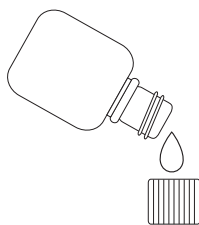
4. Utilizando una nueva pipeta de transferencia de 400 µL\*, dispense 2 veces para transferir un total de 800 µL de extracto de muestra a un nuevo frasco de solución amortiguadora de extracción Reveal 3-D para gluten. Tape e invierta para mezclar.



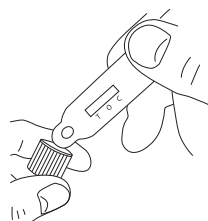
**Nota:** \*Para utilizar las pipetas de transferencia de 400 µL, sostenga la pipeta ligeramente inclinada, apriete el bulbo superior y aspire suficiente muestra a la pipeta para llenar completamente el vástago, captando cualquier exceso en el reservorio (bulbo inferior). Después descargue la muestra del vástago de la pipeta apretando el bulbo superior una sola vez. El exceso de fluido de la aspiración permanecerá en el reservorio. Deseche después del uso.

## ANÁLISIS DE MUESTRA

1. Después de la extracción, retire la tapa y llénela con líquido del frasco. Los restos de espuma deben permanecer en el frasco.
2. Sumerja la cabeza del dispositivo Reveal 3-D en el líquido de la tapa. Asegúrese de que la cavidad se sature con el líquido.
3. Deje la cavidad saturada hasta que observe líquido fluyendo en la ventana de prueba.
4. 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 ayuda a las verificaciones de calidad y fabricación, y no afecta el desempeño de la prueba. El tinte de carga se elimina de la ventana de prueba a medida que la muestra fluye a través del dispositivo.

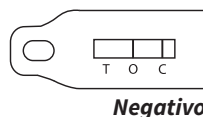


## RESULTADOS DE LA LECTURA

Lea los resultados **5 minutos** después de la inmersión. Las observaciones después de 6 minutos pueden ser inexactas debido al exceso de revelado del dispositivo.

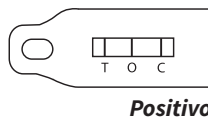
### 1. Resultado negativo

Sin línea en la posición T (prueba); líneas presentes en O (sobrecarga) y C (control): El nivel de gluten es inferior al límite de detección. (Consulte la sección **Limitaciones**).



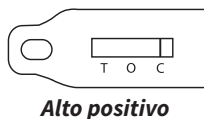
### 2. Resultado positivo

Línea de cualquier intensidad en las posiciones T, O y C: Nivel de gluten superior al límite de detección.



### 3. Resultados altamente positivos

Sin línea visible en la posición O; línea ligeramente visible o ausente en la posición T; línea visible en la posición C: La muestra está sobrecargada con gluten.



### 4. Resultados inválidos

Si no aparece una línea en la posición C (control), entonces la prueba podría ser inválida.

## SERVICIO AL CLIENTE

Puede comunicarse con el servicio al cliente y el servicio técnico de NEOGEN utilizando la información de contacto que figura al dorso de este folleto. Contamos con capacitación sobre este producto y todos los kits de prueba de NEOGEN.

## INFORMACIÓN DE SDS DISPONIBLE

Se encuentran disponibles fichas de datos de seguridad (SDS) para este kit de prueba y todos los kits de prueba de NEOGEN en el sitio de internet de NEOGEN en NEOGEN.com, o llamando a NEOGEN al 800.234.5333 o al 517.372.9200.

## TÉRMINOS Y CONDICIONES

Consulte todos los términos y condiciones de NEOGEN en NEOGEN.com/en/terms-and-conditions.

## GARANTÍA

NEOGEN Corporation no emite garantías de ningún tipo, expresas o implícitas, salvo que los materiales que constituyen sus productos son de calidad estándar. En caso de materiales defectuosos, NEOGEN reemplazará el producto. El comprador asume todos los riesgos y responsabilidades resultantes del uso de este producto. No hay garantía de perspectivas de comercialización de este producto, o de la idoneidad del producto para ningún propósito. NEOGEN no se hace responsable de ningún daño, incluidos los daños especiales o consecuentes, ni de gastos surgidos directa o indirectamente del uso de este producto.



## KITS DE PRUEBA DISPONIBLES DE NEOGEN

### Toxinas naturales

- Aflatoxinas, alcaloides del cornezuelo, DON, ocratoxinas, zearalenona, toxinas T-2/HT-2, fumonisina e histamina

### Bacterias transmitidas por alimentos

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

### Saneamiento

- ATP, levaduras y mohos, recuento total en placa, *E. coli* genérica y coliformes totales, y residuos protéinicos

### Alergenos alimentarios

- Almendras, coco, crustáceos, huevos, gliadina, avellana, leche, mostaza, cacahuete, sésamo, soya, nueces y nueces de diversos árboles.

### Modificación genética

- CP4 (Roundup Ready®)

### Derivados de rumiantes

- Carne y harina de hueso, piensos

### Identificación de especies

- Muestras de carne cruda o cocida



### North America

#### Oficinas Coporativas de NEOGEN

+1 800.234.5333 (USA/Canada)

foodsafety@neogen.com

NEOGEN.com

### Europa, Medio Oriente y África

#### NEOGEN Europe

+ 44 (0) 1292 525 600

info\_uk@neogeneurope.com

NEOGEN.com

### México

#### NEOGEN Latinoamerica

+52 (55) 5254-8235

informacion@neogenlac.com

NEOGEN.com

### Brasil

#### 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