

食物アレルギー検査キット アレルギーアイ® クイック

食物アレルギー管理では、
食品の製造・調理過程において、
意図せぬ混入・残留を防止することが大切です。
特に、製造・調理に使用する機械・器具類の
洗浄・清掃が重要となります。
洗浄・清掃後のアレルギーのチェックには
アレルギーアイ® クイックが有効です。



ステップ 1 機材・器具を綿棒で拭き取ります。

ステップ 2 綿棒を緩衝液などに入れてふり混ぜます。

ステップ 3 アレルギーアイ® クイックをDIPラインまで浸し、3秒待ってから取り出します。

3秒 待って

DIP ライン

ステップ 1 2 3 ▶ 10分後判定

陽性 ラインが出たら

陰性

アレルギーが0.2ppm以上あると陽性

21年8月 大豆発売

※えび・かには甲殻類キット

**特定原材料すべてに対応+推奨品目
全8種のラインナップ**

食物アレルギー検査キット アレルギーアイ® クイック

アレルギーアイ クイックは、見えない微量なアレルギーを可視化する検査キットです。
迅速にアレルギー残留を確認することで、より安全な食品を製造できる体制が整います。
食品製造工場や調理スペースでの日々の管理に有効です。



定期的な検査するときにおススメ!

20テスト用



20テスト用には、
ふき取り用綿棒や
緩衝液は含まれて
おりません。

- 検出感度：検査試料中 0.2ppm
(対象食物アレルギーの総タンパク質)
- 内容量：検査キット20枚
- 価格：24,000円(税込26,400円)
- 保管温度：1～30℃(高温多湿を避けて保存してください)

アレルギーの検査を始めたいときに!

ふき取り綿棒5本つきパック



ふき取り用綿棒と
緩衝液がセットに!
すぐにふき取り
検査が可能です。

少量パック
5テスト用

* 関東化学㈱が販売する
『フキトレール(PBS)』を
採用しています。



- 検出感度：検査試料中 0.2ppm
(対象食物アレルギーの総タンパク質)
- 内容量：検査キット5枚、ふき取り綿棒(緩衝液つき)5本*
- 価格：8,000円(税込8,800円)
- 保管温度：1～30℃(高温多湿を避けて保存してください)

商品コード	卵	牛乳(カゼイン)	小麦	そば	落花生	甲殻類	ごま	大豆
20テスト用	027616	027648	027826	027868	027878	027907	027949	027933
ふき取り綿棒 5本つきパック	089882	089887	053075	053088	053148	053185	053240	053237

■ご利用例：

アレルギーアイ クイックはこのよう
な現場でご利用いただいています。

- 給食センター
- パン製造工場
- つけもの製造工場
- 弁当製造工場
- 惣菜製造工場
- ハム製造工場
- サプリメント製造工場
- 飲料製造工場
- 海産物加工工場

【取り扱い上の注意】

※食品中のアレルギーは検出できませんので、アレルギーアイ イムノクロマト加熱用等をご利用ください。

※本キットは検査試料中の食物アレルギーを検出するための研究用試薬であり、食物アレルギー発症の有無を診断する臨床試薬などではありません。アレルギー発症には個人差があり、アレルギーの摂取量とアレルギー症状の相関は不明です。

発
売
元

おいしさ、ふれあい。
プリマハム
プリマハム株式会社 基礎研究所

製
造
販
売
元

株式会社つくば食品評価センター
検査試薬事業部

〒300-0841 茨城県土浦市中向原635
Tel.029-841-8950
Email Allergeneye@primaham.co.jp