

## FoodReady CEL

### Ficha técnica

<b>Información</b>	Permite la detección rápida e inequívoca de ADN de apio ( <i>Apium graveolens</i> ) en sus tres variedades más usadas: raíces ( <i>Apium graveolens</i> var. <i>rapaceum</i> ), tallos ( <i>Apium graveolens</i> var. <i>dulce</i> ) y hojas ( <i>Apium graveolens</i> var. <i>secalinum</i> ). mediante la amplificación de un fragmento del gen que codifica para una enzima citoplasmática de secuencia única para esta especie.
<b>Organismo diana</b>	Apio ( <i>Apium graveolens</i> )
<b>Tipo de muestra (específico)</b>	Todo tipo de alimentos crudos o procesados.
<b>Aplicación validada</b>	Detección de alérgenos alimentarios: apio
<b>Regulatoria</b>	RUO
<b>Caducidad</b>	12 meses
<b>Método de detección</b>	Lectura fluorescencia; sonda de hidrólisis
<b>Método de PCR</b>	PCR a tiempo real (Sonda de hidrólisis)
<b>Plataforma</b>	Funcionan en cualquier equipo de PCR a tiempo real que detecte FAM y JOE/HEX.
<b>Tipo de muestra (general)</b>	Muestras agroalimentarias
<b>Hot start</b>	Sí
<b>Tiempo PCR</b>	1 h y 30 minutos
<b>Polimerasa</b>	GoTaq® Probe de Promega
<b>Marcaje sonda IAC</b>	HEX-BHQ1
<b>Producto</b>	1 caja
<b>Condiciones envío</b>	Temperatura ambiente
<b>Número de reacciones</b>	48 ó 96
<b>Conservación</b>	-20°C (4 °C para uso frecuente) y en oscuridad.
<b>Límite de amplificación</b>	(por reacción) 10 pg de apio en las tres variedades.
<b>Límite de cuantificación</b>	Hasta 0.005% de apio en salchichas dopadas con apio.
<b>Rango dinámico cuantificación</b>	4 logs
<b>Inclusividad</b>	Todas las variedades de <i>Apium graveolens</i>
<b>Exclusividad</b>	No muestra ninguna reacción cruzada con 64 especies biológicas, incluyendo a 10 especies de la familia de las Apiáceas.
<b>Perfil térmico</b>	1 ciclo: 95°C 10min, 45 ciclos: 95°C 15 seg y 60°C 1 min (lectura fluorescencia)
<b>Tipo acreditación aplicable</b>	
<b>Método_normalizado</b>	