



FOODLAB

SCOPO DEL TEST

L'acido lattico è il prodotto della fermentazione del lattosio ad opera principalmente dell'attività microbica. La sua concentrazione è correlata alla carica batterica totale e può essere un utile indicatore del buon stato di conservazione dell'alimento. Inoltre, il trattamento termico ad alte temperature, esempio nel latte UHT, abbatte la carica microbica ma non altera la concentrazione dell'acido lattico che perciò diviene un indicatore della "storia" del prodotto. Il test può essere eseguito anche sui derivati in polvere (siero, latte, additivi) dopo ricostituzione in acqua. Il test è disponibile anche su formaggi, puree vegetali e uova dove l'acido lattico deve rientrare nei limiti di legge.

REATTIVI

R1 (preinfialato in cuvetta): derivato fenolico - tampone fosfato.
R1 a (in contagocce): catalizzatore.
R2 (liofilo): lattato ossidasi - perossidasi.

METODICA

Analisi di tipo End Point.
Lettura del colore a 545 nm o 505 nm.
Tempo di analisi: 8 minuti.
Sono possibili sessioni di analisi con più campioni fino ad un massimo di 14.
Possibilità di calibrazione allineando il test a valori di riferimento.

PRINCIPIO DEL TEST

L'acido lattico reagisce con un derivato fenolico, in presenza della lattato ossidasi e della perossidasi, e forma un complesso viola la cui intensità, misurata a 505 nm o 545 nm, è direttamente proporzionale alla concentrazione di ac. L-lattico nel campione. **Il metodo innovativo CDR è semplice e veloce, e grazie alla ridotta manipolazione del campione, minimizza il rischio di contaminazioni dell'operatore.**

CAMPIONE

Campioni tal quale: latte, uova frullate, puree.
Campioni diluiti: uova in polvere, yogurt.
Campioni omogeneizzati in soluzione di soda diluita: formaggi.

KIT



I reagenti sono forniti in provette preinfialate monouso.

CODICE KIT	VOLUME CAMPIONE	RANGE
*300204 (100 test) *300076 (20 test)	100 μ L	2-200 ppM
*300376 (20 test) *300375 (100 test)	10-50 μ L formaggi omogeneizzati	0,01-1,75 g%
*300388 (20 test) *300385 (100 test)	10-20 μ L uova	10 - 10.000 ppM
*300251 (20 test) *300250 (100 test)	10 μ L puree	5 - 2100 ppM

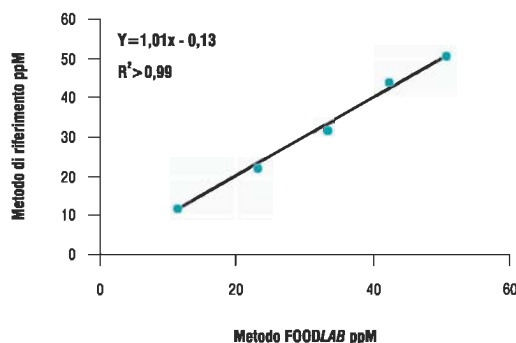
Il volume del campione e il range di linearità variano in funzione della curva di calibrazione selezionata.



PROVE COMPARATIVE

Prove comparative con campioni di latte intero tra la metodica di riferimento (metodo enzimatico della **Boehringer Mannheim**) e il metodo **FOODLAB** eseguite in una primaria azienda di produzione del latte.

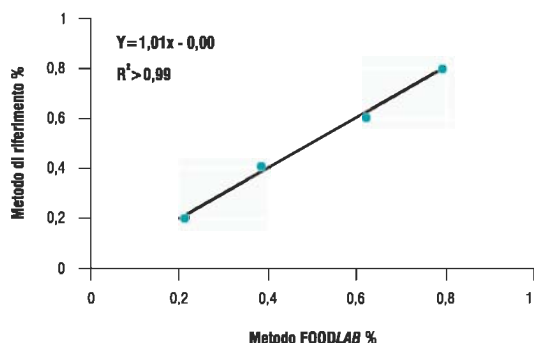
Metodo FOODLAB ppM	Metodo di riferimento ppM
11,2	12,2
23,0	22,1
33,5	31,7
42,4	44,2
50,5	50,6



PROVE DI RECUPERO

Prove di recupero con campioni di mozzarella omogeneizzata in soda mediante aggiunta di una soluzione standard di ac. L-Lattico.

Campione	Metodo FOODLAB %	Metodo di riferimento %
1	0,21	0,20
2	0,38	0,40
3	0,62	0,60
4	0,79	0,80



PROVE DI RIPETIBILITA'

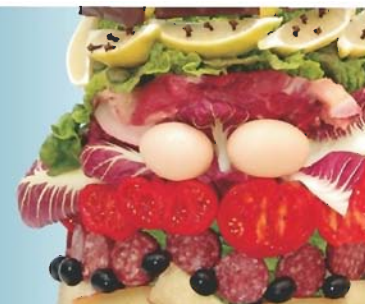
Prove di ripetibilità su campioni di latte, mozzarella e uova.

Test	Latte intero ppM	Mozzarella %	Uova frullate ppM
1	14,3	0,62	172
2	14,0	0,58	171
3	13,7	0,61	176
4	14,7	0,60	176
5	14,1	0,60	191
MEDIA	14,2	0,60	177
DS	0,37	0,01	7,93
CV	2,6%	2,46%	4,5%

TABELLA RIASSUNTIVA

MATRICE	LINEARITÀ	ACCURATEZZA	RIPETIBILITÀ	COEFFICIENTE DI CORRELAZ.	SENSIBILITÀ	TEMPO TOTALE DI ANALISI	TEST/ORA	UNITÀ DI MISURA
Latte	200 ppM	+/- 10%	CV <6%	R > 0,99	2 ppM	8 min	60	ppM
Formaggi	1,75 %	+/- 10%	CV <6%	R > 0,99	0,01 %	8 min	60	%
Uova	10000 ppM	+/- 10%	CV <6%	R > 0,99	10 ppM	8 min	60	ppM
Puree	2100 ppM	+/- 10%	CV <6%	R > 0,99	5 ppM	8 min	60	ppM

GDR FOODLAB



FOODLAB

SCOPO DEL TEST

La fosfatasi alcalina (ALP) è un enzima normalmente presente nel latte crudo che viene inattivato a condizioni di trattamento termico leggermente più drastiche di quelle richieste per la distruzione dei batteri patogeni. Quindi la ricerca dell'ALP nel latte pastorizzato serve per verificare che il processo termico sia avvenuto in modo corretto.

REATTIVI

R1 (preinfialato in cuvetta): dietanolammina 1,0 mol/L pH 10,3 - cloruro di magnesio 0,5 mmol/L
R2 (in flaconcino): p-Nitrofenilfosfato 10 mmol/L

METODICA

Analisi di tipo End Point.
Lettura del colore a 405 nm.
Tempo di analisi: 30 minuti.
Sono possibili sessioni di analisi con più campioni fino ad un massimo di 14.
Possibilità di calibrazione allineando il test a valori di riferimento.

PRINCIPIO DEL TEST

La fosfatasi alcalina induce l'idrolisi del p-Nitrofenilfosfato, in un mezzo alcalino, e forma un complesso giallo la cui intensità, misurata a 405 nm, è direttamente proporzionale alla concentrazione di ALP nel campione. **Il metodo innovativo CDR semplifica e velocizza la procedura ufficiale.**

CAMPIONE

Latte vaccino pastorizzato.

KIT



I reagenti sono forniti in provette preinfialate monouso.

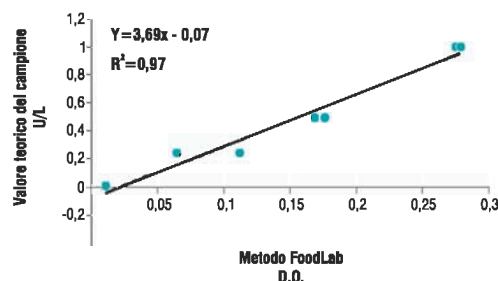
CODICE KIT	VOLUME CAMPIONE	RANGE
*300228 (10 test) *300225 (100 test)	150 µL	0,1 U/L - 5 U/L

CALIBRAZIONE DELLO STRUMENTO

La curva di calibrazione è stata effettuata utilizzando aggiunte di latte crudo, in diverse aliquote, a latte pastorizzato. I valori dichiarati sono in accordo con quanto riportato in letteratura ("ALP testing for milk pasteurization" Cornell University - Dairy science facts 1998).

% LATTE CRUDO	VALORE TEORICO U/L
Solo pastorizzato	0,01
0,05% latte crudo	0,25
0,1% latte crudo	0,5
0,2% latte crudo	1

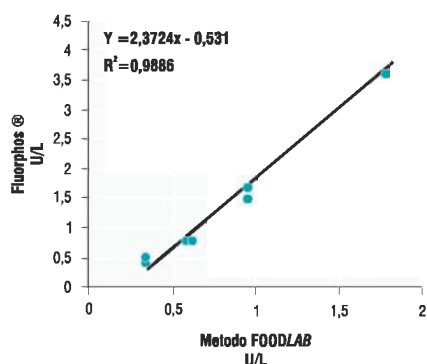
FOODLAB D.O.	VALORE TEORICO U/L
0,011	0,01
0,064	0,25
0,112	0,25
0,169	0,5
0,175	0,5
0,278	1
0,277	1



La curva di calibrazione, eseguita utilizzando letture in doppio dei campioni, mostra un coefficiente di correlazione molto buono.



PROVE COMPARATIVE



Test comparativi tra FOODLAB e *Fluorophos® (Advanced Instruments). I risultati mostrano una correlazione molto buona tra i due metodi.

PROVE DI RIPETIBILITA'

Campione di latte	ALP U/L
Test 1	0,52
Test 2	0,58
Test 3	0,67
Test 4	0,55
Test 5	0,57
Test 6	0,55
Test 7	0,57

MEDIA	0,57
DS	0,05
CV	8,6%

Nei laboratori CDR sono state eseguite prove di ripetibilità ottenendo buoni risultati.

TABELLA RIASSUNTIVA

LINEARITÀ	ACCURATEZZA	RIPETIBILITÀ	COEFFICIENTE DI CORRELAZ.	SENSIBILITÀ	TEMPO TOTALE DI ANALISI	TEST/ORO	UNITÀ DI MISURA
5 U/L	+/- 10%	CV < 10%	R² > 0,98	0,1 U/L	30 min	25	U/L fosfatasi alcalina

CDR FOODLAB

*Fluorophos® è un marchio registrato e appartiene al legittimo proprietario.



FOODLAB

SCOPO DEL TEST

L'acqua ossigenata viene utilizzata come sanificante delle apparecchiature di trattamento del latte. La presenza di perossido di idrogeno all'interno delle apparecchiature può contaminare il latte. Lo scopo del test è quello di individuare eventuali tracce all'interno del prodotto. Il test risulta di ausilio anche per determinare un'eventuale aggiunta di acqua ossigenata nel latte crudo, effettuata prima della pastorizzazione, per aumentarne la durata.

REATTIVI

R1 (preinfialato in cuvetta): derivato fenolico - tampone fosfato.
R2 (contagocce): perossidasi.

METODICA

Analisi di tipo End Point.
Lettura del colore a 505 nm.
Tempo di analisi: 6 minuti.
Sono possibili sessioni di analisi con più campioni fino ad un massimo di 14.
Possibilità di calibrazione allineando il test a valori di riferimento.

PRINCIPIO DEL TEST

L'acqua ossigenata reagisce con un derivato fenolico, in presenza della perossidasi, e forma un complesso rosa la cui intensità, misurata a 505 nm, è direttamente proporzionale alla concentrazione di acqua ossigenata nel campione. **Il metodo innovativo CDR è semplice veloce e utilizza microquantità di campione.**

CAMPIONE

Latte tal quale.

KIT



I reagenti sono forniti in provette preinfialate monouso.

CODICE KIT	VOLUME CAMPIONE	RANGE
*300325 (100 Test)	50 µL latte	1,5 – 25 ppM
*300329 (10 Test)		



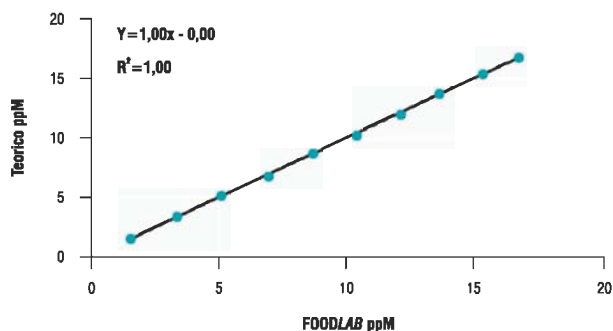
analisi e sviluppo
sistemi cibernetici

CDR S.r.l. Via degli Artigiani, 6
50020 - Ginestra Fiorentina - FIRENZE
Voice +39.055.871431
Fax +39.055.8714322
www.cdr-mediated.it

PROVE DI RECUPERO

FOODLAB ppM	TEORICO ppM
1,5	1,7
3,4	3,4
5,1	5,1
7,0	6,8
8,7	8,5
10,4	10,2
12,0	11,9
13,6	13,6
15,3	15,3
16,7	17,0

Su un campione di latte fresco sono state eseguite prove di recupero: aliquote di latte sono state addizionate con soluzioni standard di H₂O₂, e analizzate con il FOODLAB.



PROVE DI RIPETIBILITA'

Test	Campione 1 ppM
1	5,1
2	5,2
3	4,9
4	5,2
5	5,0

MEDIA	5,1
DS	0,13
CV	2,6%

Prove di ripetibilità su campioni di latte.

TABELLA RIASSUNTIVA

LINEARITÀ	ACCURATEZZA	RIPETIBILITÀ	COEFFICIENTE DI CORRELAZ.	SENSIBILITÀ	TEMPO TOTALE DI ANALISI	TEST/ORAZIONE	UNITÀ DI MISURA
25 ppM	+/- 5%	CV < 3%	R > 0,99	1,5 ppM	6 min	80	ppM

GDR FOODLAB



FOODLAB

SCOPO DEL TEST

La persistenza dell'attività lattoperossidasi nel latte pastorizzato può venire adottata come indice di buona qualità del prodotto, in quanto solo ad un latte crudo di buona qualità microbiologica è possibile applicare un trattamento di pastorizzazione così blando da non inattivare questo enzima. I metodi tradizionali sono però spesso di tipo qualitativo (presente/assente) e danno informazioni solo sull'avvenuto trattamento termico. Quantificare la lattoperossidasi presente in un latte pastorizzato permette invece di valutare la qualità nutrizionale del latte: più alto è il valore della perossidasi meno il latte ha subito alterazioni dalle sue caratteristiche originarie.

REATTIVI

Reagente R1 (in cuvetta): tampone
Reagente R1a (liofilo): cromogeno
Reagente R2 (in boccetta): starter

METODICA

Analisi di tipo END POINT.
Lettura del colore a 505 nm.
Tempo di analisi: 10 minuti.
Sono possibili sessioni di analisi con più campioni fino ad un massimo di 14.
Possibilità di calibrazione allineando il test a valori di riferimento.

PRINCIPIO DEL TEST

La perossidasi nel latte, in presenza di un indicatore e di acqua ossigenata, catalizza la formazione di un colore rosso la cui intensità, misurata a 505 nm, è direttamente proporzionale alla concentrazione di perossidasi nel campione. **Il metodo innovativo CDR permette di quantificare la lattoperossidasi nel latte in modo semplice e veloce. Si utilizzano microquantità di campione tal quale e un reattivo preinfialato in cuvette usa e getta.**

CAMPIONE

Latte tal quale.

KIT



I reagenti sono forniti in provette preinfialate monouso.

CODICE KIT	VOLUME CAMPIONE	RANGE
*300525 (20 test)	5 µL	100 - 8000 U/L
*300528(100 test)		



PROVE COMPARATIVE

L'analisi quantitativa della perossidasi è un test innovativo ed quindi è estremamente difficile trovare in commercio campioni da utilizzare come standard o metodiche ufficiali di riferimento.

Sono stati quindi analizzati nei laboratori CDR con il metodo FOODLAB campioni di latte di differenti aziende di produzione e i valori ottenuti sono stati confrontati con quelli riscontrati nella scheda tecnica del metodo riflettometrico dello strumento Reflectoquant®. I valori sono ben confrontabili.

Campione	REFLECTOQUANT® U/L
Latte crudo	5900
Latte Pastorizzato A	155
Latte Pastorizzato B	555
Latte Pastorizzato C	1785
Latte Pastorizzato D	1948
Latte Pastorizzato E	2791
Latte Pastorizzato F	3118
Latte Pastorizzato G	3121

I dati relativi a questa tabella sono stati ricavati dal seguente testo:
Reflectoquant® Peroxidase test in Milk - Reflectometric determination after conversion of a specific substrate.

Campione	Metodo FOODLAB U/L
Latte crudo	5686
Latte crudo	6107
Latte crudo	5913
Latte Pastorizzato 1	138
Latte Pastorizzato 2	656
Latte Pastorizzato 3	1442
Latte Pastorizzato 4	2387
Latte Pastorizzato 5	2691
Latte Pastorizzato 6	3948

Valori ottenuti nei laboratori CDR con metodo FOODLAB.

PROVE DI RIPETIBILITA'

Nei laboratori CDR sono state eseguite prove di ripetibilità ottenendo buoni risultati.

Campione di latte	Metodo FOODLAB U/L
Test 1	2387
Test 2	2339
Test 3	2408
Test 4	2546
Test 5	2519
MEDIA	2440
DS	88,58
CV	3,6%

TABELLA RIASSUNTIVA

LINEARITÀ	ACCURATEZZA	RIPETIBILITÀ	COEFFICIENTE DI CORRELAZ.	SENSIBILITÀ	TEMPO TOTALE DI ANALISI	TEST/ORA	UNITÀ DI MISURA
8000 U/L	+/- 5%	CV<5%	R>0,99	100 U/L	10 min	60	U/L lattoperossidasi

CDR FOODLAB



ACIDITA'

su burro, margarine, panna e grassi semilavorati

PRINCIPIO	Gli acidi grassi del campione, in condizioni di pH < 7,0 reagiscono con un cromogeno sviluppando un colore la cui densità ottica, misurata a 630nm, è proporzionale alla concentrazione dell'acidità del grasso, espressa come % di acido oleico. Modifica della metodica di riferimento N.G.D. C10.
REAGENTI	Reagente R (in cuvetta): Miscela alcolica con potassa Fenoftaleina derivato
PREPARAZIONE DEL REAGENTE	Reagente pronto all'uso.
STABILITA'	Il reattivo è stabile fino alla data di scadenza scritta nella confezione. Usare a 15-25°C (max 2 mesi) e conservare a 2-8°C. Evitare l'esposizione alla luce.
PREPARAZIONE DEL CAMPIONE	Campioni solidi come BURRO, MARGARINA, GRASSI SEMILAVORATI : fondere a bagnomaria il campione e mettere in una provetta da centrifuga circa 5 gr di campione. Aggiungere circa 1 gr di Solfato di sodio anidro, agitare bene e centrifugare per circa 2-3 minuti a circa 5000 giri. Prelevare il grasso direttamente con la pipetta per l'analisi. Campioni <u>liquidi</u> come PANNA : pesare in una provetta da centrifuga 5 gr circa di campione. Aggiungere circa 1 gr di Solfato di sodio anidro, agitare bene e centrifugare per circa 5 minuti a circa 5000 giri. Trasferire il grasso con una spatola e <u>fonderlo</u> a bagnomaria.
CONDIZIONI DI REAZIONE (Edit)	Selezionare il parametro con "Enter" ed inserire i valori con la tastiera numerica o con le frecce: Fattore K: Timer BLK: 0 min Fattore Q: Timer SMP: 0 min Q segno: usare "freccia sinistra" Modalità: END POINT Decimali: 2 Campione: 5,0 µL Anl/Std: ANL (per eseguire le analisi) - STD (per inserire la funzione standard)
TECNICA OPERATIVA	Mettere le cuvette contenente il reattivo ad incubare nelle celle di termostatazione per almeno 5 minuti. Selezionare sul pozzetto 1, l'analisi Acidità: Acid. 5uL <i>sul DISPLAY compare</i> Inserire Bianco Agitare ed inserire la cuvetta preriscaldata nella cella di lettura indicata con la luce verde e premere subito "Enter". Ripetere la procedura per ogni campione da analizzare. E' possibile analizzare fino a 14 campioni per ogni sessione di analisi. Premere "STOP" con la "freccia su" per passare alla lettura dei campioni. <i>sul DISPLAY compare</i> Inserire Campione Aggiungere il campione (vedi preparazione del campione), agitare bene ed inserire la cuvetta nella cella di lettura indicata con la luce verde. Premere subito "Enter". Ripetere la procedura per ogni campione da analizzare. Al termine delle letture viene stampato il risultato espresso in % di ac. oleico.
STANDARDIZZAZIONE DEL SISTEMA	Inserire in EDIT la funzione "STD". Selezionare sul pozzetto 1 l'analisi Acidità: Acid. 5uL <i>sul DISPLAY compare</i> Inserire Conc. 1, 2, 3 ... <i>< 0.00></i> Inserire le concentrazioni degli standard e confermare con "Enter". Numero minimo accettato: 2 campioni. Alla fine, premere "STOP" per passare all'analisi degli standard. Seguire la procedura sopra descritta per l'analisi dei campioni. Al termine delle letture viene visualizzato il "fattore K", il "q offset" ed il coefficiente di correlazione al quadrato della retta di regressione calcolata "r ² ". Per memorizzare premere "MEMO": i valori vengono automaticamente riportati in "Edit".
LINEARITA'	Sensibilità 0,01 % ac.oleico LINEARITA' 0,6% ac.oleico
INTERVALLO DI RIFERIMENTO	/
PROCEDURA DI VERIFICA DEL REATTIVO	Se lo strumento, durante la fase di lettura del bianco (vedi TECNICA OPERATIVA) mostra il seguente messaggio, "BIANCO KO", significa che la cuvetta contiene reagente non valido per questa analisi (tipo kit errato, cuvetta già utilizzata, reagente contaminato, kit scaduto). Sostituire la cuvetta e premere di nuovo ENTER.
NOTE	1. ATTENZIONE! Agitare bene la cuvetta dopo aver messo il campione per rendere la soluzione omogenea. 2. Le cuvette possono esser tenute nelle celle di incubazione ed utilizzate secondo le necessità. Non superare le 2 ore di preriscaldamento.

Solo per uso diagnostico in vitro

CDR s.r.l Sede operativa: Via degli Artigiani, 6-50020 Ginestra Fiorentina – FIRENZE tel.+39 055 871431 fax.+39 055 8714322
Settore biochimico: Via Crispi, 33 – 52100 AREZZO tel-fax +39 0575 28808
E-mail: cdr@cdr-mediated.it



PEROSSIDI (numero di perossidi) su burro, margarine, panna e grassi semilavorati

PRINCIPIO	I perossidi R-O-O-R ossidano gli ioni Fe ²⁺ . Gli ioni Fe ³⁺ formati nel corso dell'ossidazione, vengono complessati e formano un complesso colorato rosso la cui intensità, misurata a 505 nm, è direttamente proporzionale alla concentrazione di perossidi nel campione, espressa come mEqO ₂ /Kg. Modifica della metodica di riferimento FIL-IDF 74A.
REAGENTI	Reagente R1 (in cuvetta): Miscela alcolica Reagente R2: Soluzione redox
PREPARAZIONE DEL REAGENTE	Reagente R1 : pronto all'uso. Reagente R2 : prelevare 10 µL
STABILITÀ	I reattivi sono stabili fino alla data di scadenza scritta nella confezione. Conservare a T ambiente. Evitare l'esposizione alla luce.
PREPARAZIONE DEL CAMPIONE	Campioni <u>solidi</u> come BURRO, MARGARINA, GRASSI SEMILAVORATI : fondere a bagnomaria il campione e mettere in una provetta da centrifuga circa 5 gr di campione. Aggiungere circa 1 gr di Solfato di sodio anidro, agitare bene e centrifugare per circa 2-3 minuti a circa 5000 giri. Prelevare il grasso direttamente con la pipetta per l'analisi. Campioni <u>liquidi</u> come PANNA : pesare in una provetta da centrifuga 5 gr circa di campione. Aggiungere circa 1 gr di Solfato di sodio anidro, agitare bene e centrifugare per circa 5 minuti a circa 5000 giri. Trasferire il grasso con una spatola e <u>fonderlo</u> a bagnomaria.
CONDIZIONI DI REAZIONE (Edit)	Selezionare il parametro con "Enter" ed inserire i valori con la tastiera numerica o con le frecce: Fattore K: Timer BLK: 0 min: Fattore Q: Timer SMP: 3 min Q segno: usare "freccia sinistra" Modalità: END POINT Decimali: 2 Campione: 25 µL Anl/Std: ANL (per eseguire le analisi) - STD (per inserire la funzione standard)
TECNICA OPERATIVA	Mettere le cuvette contenente il reattivo R1 ad incubare nelle celle di termostatazione per almeno 5 minuti. Selezionare sul pozzetto 2 l'analisi Perossidi: Perox. 25uL <i> sul DISPLAY compare</i> Timeout 3 min Aggiungere il campione (vedi preparazione del campione) nella cuvetta preriscaldata, agitare per inversione, riaprire la cuvetta ed aggiungere anche 10µL di reattivo R2 , agitare SUBITO per inversione e mettere le cuvette nella cella di termostatazione. E' possibile analizzare fino a 14 campioni per ogni sessione di analisi. Alla fine, premere " Enter " per iniziare il conto alla rovescia. Allo scadere dei 3 minuti premere: ENTER <i> sul DISPLAY compare</i> Inserire Campione Agitare bene ed inserire la cuvetta nella cella di lettura indicata con la luce verde. Premere " Enter ". Al termine delle letture premere STOP con la "freccia su": il risultato viene stampato espresso in mEqO ₂ /Kg. di perossidi.
STANDARDIZZAZIONE DEL SISTEMA	Inserire in EDIT la funzione " STD ". Selezionare sul pozzetto 2 l'analisi Perossidi: Perox. 25uL <i> sul DISPLAY compare</i> Inserire Conc. 1, 2, 3 ... < 0.00> Inserire le concentrazioni degli standard e confermare con " Enter ". Numero minimo accettato: 2 campioni. Alla fine, premere " STOP " per passare all'analisi degli standard. Seguire la procedura sopra descritta per l'analisi dei campioni.: unica differenza, al momento dell'aggiunta dei campioni, preparare anche una cuvetta "bianco", mettendo 10µL di reattivo R2 ad una cuvetta preriscaldata. Al termine delle letture viene visualizzato il " <i>fattore K</i> ", il " <i>q offset</i> " ed il coefficiente di correlazione al quadrato della retta di regressione calcolata " <i>r²</i> ". Per memorizzare premere " MEMO ": i valori vengono automaticamente riportati in "Edit".
LINEARITÀ	SENSIBILITÀ 0,1 mEqO ₂ /Kg LINEARITÀ 5,5 mEqO ₂ /Kg
INTERVALLO DI RIFERIMENTO	/
PROCEDURA DI MEMORIZZAZIONE DEL "BIANCO REATTIVO"	Si consiglia di eseguire la memorizzazione del <i>bianco reattivo</i> ogni volta che si utilizza un nuovo lotto di reagente. Mettere le cuvette contenente il reattivo R1 ad incubare nelle celle di termostatazione per almeno 5 minuti. Selezionare sul pozzetto l'analisi: <i> sul DISPLAY compare</i> Timeout 3 min Nella cuvetta prescelta come " <i>bianco reattivo</i> " NON aggiungere il campione ma SOLO 10µL di reattivo R2 . Utilizzare le altre cuvette come una normale sessione di analisi. Premere " Enter " per iniziare il conto alla rovescia. Allo scadere dei 3 minuti premere ENTER . Per selezionare la funzione " <i>bianco reattivo</i> " (BLK) premere: FRECCIA SU Δ <i> sul DISPLAY compare</i> Inserire Bianco Agitare bene ed inserire la cuvetta " <i>bianco reattivo</i> " nella cella di lettura indicata con la luce verde. Premere " Enter ". Il valore viene memorizzato automaticamente e si può procedere subito alla lettura dei campioni.
NOTE	1) ATTENZIONE! Agitare bene la cuvetta dopo aver messo il campione per rendere la soluzione omogenea. 2) Le cuvette possono esser tenute nelle celle di incubazione ed utilizzate secondo le necessità. Non superare le 2 ore di preriscaldamento.

Solo per uso diagnostico in vitro

CDR s.r.l Sede operativa: Via degli Artigiani, 6-50020 Ginestra Fiorentina – FIRENZE tel.+39 055 871431 fax.+39 055 8714322
Settore biochimico: Via Crispi, 33 – 52100 AREZZO tel-fax +39 0575 28808
E-mail: cdr@cdr-mediated.it