

FAQ ALLERGÈNES



Comment envoyer mes échantillons pour l'analyse des allergènes ?



Un échantillon séparé est nécessaire pour l'analyse des allergènes. Celui-ci doit être conditionné dans un emballage bien fermé. Si d'autres méthodes doivent être réalisées en plus des analyses allergènes, nous vous prions de fournir des échantillons supplémentaires.



Quelle est la quantité à échantillonner ?



Un minimum de 100 grammes est nécessaire.



En combien de temps est réalisée l'analyse ?



L'analyse allergènes est réalisée en 5 -7 jours ouvrés.

Quelles analyses proposez-vous ?

Les analyses des allergènes sont généralement effectuées à l'aide de méthodes telles que l'ELISA (Enzyme Linked Immunosorbent Assay), la PCR (Polymerase Chain Reaction) et la LCMS/MS (Liquid Chromatography - Tandem Mass Spectrometry).

Les allergènes courants qui peuvent être détectés sont le gluten, les arachides, le soja, le lait, les œufs, les fruits à coque, le poisson, les crustacés et bien d'autres encore.

Nous proposons des tests d'allergènes via ELISA. Si vous cherchez un allergène en particulier, nous vous invitons à contacter notre service client (info@primoris-lab.fr).

Comment choisir la méthode adéquate ?

Notre service client peut vous aider à sélectionner les méthodes les plus adaptées à vos échantillons.

Si vous utilisez notre service [Extranet](#) pour vos demandes d'analyses, vous y trouverez un aperçu clair de toutes les méthodes.

Enfin, il est possible de demander une liste détaillée qui vous fournira toutes les informations nécessaires sur les différentes analyses.

Pourquoi est-il important de rechercher les allergènes ?

La recherche des allergènes est essentielle afin de garantir un étiquetage précis et protéger les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires.

Quelles analyses sont pertinentes pour moi ?

Déterminer quels allergènes doivent être recherchés dépend de nombreux facteurs et nécessite une évaluation au cas par cas. Pour commencer, il est important de procéder à une étude correcte des risques, en déterminant toutes les sources possibles d'allergènes et de réactions croisées.

Une fois que ces flux sont connus spécifiquement pour votre situation, il est possible d'identifier les besoins en matière d'analyse des allergènes.

L'analyse des allergènes peut-elle quantifier de grande quantités ou des traces d'allergènes ?

Oui, les méthodes de test avancées telles que ELISA et LC-MS/MS peuvent détecter et quantifier aussi bien des traces que des quantités élevées d'allergènes.

En cas de premier résultat supérieur à la valeur maximale, une quantification supplémentaire est possible en procédant à des dilutions.

Que dois-je faire en cas de détection d'allergènes ?

Si votre produit est testé positif aux allergènes, il doit être clairement étiqueté pour en informer les consommateurs, conformément au [Règlement \(UE\) n° 1169/2011](#).

Il se peut également que vous deviez revoir vos processus de production afin d'éviter toute contamination croisée à l'avenir.



La recherche des allergènes peut-elle être effectuée sur tout type de denrée alimentaire ?

Oui, les recherches d'allergènes peuvent être effectuées sur une large gamme de produits alimentaires, y compris les ingrédients bruts, les produits transformés et les produits finis.

L'analyse des produits transformés peut parfois présenter des difficultés lors de l'utilisation des kits ELISA. Les méthodes de transformation telles que le chauffage ou la fermentation peuvent modifier la structure des protéines allergènes, ce qui les rend plus difficiles à détecter.

Des réactions croisées peuvent également se produire. Dans de tels cas, des techniques alternatives peuvent offrir des résultats plus précis.

**Pour toute autre question,
nous vous invitons à contacter
notre service client à
info@primoris-lab.fr.**

**Nous serons ravis de vous
renseigner !**

