

**Γενικό Χημείο του Κράτους, Α΄ Χ.Υ. Αθηνών, Τμήμα Β΄,
Εργαστήριο Προσδιορισμού Αλλεργιογόνων Ουσιών σε Τρόφιμα**

Κατάλογος Διαπιστευμένων Δραστηριοτήτων Μεθόδου Ευέλικτου Πεδίου ΜΕΘ 15 02 ΑΛΛ / EYE-1

Υλικά	Τύποι δοκιμών	Μέθοδοι προσδιορισμού πρωτεϊνών τροφίμων που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες
Τρόφιμα	01. Ανίχνευση πρωτεϊνών αραχίδας	1. Εσωτερική μέθοδος με ELISA, βασισμένη στο RIDASCREEN Fast Peanut kit, R-6202, R-Biopharm και σύμφωνα με το EN 15633-1:2019 “Foodstuffs-Detection of food allergens by immunological methods- Part 1: General considerations” 2. Εσωτερική μέθοδος με ELISA, βασισμένη στο RIDASCREEN Peanut kit, R6811, R-Biopharm και σύμφωνα με το EN 15633-1:2019 “Foodstuffs-Detection of food allergens by immunological methods- Part 1: General considerations”
	02. Ποσοτικός προσδιορισμός γλουτένης	Εσωτερική μέθοδος με ELISA, βασισμένη στο RIDASCREEN Gliadin Kit, R-7001, R-Biopharm και σύμφωνα με τα πρότυπα EN 15633-1:2019 “Foodstuffs-Detection of food allergens by immunological methods- Part 1: General considerations” & EN 17254:2019 “Foodstuffs - Minimum performance requirements for determination of gluten by ELISA”
	03. Ανίχνευση καζεΐνης	Εσωτερική μέθοδος με ELISA, βασισμένη στο RIDASCREEN Fast Casein kit, R-4612, R-Biopharm και σύμφωνα με το EN 15633-1:2019 “Foodstuffs-Detection of food allergens by immunological methods- Part 1: General considerations”
	04. Ανίχνευση πρωτεϊνών του αυγού	Εσωτερική μέθοδος με ELISA, βασισμένη στο RIDASCREEN Egg kit, R-6411, R-Biopharm και σύμφωνα με το EN 15633-1:2019 “Foodstuffs-Detection of food allergens by immunological methods- Part 1: General considerations”