

GlutenTox®

Kits rápidos para la detección de gluten en alimentos y superficies

Dos presentaciones, para uso en cualquier entorno, producción industrial o artesanal, horeca, laboratorio...

- Detecta gluten de trigo, cebada, centeno y variedades de avena inmunotóxica
- No requiere material de laboratorio
- Límite de detección: 5ppm
- Seguro fácil de usar, rápido y fiable
- Sin reacciones cruzadas

GlutenTox® Pro

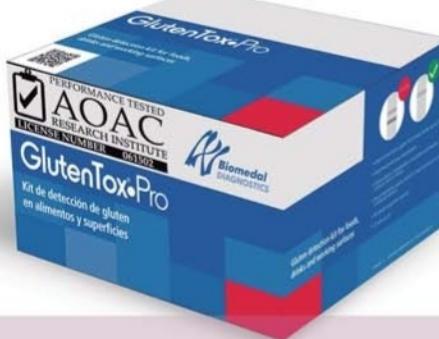
GlutenTox® Pro c/25 tiras Ref. 2025KT5660

- Certificación AOAC
- Resultados en menos de 20 minutos
- Controle la presencia de gluten en:
 - líneas de proceso
 - instalaciones de trabajo
 - superficies de cocinas y encimeras
 - materias primas
 - productos finales

GlutenTox® Pro Surface

GlutenTox® Pro Surface c/50 tiras Ref. 2025KT6225

- Resultados en menos de 10 minutos
- Controle la presencia de gluten en:
 - líneas de proceso
 - instalaciones de trabajo
 - superficies de cocinas y encimeras



- Detecta gluten de trigo, cebada, centeno y variedades de avena inmunotóxica

- Requiere uso de material básico de laboratorio

- Límite de detección: 3ppm

- Resultados en 1 hora

- Seguro fácil de usar, rápido y fiable

- Posibilidad de cuantificación de gluten

- Controle la presencia de gluten en:

- líneas de proceso
- instalaciones de trabajo
- superficies de cocinas y encimeras
- materias primas
- productos finales
- productos con difícil extracción (chocolates, vinos, frutos rojos, etc...)

