

リステリア  
サルモネラ  
タンパク  
アレルゲン  
グルテン  
ブドウ糖・乳糖



見えないリスクが  
見えてくる



誰でも簡単にすばやく衛生検査



## InSite™ | L.mono Glo



### リステリア属菌 & リステリア・モノサイトゲネス検査試薬

食品製造プロセス環境のリステリア属菌及びリステリア・モノサイトゲネスを誰でも簡単に判定！黄色から灰色または黒色に変色するとリステリア属菌が「推定陽性」と判定できます。更に UV ライトを当て緑色に蛍光するとリステリア・モノサイトゲネスが「推定陽性」と判定できます。

- 最短 24 時間で推定陽性判定、陰性判定は 48 時間

- L.mono を <10 CFU 検出可能

その他必要機器：インキュベータ (37±1℃)

- 型番：ILMG050

- 梱包形状：25本入りアルミ袋×2/箱
- 保存条件/期限：2~8℃ (製造日より12ヶ月)

#### 手順



綿球部で10×10cmの範囲をふき取ります。

綿棒をチューブへ戻します。

上端部を左右に折り、指でつまんで液体をすべて落とします。

3回程度揉みます。

24~48時間培養 (37±1℃)

#### 判定



動画はこちら



## InSite™ Salmonella サルモネラ検査試薬

食品製造プロセス環境のサルモネラを誰でも簡単に判定！紫色から黄色へ変色すると「推定陽性」と判断できます。

- 最短 24 時間で推定陽性判定、陰性判定は 48 時間

- サルモネラを <10 CFU 検出可能

その他必要機器：インキュベータ (37±1℃)

- 型番：IS050

- 梱包形態：25本入りアルミ袋×2/箱
- 保存条件/期限：2~8℃ (製造日より9ヶ月)

#### 手順



綿球部で30×30cmの範囲をふき取ります。

綿棒をチューブへ戻します。

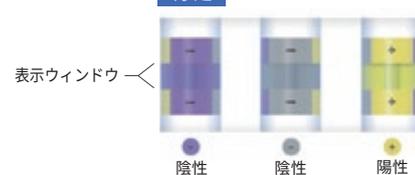
6時間培養 (37±1℃)

上端部を左右に折り、指でつまんで液体をすべて落とします。

3回程度揉みます。

18~42時間培養 (37±1℃)

#### 判定



動画はこちら



## PRO-Clean™ 残留タンパク検査試薬

洗浄後の残留タンパクを誰でも簡単に検査！

判定時間 **10分**

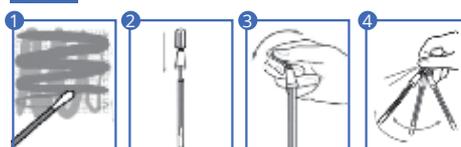


- 型番：PRO-100

#### 検出感度

- 1分後：80μg
- 5分後：50μg
- 10分後：20μg

#### 手順



綿球部で10×10cmの範囲をふき取ります。

綿棒をチューブへ戻します。

上端部を左右に折り、指でつまんで液体をすべて落とします。

3回程度揉みます。

#### 判定



- 梱包形態：25本入りアルミ袋×4/箱
- 保存条件/期限：2~25℃ (製造日より18ヶ月)

食品に接触する表面の残留タンパク質を調べる洗浄後検査。タンパク質は多くの食品が持っている要素で、それを検査することで洗浄の度合いを検査できます。結果が不合格であれば、再洗浄を実施する必要があります。

動画はこちら



# AllerSnap

高感度

## 残留アレルゲン検査試薬

洗浄後の残留タンパクを高感度に検査！

最少 3 $\mu$ g の高感度で残留タンパクを検出！  
アレルゲンの汚染リスク管理に最適です。

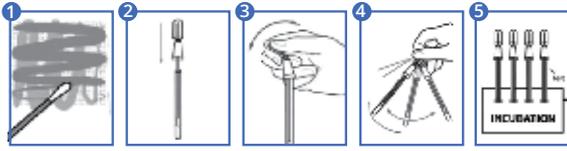


判定時間  
**15-30分**

●型番：ALS-100

Color Chart	Aller-Snap 15min@55°C, 30min@37°C (参考値)
合格	<3 $\mu$ g
① 注意	3-6 $\mu$ g
⊗ 不合格	6-10 $\mu$ g
⊗ 不合格	10-20 $\mu$ g
⊗ 不合格	>20 $\mu$ g

手順



- 梱包形態：25本入りアルミ袋×4/箱
- 保存条件/期限：2~25°C（製造日より18ヶ月）

判定



タンパク質を ppm レベルで検出できます。全てのアレルゲンはタンパク質であり、食品に接触する表面の残留タンパク質を調べる高感度洗浄後検査。検査結果が陽性であれば、アレルゲンの危険性があり、再洗浄を実施する必要があります。その他必要機器：インキュベータ

動画は  
こちらから



アラ-フロー

グルテン

# Allerflow | Gluten

## 残留グルテン検査試薬

洗浄後の残留グルテンを誰でも簡単に検査！

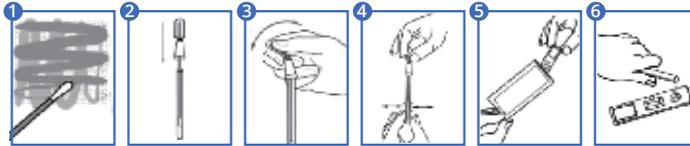
判定時間 **10分**

検出感度：5 $\mu$ g



●型番：ALF-GL

手順



- 梱包形態：25本入りアルミ袋×1/箱
- 保存条件/期限：2~25°C（製造日より15ヶ月）

食品に接触する表面の小麦・大麦・ライ麦・オーツ麦を原料とした食材に含まれる残留グルテンを検査します。結果が陽性であれば、再洗浄を実施する必要があります。

判定



動画は  
こちらから



# SpotCheck Plus

高感度

## 残留ブドウ糖・乳糖検査試薬

洗浄後の残留ブドウ糖・乳糖を誰でも簡単に検査！

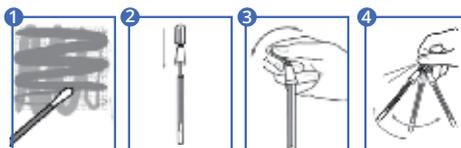
判定時間 **1分**

検出感度：ブドウ糖 2.5 $\mu$ moles,  
乳糖 5.0 $\mu$ moles



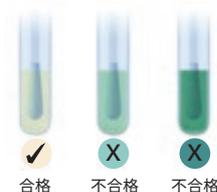
●型番：GL-100

手順



- 梱包形態：25本入りアルミ袋×4/箱
- 保存条件/期限：2~25°C（製造日より18ヶ月）

判定



食品に接触する表面の残留ブドウ糖・乳糖を調べる洗浄後検査。ブドウ糖または乳糖は、85%の食材や飲料に含まれる成分です。ブドウ糖または乳糖の残留があれば緑色に変色、再洗浄を実施する必要があります。

動画は  
こちらから



ラボ フォーマット インキュベーター  
**Lab format Incubator の設定パネル**



ラボ フォーマット インキュベーター  
**Lab format Incubator**

スモール インキュベーター  
**Small Incubator**

ラボ フォーマット インキュベーター  
**Lab format Incubator**

Lab format incubator は、温度設定、タイマー設定することができます。**ブロック A** と **ブロック B** は独立して加熱できるため異なる温度設定ができます。

- 型番：INCUBATOR2  
 35 本用ブロック IB001  
 \*ブロック2個付き
- 温度設定5~105°C (±0.5°C以下)
- タイマー設定1分~99時間59分
- 電源AC100V
- 寸法36.5(W)x21(D)x15(H)cm
- 重量4.5kg

スモール インキュベーター  
**Small Incubator** 小型

Small incubator は、温度設定、タイマー設定することができます。

- 型番：INCUBATOR  
 12 本用ブロック IB003
- 温度設定：5~80°C (±0.5°C以下)
- タイマー設定1秒~999秒  
 または1分~999分
- 電源：AC100V
- 寸法：11(W)x15(D)x8(H)cm
- 重量：0.5kg



**ご使用上のご注意**

ご使用に際しては、取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

※本カタログに記載の仕様、デザイン等は予告なく変更することがありますので、あらかじめご了承ください。

# ニッタ株式会社

クリーンエンジニアリング事業部  
<https://www.nitta.co.jp>

大阪本社 〒556-0022 大阪市浪速区桜川4-4-26  
 TEL.06-6563-1235 FAX.06-6563-1265

東京支店 〒104-0061 東京都中央区銀座8-2-1  
 TEL.03-6744-2740 FAX.03-6744-2741

奈良工場 〒639-1085 奈良県大和郡山市池沢町172  
 TEL.0743-56-9400 FAX.0743-56-4403