

CONGEN

SureFood® QUANTARD Allergen 40

Art. No. S3301
100 rxn

User Manual



September 2026

 Inhalt

1 Allgemeines3

1.1 Beschreibung.....3

1.2 DNA-Präparation4

1.3 Kit-Inhalt und Lagerung4

1.4 Zusätzliche benötigte Geräte und Materialien4

2 Weitere Informationen5

2.1 Proteingehalt (Kjeldahl-Verfahren)5

2.2 Weitere Dokumente und Hilfsmittel6

2.3 Technischer Support6

2.4 Vertrieb und Bestellung6



Content

1 General Information7

1.1 Description7

1.2 DNA-preparation8

1.3 Kit components and storage8

1.4 Additionally required equipment and materials8

2 Further Information9

2.1 Protein content (Kjeldahl method).....9

2.2 Product Information10

2.3 Technical Support10

2.4 Distribution and Ordering10

1 Allgemeines

1.1 Beschreibung

Der SureFood® QUANTARD Allergen 40 ist ein Referenzmaterial für die quantitative Bestimmung von Gehalten zwischen 1 mg und 400 mg allergenem Bestandteil / kg Lebensmittel.

Das Referenzmaterial SureFood® QUANTARD 40 Allergen basiert auf einer **Maismehlgrundlage**. Es sind alle gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 kennzeichnungspflichtigen allergenen Lebensmittelbestandteile außer **Laktose und Sulfite** in einer Konzentration von **40 mg/kg** enthalten.

Enthaltene allergene Bestandteile:

Allergen	Material
Buchweizen	Buchweizen (<i>Fagopyrum esculentum</i>)
Ei	Eiweißpulver, Huhn (<i>Gallus gallus</i>)
Erdnuss	Erdnusskerne (<i>Arachis hypogaea</i>), ohne Haut, roh
Fisch	Buckellachs-Filet (<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>), natur
Gesamtmilch	Magermilchpulver, Kuh (<i>Bos taurus</i>)
Glutenhaltige Getreide	Weizenmehl Typ 405 (<i>Triticum</i> spp.)
Lupine	Lupine (<i>Lupinus albus</i>), Saat aus weißen Süßlupinen, ohne Haut
Krustentiere	Black Tiger Garnele (<i>Penaeus monodon</i>), geschält, glasiert, blanchiert, roh, entdärmt
Schalenfrüchte	Haselnusskerne (<i>Corylus avellana</i>), ohne Haut Mandeln (<i>Prunus dulcis</i>), ganz, natur, mit Haut Walnusskerne (<i>Juglans regia</i>), natur, mit Haut Cashewkerne (<i>Anacardium occidentale</i>), natur, ohne Haut Pekannüsse (<i>Carya illinoensis</i>), naturbelassen, mit Haut Paranusskerne (<i>Bertholletia excelsa</i>), geschält, ohne Haut Pistazienkerne (<i>Pistacia vera</i>), geschält, ohne Haut Macadamianuss (<i>Macadamia ternifolia</i>), in Schale geröstet, geschält
Sellerie	Selleriesamen (<i>Apium graveolens</i>)
Senf	Senfkörner, gelb (<i>Sinapis alba</i>)
Sesam	Sesamsaat (<i>Sesamum indicum</i>), geschält
Soja	Sojabohnen (<i>Glycine max</i>)
Weichtiere	Jakobsmuschel (<i>Placopecten magellanicus</i>), roh, glasiert

Das Referenzmaterial SureFood® QUANTARD Allergen 40 wurde in Kombination mit dem Extraktionskit SureFood® PREP Advanced (Art. Nr. S1053), Protokoll 1 und den real-time PCR Verfahren SureFood® ALLERGEN verifiziert.

Informationen über das Vorgehen zur Quantifizierung von allergenen Bestandteilen entnehmen Sie bitte den Anleitungen der SureFood® ALLERGEN real-time Kits.

Bei Verwendung alternativer Methoden müssen die zu untersuchende Probenmenge und das Extraktionsprotokoll in Kombination zum Nachweisverfahren validiert werden.

1.2 DNA-Präparation

Für die DNA-Präparation wird der SureFood® PREP Advanced (Art. Nr. S1053), Protokoll 1 empfohlen.

Da es sich um eine Quantifizierung mittels externer Referenz handelt, müssen der SureFood® QUANTARD Allergen 40 und die Probe in derselben Weise extrahiert werden. Das SureFood® QUANTARD Allergen 40 sollte parallel mit den zu untersuchenden Proben in Doppelbestimmung extrahiert werden.

Die Lysebedingungen, Bindung und Aufreinigung der DNA müssen anhand des Protokolls erfolgen.

1.3 Kit-Inhalt und Lagerung

Reagenz	Menge
QUANTARD Allergen 40	1 x 2,0 g

Die Reagenzien sind trocken bei –28°C bis – 16°C zu lagern.

Hinweis: Vor der Nutzung muss das Referenzmaterial verschlossen für mindestens eine Stunde bei Raumtemperatur aufgetaut werden, um einen Feuchtigkeitseintrag zu vermeiden.

1.4 Zusätzliche benötigte Geräte und Materialien

- DNA-Extraktionskit (z.B. SureFood® PREP Advanced Kit, Art. Nr. S1053)
- Real-time PCR Verfahren (SureFood® ALLERGEN-Serie)

2 Weitere Informationen

2.1 Proteingehalt (Kjeldahl-Verfahren)

Der Proteingehalt der allergenen Lebensmittelbestandteile (100 %) wurde mittels Kjeldahl-Verfahren nach §64 LFGB bestimmt. Auf dieser Grundlage wurde der Proteingehalt der Allergene im SureFood® QUANTARD ALLERGEN 40 berechnet.

Allergen	Proteingehalt der allergenen Lebensmittelbestandteile in g/100 g	SureFood® QUANTARD ALLERGEN 40 Proteingehalt in ppm	Umrechnungsfaktor von mg Allergen / kg Lebensmittel zum Proteingehalt in ppm
Cashew	22,0	8,8	0,22
Erdnuss	24,4	9,8	0,24
Fisch	21,7	8,7	0,22
Haselnuss	16,7	6,7	0,17
Krustentiere	15,3	6,1	0,15
Lupine	35,6	14,2	0,36
Macadamia	11,5	4,6	0,12
Mandeln	23,5	9,4	0,24
Paranuss	16,7	6,7	0,17
Pekannuss	12,0	4,8	0,12
Pistazie	25,5	10,2	0,26
Senf	27,2	10,9	0,27
Sesam	23,7	9,5	0,24
Soja	36,5	14,6	0,37
Sellerie	10,1	4,0	0,10
Walnuss	17,9	7,2	0,18
Weichtiere	11,0	4,4	0,11
Weizen	14,1	5,6	0,14

2.2 Weitere Dokumente und Hilfsmittel

- Produktbegleitende Unterlagen (Download: www.congen.de/eifu/)
- Validierungsreport auf Anfrage

2.3 Technischer Support

Bei Fragen zur Durchführung wenden sie sich bitte an Ihren Distributor oder per E-Mail an sales@r-biopharm.de.

2.4 Vertrieb und Bestellung

R-Biopharm AG
An der neuen Bergstrasse 17,
64297 Darmstadt, Germany
Phone: +49 (0) 61 51 - 81 02-0
Fax: +49 (0) 61 51 - 81 02-20
E-Mail: orders@r-biopharm.de
www.r-biopharm.com



1 General Information

1.1 Description

SureFood® QUANTARD Allergen 40 is a laboratory reference material for quantitative determination of 1 mg to 400 mg allergenic substance / kg food sample.

The laboratory reference material SureFood® QUANTARD Allergen 40 is based on **corn flour** material. It contains all potentially allergenic food ingredients according to regulation (EU) No. 1169/2011 (except for **lactose and sulphur dioxide**) in a concentration of **40 mg/kg**.

Content of allergenic substances:

Allergen	Material
Buckwheat	Buckwheat (<i>Fagopyrum esculentum</i>)
Celery	Celery seeds (<i>Apium graveolens</i>)
Crustacean	Black Tiger shrimps (<i>Penaeus monodon</i>), peeled, glazed, blistered, raw, deveined
Edible Nut	Hazelnut kernels (<i>Corylus avellana</i>), without skin Almond (<i>Prunus dulcis</i>), whole, untreated, with skin Walnut kernels (<i>Juglans regia</i>), untreated, with skin Cashew kernels (<i>Anacardium occidentale</i>), untreated, without skin Pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i>), untreated, with skin Brazil nut (<i>Bertholletia excelsa</i>), peeled, without skin Pistachio kernels (<i>Pistacia vera</i>), peeled, without skin Macadamia nut (<i>Macadamia ternifolia</i>), roasted in the shell, peeled
Egg	Egg white powder, hen (<i>Gallus gallus</i>)
Fish	Humpback salmon filet (<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>), untreated
Gluten containing cereals	Wheat flour type 405 (<i>Triticum</i> spp.)
Lupin	Lupin (<i>Lupinus albus</i>), seed of white lupin, without skin
Milk	Milkpowder, cow (<i>Bos taurus</i>)
Mustard	Mustard seeds, yellow (<i>Sinapis alba</i>)
Molluscs	Sea scallop (<i>Placopecten magellanicus</i>), raw, glazed
Peanut	Peanut kernels (<i>Arachis hypogaea</i>), untreated, without skin
Sesame	Sesam seeds (<i>Sesamum indicum</i>), peeled
Soy	Soybean (<i>Glycine max</i>)

The laboratory reference material SureFood® QUANTARD Allergen 40 is validated in combination with the DNA extraction method SureFood® PREP Advanced (Art. No. S1053), protocol 1, and the SureFood® ALLERGEN real-time PCR detection methods.

Further information about the quantification of allergenic substances is given in the manual of the SureFood® ALLERGEN real-time PCR products.

In case of using alternative methods the sample weight and extraction method in combination with the detection system have to be validated.

1.2 DNA-preparation

SureFood® PREP Advanced (Art. No. S1053) protocol 1 is recommended for the DNA preparation.

As quantification is performed using an external reference, both the SureFood® QUANTARD Allergen 40 standard and the sample must undergo identical extraction procedures. The SureFood® QUANTARD Allergen 40 standard should be extracted in duplicate alongside the test samples to ensure accuracy and reproducibility.

Lysis, binding and DNA purification steps must be conducted strictly in accordance with the established protocol.

1.3 Kit components and storage

Reagent	Amount
QUANTARD Allergen 40	1 x 2.0 g

Store all reagents dry at –28°C to – 16°C and protected from light.

Note: To avoid moisture absorption the unopened laboratory reference material should thaw at room temperature for at least one hour before use.

1.4 Additionally required equipment and materials

- DNA-Extraction kit (e.g. SureFood® PREP Advanced, Art. No. S1053)
- Real-time PCR methods (SureFood® ALLERGEN series)

2 Further Information

2.1 Protein content (Kjeldahl method)

The protein content of the allergenic food components (100 %) was determined using the Kjeldahl method in accordance with official collection of detection methods of §64 German food law (LFGB). Based on this, the protein content of the allergens in the SureFood® QUANTARD ALLERGEN 40 was calculated.

Allergen	Protein content of allergenic food ingredients in g/100 g	SureFood® QUANTARD ALLERGEN 40 protein content in ppm	Conversion factor from mg allergen/kg food to protein content in ppm
Almond	23.5	9.4	0.24
Brazil Nut	16.7	6.7	0.17
Cashew	22.0	8.8	0.22
Celery	10.1	4.0	0.10
Crustacean	15.3	6.1	0.15
Fish	21.7	8.7	0.22
Hazelnut	16.7	6.7	0.17
Lupin	35.6	14.2	0.36
Macadamia	11.5	4.6	0.12
Molluscs	11.0	4.4	0.11
Mustard	27.2	10.9	0.27
Peanut	24.4	9.8	0.24
Pecan	12.0	4.8	0.12
Pistachio	25.5	10.2	0.26
Sesame	23.7	9.5	0.24
Soy	36.5	14.6	0.37
Walnut	17.9	7.2	0.18
Wheat	14.1	5.6	0.14

2.2 Product Information

- Product-related documents (Download: www.congen.de/en/eifu/)
- Validation Report upon request

2.3 Technical Support

For further questions please contact your distributor or send an e-mail to sales@r-biopharm.de.

2.4 Distribution and Ordering

R-Biopharm AG
An der neuen Bergstrasse 17,
64297 Darmstadt, Germany
Phone: +49 (0) 61 51 - 81 02-0
Fax: +49 (0) 61 51 - 81 02-20
E-Mail: orders@r-biopharm.de
www.r-biopharm.com

