

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 13157-1:2020

BS EN 15633-1:2019

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
Xuất bản lần 1

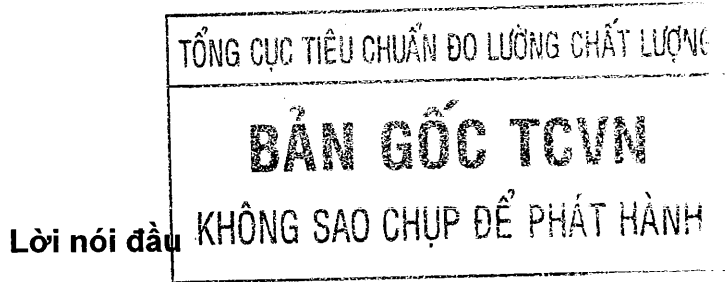
BẢN GỐC TCVN

KHÔNG SAO CHỤP ĐỂ PHÁT HÀNH

**THỰC PHẨM – PHÁT HIỆN CHẤT GÂY DỊ ỨNG
TRONG THỰC PHẨM BẰNG PHƯƠNG PHÁP MIỄN DỊCH –
PHẦN 1: YÊU CẦU CHUNG**

*Foodstuffs – Detection of food allergens by immunological methods –
Part 1: General considerations*

HÀ NỘI – 2020



TCVN 13157-1:2020 hoàn toàn tương đương với BS EN 15633-1:2019;

TCVN 13157-1:2020 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F13 *Phương pháp phân tích và lấy mẫu* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố;

Bộ TCVN 13157 *Thực phẩm – Phát hiện chất gây dị ứng trong thực phẩm bằng phương pháp miễn dịch* gồm có các phần sau:

- TCVN 13157-1:2020 (BS EN 15633-1:2019), *Phần 1: Yêu cầu chung*;
- TCVN 13157-2:2020, *Phần 2: Xác định hàm lượng hạt phỉ bằng phép thử miễn dịch enzym sử dụng kháng thể đơn dòng và phát hiện protein-axit bicinchoninic*.

Lời giới thiệu

Một protein hoặc nhóm protein hoặc peptit đặc hiệu có nguồn gốc từ các protein này có thể đóng vai trò là chỉ thị về sự có mặt của thực phẩm hoặc thành phần thực phẩm gây ra phản ứng dị ứng. Tiêu chuẩn này mô tả quy trình phát hiện định tính và/hoặc định lượng các chất phân tích hoặc protein/peptit có nguồn gốc từ protein là chỉ thị cho các phần hoặc thành phần có khả năng gây dị ứng bằng cách phân tích protein được chiết từ mẫu thử. Các quy trình thích hợp để chiết protein được nêu trong từng phương pháp. Trọng tâm của tiêu chuẩn này là các phương pháp dựa trên kháng thể trong đó protein hoặc nhóm protein hoặc peptit (có nguồn gốc từ các protein này) cho nguồn gây dị ứng được xác định định tính hoặc định lượng.

Thực phẩm – Phát hiện chất gây dị ứng trong thực phẩm bằng phương pháp miễn dịch –

Phần 1: Yêu cầu chung

Foodstuffs – Detection of food allergens by immunological methods – Part 1: General considerations

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này đưa ra các yêu cầu chung đối với phương pháp định tính và định lượng để xác định các chất gây dị ứng và các thành phần gây dị ứng có trong thực phẩm bằng các phương pháp dựa trên kháng thể trong thực phẩm. Tiêu chuẩn này quy định các hướng dẫn chung và tiêu chí thực hiện cho các phương pháp dựa trên kháng thể phát hiện và định lượng protein đóng vai trò chỉ thị về sự có mặt của chất gây dị ứng trong thực phẩm hoặc thành phần thực phẩm. Các phương pháp khác ngoài những phương pháp được mô tả cũng có thể để phát hiện và xác định protein. Các hướng dẫn, yêu cầu tối thiểu và tiêu chí thực hiện nêu trong tiêu chuẩn này nhằm đảm bảo các kết quả có thể lặp lại, thu được từ những người phân tích khác nhau thuộc các phòng thử nghiệm.

Tiêu chuẩn này sử dụng bổ sung cho TCVN 13159 (BS EN 15842).

CHÚ THÍCH Tiêu chuẩn này cũng có thể áp dụng cho các loại mẫu khác áp dụng cùng nguyên tắc để xác nhận giá trị sử dụng (thẩm định) và kiểm tra xác nhận phương pháp.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

TCVN 13159 (BS EN 15842), *Thực phẩm – Phát hiện các chất gây dị ứng trong thực phẩm – Yêu cầu chung và xác nhận giá trị sử dụng phương pháp*