

# DIN CEN/TS 15633-2:2013-06 (D)

**Lebensmittel - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit immunologischen Verfahren - Teil 2: Quantitative Bestimmung von Haselnuss mit einem Enzym-Immunoassayverfahren unter Verwendung von monoklonalen Antikörpern und Proteindetektion mit Bicinchoninsäure; Deutsche Fassung CEN/TS 15633-2:2013**

---

| <b>Inhalt</b>                                                                                         | <b>Seite</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Vorwort</b> .....                                                                                  | <b>3</b>     |
| <b>Einleitung</b> .....                                                                               | <b>4</b>     |
| <b>1 Anwendungsbereich</b> .....                                                                      | <b>5</b>     |
| <b>2 Kurzbeschreibung</b> .....                                                                       | <b>5</b>     |
| <b>3 Reagenzien</b> .....                                                                             | <b>6</b>     |
| <b>4 Geräte und Ausrüstungen</b> .....                                                                | <b>6</b>     |
| <b>5 Durchführung</b> .....                                                                           | <b>7</b>     |
| <b>6 Bewertung</b> .....                                                                              | <b>12</b>    |
| <b>Anhang A (informativ) Interne Validierung (betriebsinterne Untersuchung des Herstellers)</b> ..... | <b>14</b>    |
| <b>A.1 Präzision (Varianz innerhalb einer Untersuchung und zwischen Untersuchungen)</b> .....         | <b>14</b>    |
| <b>A.2 Sensitivität</b> .....                                                                         | <b>15</b>    |
| <b>A.3 Genauigkeit/Richtigkeit</b> .....                                                              | <b>19</b>    |
| <b>A.4 Spezifität/Selektivität (Störungen)</b> .....                                                  | <b>22</b>    |
| <b>A.5 Robustheit des Verfahrens (Unempfindlichkeit)</b> .....                                        | <b>25</b>    |
| <b>A.6 Kalibrierkurve</b> .....                                                                       | <b>27</b>    |
| <b>A.7 Stabilitätsprüfung/-daten</b> .....                                                            | <b>27</b>    |
| <b>Anhang B (informativ) Ringversuch</b> .....                                                        | <b>30</b>    |
| <b>Literaturhinweise</b> .....                                                                        | <b>32</b>    |