unisensor
peace of mind in food

AflaSensor nova

Kits de détection de l'aflatoxine adaptés à toutes les limites réglementaires



Lait de vache, chèvre & brebis

Validé par
ILVO

L'aflatoxine est cancérigène et toxique, ...

Certaines moisissures du genre Aspergillus spp. se développent sur des produits végétaux tels que les aliments pour animaux et produisent la mycotoxine Aflatoxine B1. L'augmentation des températures et de l'humidité moyennes mondiales favorisent cette contamination.

Les animaux consommant des aliments contaminés produisent du lait contenant le métabolite Aflatoxine M1.

Cette molécule est reconnue comme cancérigène et toxique. Sa détection, et sa gestion à des niveaux aussi bas que possible, ne sont pas seulement une obligation légale, mais un impératif éthique pour tout transformateur de lait.

Pour répondre aux exigences réglementaires et protéger la santé publique, Unisensor propose deux solutions adaptées :





KIT041N - AflaSensor nova : kit de test rapide quantitatif alliant une sensibilité de niveau ultra à une robustesse avancée et une manipulation simple.

Il simplifie et accélère la gestion du risque lié à l'aflatoxine pour tous les principaux types de lait.

KIT078N - AflaSensor nova 500 : Optimisé pour les environnements où des niveaux plus élevés d'aflatoxine (200 à 1250 ppt) doivent être surveillés, en accord avec les recommandations du Codex Alimentarius.

Ces kits rapides et quantitatifs permettent aux producteurs laitiers de gérer efficacement les risques, quelles que soient les normes réglementaires auxquelles ils sont soumis.

unisensor
peace of mind in food

...gérer le risque en toute confiance, rapidement

CARACTÉRISTIQUE	KIT041N	KIT078N
PLAGE DE DÉTECTION*	20 À 150 PPT	200 À 1250 PPT
LIMITE DE QUANTIFICATION*	20 PPT (0,02 µg/kg) LOQ GARANTIE	200 PPT (0,2 µg/kg) LOQ GARANTIE
CONFORMITÉ RÉGLEMENTAIRE	NORMES UE : 25 PPT (PRÉPARATIONS INFANTILES), 50 PPT (LAIT)	CODEX ALIMENTARIUS : 500 PPT (LAIT)
MATRICES COMPATIBLES	LAIT CRU DE VACHE, CHÈVRE ET BREBIS	LAIT CRU DE VACHE
RÉSULTATS	RÉSULTATS EN SEULEMENT 10 MINUTES	

Que vous deviez vous conformer aux normes strictes de l'UE ou surveiller des niveaux de contamination plus élevés sur d'autres marchés, nos kits offrent des solutions précises et fiables. Choisissez le kit le mieux adapté à vos besoins réglementaires et opérationnels pour la gestion de l'aflatoxine

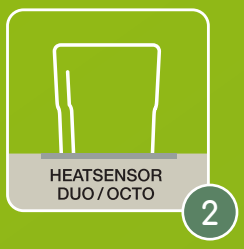
* La plage de détection et la limite de quantification s'appliquent au lait de vache.
Pour le lait de chèvre et de brebis, se référer à la documentation produit.



Test en 5 étapes simples



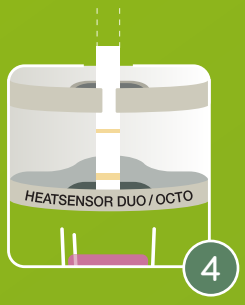
Mélanger 200 µl de lait et les réactifs



Placer le micropuits sur le bloc chauffant



Lancer l'incubation des réactifs à 40 °C pendant 3 minutes



Après l'incubation, la bandelette s'immerge automatiquement et les réactifs migrent pendant 7 min à 40 °C

DURÉE TOTALE D'INCUBATION : 10 MINUTES



Lecture des résultats avec ReadSensor 2 (*)

Besoin d'aide ? Scannez le QR code pour voir le test en action

(*) Chaque lot et espèce nécessite un fichier méthode distinct

Références produits

RÉACTIFS	
KIT041N	AFLASENSOR NOVA MILK 0,05 PPB - 96 TESTS
KIT078N	AFLASENSOR NOVA 500 MILK 0,5 PPB - 96 TESTS
KIT113	CTRL+ AFLA M1 - 50 PPT KIT041N
KIT109	CTRL+ AFLA M1 - 500 PPT KIT078N
INSTRUMENTS	
APP032	HEATSENSOR DUO
APP052	HEATSENSOR OCTO
APP088	READSENSOR 2

unisensor
peace of mind in food

Unisensor - Qui nous sommes

Notre Mission

Mettre des solutions de diagnostic intelligentes au service du terrain.

Nous avons constamment relevé les défis du terrain en innovant avec des solutions de diagnostic avancées et intelligentes qui dépassent les frontières traditionnelles du laboratoire.

Grâce à nos technologies sans équivalent, nous ne visons pas simplement l'amélioration des produits : nous aspirons à révolutionner les contours de notre industrie.

Notre Vision - Peace Of Mind in Food

La confiance des consommateurs est essentielle pour les producteurs alimentaires. Grâce à nos produits, nous les aidons à garantir une alimentation de qualité supérieure qui répond aux attentes des consommateurs.





Liège Science Park • Rue Louis Plescia, 8 • 4102 Ougrée (Liège) • Belgium
Téléphone +32 4 252 66 02 • info@unisensor.be • www.unisensor.be

© 2026 Unisensor. All rights reserved. - Version 2.1 - FR - 2026-04-23