



INTOLLERANZE ALIMENTARI IgG - METODICA E.L.I.S.A.

Il Laboratorio Analisi Dott. Scorcelletti esegue prelievi venosi ematici per testare le intolleranze alimentari con metodica ELISA. Con un semplice prelievo si testa la presenza di immunoglobuline di classe G su **130 alimenti**.

| | | |
|--------------------|----------------------------|----------------------|
| AGLIO | FORMAGGI FRESCHI | OLIVA e OLIO |
| AGRUMI | FORMAGGI STAGIONATI | ORZO |
| AGNELLO | KIWI | PATATA |
| ALBICOCCA | LATTE DI PECORA | PESCA |
| ALBUME | LATTE VACCINO | PEPERONE |
| ANANAS | LATTE DI CAPRA | PERA |
| ARACHIDI | LATTUGA | PESCE AZZURRO |
| AROMI | LENTICCHIA | PISELLO |
| ASPARAGO | LIEVITO DI BIRRA | POLLO |
| BANANA | LIEVITO CHIMICO | POMODORO |
| CACAO | MAIS | PRUGNA |
| CACCIAGIONE | MANDORLA | RISO |
| CAFFE' | MANZO | SALMONE |
| CAROTA | MELA | SEDANO |
| CECE | MELANZANA | SEMI DI GIRASOLE |
| CICORIA | MELONE | SPINACI |
| CILIEGIA | MERLUZZO | SODIO GLUTAMMATO |
| CIPOLLA | MIELE | SOGLIOLA |
| COLORANTI | MIX CAVOLI | SOIA |
| CONSERVANTI | MIX CEFALOPODI | SPEZIE |
| FARRO | MIX CROSTACEI | SUINO |
| FRAGOLA | MIX MOLLUSCHI | TACCHINO |
| FRUMENTO | MIX FAGIOLI | THE |
| GLUTINE | MIX FRUTTI DI BOSCO | TONNO |
| FAVA | MIX FUNGHI | TUORLO |
| FICO | NOCCIOLA | UVA |
| | NOCE | ZUCCHINA |

MIX:

CAVOLI: Verza – Cavolo – Broccolo – Cavolfiore - Bruxelles

CACCIAGIONE: Fagiano – Quaglia – Cinghiale – Capriolo - Lepre

CROSTACEI: Gamberi – Cannocchie – Aragosta – Scampi - Granchio

FUNGHI: Porcini – Galletti – Pleurotus - Champignon

AGRUMI: Pompelmo – Cedro – Mandarino - Mapo

FRUTTI DI BOSCO: More – Mirtillo – Lampone - Ribes

CONSERVANTI: Potassio sorbato – Ac. Acet. Salilico – Solfato di Nickel – Acido Ascorbico

SPEZIE :Pepe – Chiodi di garofano – Noce Moscata – Cannella – Alloro

AROMI:Rosmarino – Salvia – Basilico – Origano -Pepe Verde – Pepe Rosa

FAGIOLI: Cannellini – Borlotti – Fagioli Neri – Fagioli Rossi – Fagioli O.N.

COLORANTI: E120 – E 151 – E 102 - E156

CEFALOPODI: Calamaro – Polpo – Totano - Seppia

PESCE AZZURRO: Alici – Sgombro – Sardine - Sugarello

MOLLUSCHI: Vongole – Cozze – Ostriche – Capasanta - Cannolicchio

FORMAGGI FRESCHI: Mozzarella – Robiola - Stracchino

FORMAGGI STAGIONATI: Parmigiano - Grana - Asiago

Laboratorio Analisi Cliniche Dott. Scorcelletti S.r.l. - Via Piave,2/2 Senigallia

Tel e Fax 071 7923020 (r.a.) info@scorcelletti.it

Sistema Qualità Certificato ISO 9001:2015 Bureau Veritas n.194293

Accreditamento Istituzionale "Eccellente" - Decr.Sanità n. 132 del 14/05/2018

Si comunica che i dati sensibili sono elaborati nei modi e nelle forme previsti dall'ari.13 D.Lgs 196/2003