

## NOTA INFORMATIVA 10/08

### **Información sobre la fracción de la muestra de alimento empleada para el análisis de determinaciones químicas.**

Dado que en muchos casos no está definida la fracción de muestra que se utiliza para su análisis y este hecho es de especial importancia para poder evaluar los resultados emitidos, el servicio de química, en su procedimiento interno XX/2/00020, ha definido unos criterios para establecer la parte de muestra que se toma para analizar.

Como criterio general se utilizan las consideraciones que se describen en los textos legales que aplican los ensayos concretos, como puede ser el caso de análisis de micotoxinas (Reglamento CE/401/2006 modificado por el CE/178/2010).

En caso de que no haya indicaciones explícitas, se sigue el criterio descrito en la norma *UNE-EN 13804:2002 "Productos alimenticios. Determinación de elementos traza. Criterios de aptitud al uso, consideraciones generales y preparación de muestras"*. En el caso de metales en productos de la pesca se siguen las indicaciones descritas en el documento del AESAN "*PROTOCOLO DE MUESTREO, PREPARACIÓN DE LA MUESTRA Y ANÁLISIS DE METALES PESADOS EN PRODUCTOS PESQUEROS*" en su edición vigente.

A continuación se describe textualmente el apartado del procedimiento interno del servicio XX/2/00020 en lo referente a la preparación de la muestra recibida en el laboratorio para su análisis:

Como criterio general, se triturará para su análisis la totalidad de la "parte comestible" de la muestra recibida de la manera más homogénea posible.

Respecto a la obtención de la "parte comestible" de la muestra, es necesario tener en cuenta lo siguiente:

La Norma *UNE-EN 13804:2002 "Productos alimenticios. Determinación de elementos traza. Criterios de aptitud al uso, consideraciones generales y preparación de muestras"* en su apartado 6.4.2 indica un conjunto de procedimientos de preparación de muestras de productos alimentarios que van encaminados a obtener una muestra para su análisis. En general, a no ser que haya indicaciones específicas para algún tipo de ensayo, éstos serán los criterios a seguir para elegir la fracción de la muestra a analizar.

En particular, en los productos procesados (conservas de productos de la pesca en lata o vidrio, u otro tipo de conservas de diferentes productos, etc.) se indica que el producto se separa de los líquidos de gobierno (aceite, salsas, salmueras, etc.) mediante el escurrido excepto en el caso de FRUTAS procesadas (en almíbar o en el su jugo, etc.), en las que la muestra NO se escurre y se tritura la fruta junto con el líquido de gobierno.

Para la preparación de muestras para el análisis de metales en productos del mar descritos en el documento de AESAN "PROTOCOLO DE MUESTREO, PREPARACIÓN DE LA MUESTRA Y ANÁLISIS DE METALES PESADOS EN PRODUCTOS PESQUEROS", se seguirán las indicaciones que describe el mismo. Estas indicaciones coinciden, en gran parte, con las de la Norma UNE-EN 13804:2002 y esto permite unificar el tratamiento de las muestras para la determinación de otros parámetros y de metales.

También indica que los productos en conserva se han de escurrir con tamices de 3 mm de luz durante 3 minutos aproximadamente. Dado que la norma UNE no especifica como se ha de escurrir, se adopta este procedimiento para todas las muestras en las que sea adecuado.

Hay que tener en cuenta que hay determinaciones para las que existen Normas legales concretas en las que se especifica como se han de tratar las muestras para hacer los análisis. En estos casos se seguirán las normas que sean de aplicación obligada.

En el caso de análisis de plaguicidas para muestras de frutas y verduras frescas, éstas se Trituran completas sin pedúnculo siguiendo las recomendaciones del CODEX considerando que los LMRs hacen referencia a las muestras enteras con pieles y huesos.



Francesc Centrich

Jefe de Servicio

Barcelona, 10 de mayo de 2010