

### NOU PROCEDIMENT PER A L'ANÀLISI DEL COLORANT NATURAL E-120 (àcid carmínic, carmí i cotxinilla)

El Servei de Química ha finalitzat la validació del procediment MA/2/16100 per a la determinació del colorant natural E-120 (àcid carmínic, carmí, cotxinilla) en aliments.

El colorant s'extreu dels aliments com llaminadures amb una mescla alcalina d'hidròxic sòdic; en el cas de productes proteics com productes carnis o gelats, s'extreu amb àcid HCl 2M en calent; es centrifuga l'extracte i s'ajusta el pH; la determinació final és per cromatografia de líquids i detector de fotodiòdes (CL-DAD).

El camp d'aplicació del procediment en mostres d'aliments des del límit de quantificació fins als valors màxims segons el tipus de mostra és el següent:

	Llaminadures	Gelats	Productes carnis
Límit de quantificació	5.0 mg/Kg	10.0 mg/Kg	10.0mg/Kg
Valor màxim validat	300 mg/Kg	200 mg/Kg	200 mg/Kg

En el cas de superar el valor màxim validat, es podrà quantificar l'anàlit a les mostres amb concentracions superiors fent les dilucions adients o ajustant el pes inicial de mostra. L'anàlit determinat, les matrius validades i els límits de quantificació es descriuen a la llista pública d'assaig sota acreditació (LEBA).

Aquesta determinació s'informa com acreditada i està inclosa en la LEBA (llista d'assaigs sota acreditació) dins de la categoria d'assaig MA/2/11001: "Anàlisi d'additius per cromatografia de líquids" on es descriuen les particularitats per a la gestió de l'abast flexible del laboratori.

Barcelona, 26 de gener de 2016



Francesc Centrich  
Cap del Servei de Química