

NUEVO PROCEDIMIENTO PARA EL ANÁLISIS DEL COLORANTE NATURAL

E-120 (ácido carmínico, carmín y cochinilla)

El Servicio de Química ha finalizado la validación del procedimiento MA/2/16100 para la determinación del colorante natural E-120 (ácido carmínico, carmín, cochinilla) en alimentos ().

El colorante se extrae de los alimentos como golosinas con una mezcla alcalina de hidróxido sódico; en el caso de productos proteicos como productos cárnicos o helados, se extrae con ácido HCl 2M en caliente; se centrifuga el extracto y se ajusta el pH; la determinación final se realiza por cromatografía de líquidos y detector de fotodiodos (CL-DAD).

El campo de aplicación del procedimiento en muestras de alimentos desde el límite de cuantificación hasta los valores máximos según el tipo de muestra es el siguiente:

	Golosinas	Helados	Productos cárnicos
Límite de cuantificación	5.0 mg/Kg	10.0 mg/Kg	10.0 mg/Kg
Valor máximo validado	300 mg/Kg	200 mg/Kg	200 mg/Kg

En el caso de superar el valor máximo validado, se podrá cuantificar el analito en las muestras con concentraciones superiores haciendo las diluciones adecuadas o ajustando el peso inicial de muestra. El analito determinado, las matrices validadas y los límites de cuantificación se describen en la Lista de Ensayos Bajo Acreditación (LEBA).

Esta determinación se informa como acreditada y está incluida en la LEBA (Lista de Ensayos Bajo Acreditación) dentro de la categoría de ensayo MA/2/11001: "Análisis de aditivos por cromatografía de líquidos" en el que se describen las particularidades para la gestión del alcance flexible del laboratorio.

Barcelona, 26 de enero de 2016



Francesc Centrich
Jefe del Servicio de Química