

### AMPLIACIÓ DELS MÈTODES D'ANÀLISI DE LA CATEGORIA D'ADDITIUS ALIMENTARIS XX/2/11000: ANÀLISI DE L'ÀCID ERITÒRBIC (ÀCID ISOASCÒRBIC) EN ALIMENTS PER HPLC-DAD

L'àcid eritòrbic o àcid isoascòrbic (E-315 i E-316 eritorbat sòdic) és un additiu alimentari del grup dels antioxidants. Es l'isòmer de l'antioxidant natural àcid ascòrbic o vitamina C.

L'annex II del Reglament CE 1333/2008 d'additius alimentaris estableix límits màxims (LMP) per l'àcid eritòrbic i per l'eritorbat sòdic expressat com a àcid eritòrbic. Els LMP són:

- 500 mg/kg per als aliments de la categoria 08.3.1 (productes carnis no tractats pel calor, productes carnis curats i les conserves de carn) i 08.3.2 (productes carnis tractats pel calor, a més de productes carnis curats i les conserves de carn)
- 1500 mg/kg per aliments de la categoria 09.1.1 (peix no processat, peixos congelats i ultracongelats de pell vermella), 09.2: (peix processat i productes de la pesca com mol·luscs i crustacis, conserves i semiconserves de peix); 09.3: ous de peix en conserva o semi-conserva.

Responent a la demanda analítica de determinació d'àcid eritòrbic en productes carnis, el Laboratori de l'ASPB ha posat a punt un mètode d'anàlisi per a la seva determinació en aliments per cromatografia de líquids i detecció de fotodíodes (MA/2/12000). El límit de quantificació és de 30.0 mg/Kg.

D'acord amb l'abast d'acreditació flexible del Laboratori, el nou mètode d'anàlisi s'ha incorporat als procediments d'anàlisi i a la LEBA dins la categoria d'assaig d'additius alimentaris en aliments (procediment general de la categoria d'assaig: XX/2/11000) per aplicació de la Nota Tècnica d'ENAC (NT-18), per la qual cosa s'emeten resultats emparats per l'acreditació del Laboratori.



Antoni Rúbies  
Cap del Servei de Química  
Barcelona, 04 de maig de 2018