

AMPLIACIÓN DE LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS DE LA CATEGORÍA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS XX/2/11000: ANÁLISIS DE ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO) EN ALIMENTOS POR HPLC-DAD

El ácido eritórbico o ácido isoascórbico (E-315 i E-316 eritorbato sódico) es un aditivo alimentario del grupo de los antioxidantes. Es el isómero del antioxidante natural ácido ascórbico o vitamina C. El anexo II del Reglamento CE 1333/2008 de aditivos alimentarios establece límites máximos (LMP) para el ácido eritórbico y para el eritorbato sódico expresado como ácido eritórbico. Los LMP son:

- 500 mg/kg para los alimentos de la categoría 08.3.1 (productos cárnicos no tratados por calor, productos cárnicos curados y las conservas de carne) y 08.3.2 (productos cárnicos tratados por calor, además de productos cárnicos curados y las conservas de carne)
- 1500 mg/kg para alimentos de la categoría 09.1.1 (pescado no procesado, pescados congelados y ultracongelados de piel roja), 09.2: (pescado procesado y productos de la pesca como moluscos y crustáceos, conservas y semiconservas de pescado); 09.3: huevas de pescado en conserva o semiconserva.

Respondiendo a la demanda analítica de determinación de ácido eritórbico en productos cárnicos, el Laboratorio de la ASPB ha puesto a punto un método de análisis para su determinación en alimentos por cromatografía de líquidos y detección de fotodiodos (MA/2/12000). El límite de cuantificación es de 30.0 mg/Kg.

De acuerdo con el alcance de acreditación flexible del Laboratorio, el nuevo método de análisis se ha incorporado a los procedimientos de análisis y a la LEBA dentro de la categoría de ensayo de aditivos alimentarios en alimentos (procedimiento general de la categoría de ensayo: XX/2/11000) por aplicación de la Nota Técnica de ENAC (NT-18), por lo que los resultados emitidos están amparados por la acreditación del Laboratorio.



Antoni Rúbies
Jefe del Servicio de Química
Barcelona, 04 de mayo de 2018