

# Nota informativa Laboratorio

C S B Consorci Sanitari  
de Barcelona

Agència  
de Salut Pública



Núm. 23-03 / Mayo 2023

## Determinación de EDTA (E-385) en alimentos por HPLC

Para dar respuesta a la petición de nuestros clientes, el Servicio de Química ha incluido el ensayo MA/2/12400 de EDTA (E-385) en alimentos entre sus determinaciones.

El EDTA, también conocido como sal disódica cálcica del ácido etilendiamintetraacético, es un aditivo alimentario, el E-385, que se utiliza en algunos alimentos como antioxidante (ya que permite complejar los metales, que tienen un efecto antioxidativo). Al mismo tiempo, tiene un efecto conservador, ya que estos mismos metales que secuestra son indispensables para el crecimiento de determinantes microorganismos.

El método se basa en una extracción acuosa en medio básico, posterior complejación con hierro, separación cromatográfica y detección ultravioleta.

Los contenidos máximo permitidos en el reglamento 1333/2008 vigente por la EDTA, oscilan entre 75 y 250 mg/kg según el tipo de muestra. El límite de cuantificación validado en el laboratorio con el método MA/2/12400 es de 20 mg/kg.

Este procedimiento MA/2/12400 pertenece a la categoría de ensayo XX/2/11000 "Análisis de aditivos alimentarios por cromatografía líquida" donde se describen las particularidades de la gestión de su alcance flexible. El método ha sido validado y los resultados emitidos, estarán amparados por la acreditación de ENAC de acuerdo a la ISO/IEC 17025.