

Nota informativa Laboratori



Núm. 23-05 / Juliol 2023

Determinació de perclorat en aliments d'origen vegetal

Per donar resposta a la petició dels nostres clients, el Servei de Química ha inclòs l'assaig de perclorat en aliments entre les seves determinacions.

El perclorat és un contaminant que s'allibera a l'ambient procedent de fonts antropogèniques i naturals. L'aigua de rec, el sòl i els fertilitzants són considerats possibles fonts de contaminació de perclorat en aliments. Aquesta contaminant està regulat al reglament 2023/915 i el seu valor paramètric establert depen del tipus de matriu.

El mètode es basa en una extracció orgànica acidificada i anàlisi de l'extracte final per cromatografia líquida acoblada a espectrometria de masses tipus triple quadrupol (CL-MS/MS). Els criteris de funcionament que ha de complir el mètode estan legislats al Reglament 2019/2093.

El límit de quantificació correspon a 0,020 mg/kg pels cas de fruites/verdures i de 0,20 mg/kg per a tè i herbes seques.

Aquest procediment MA/2/20550 pertany a la categoria d'assaig XX/2/22000 "Determinació de contaminants químics orgànics per tècniques cromatogràfiques", on es descriuen les particularitats de la gestió del seu abast flexible. El mètode ha estat validat i els resultats emesos, estaran emparats per l'acreditació d'ENAC d'acord a la ISO/IEC 17025.