

NOTA INFORMATIVA 10/08

Informació sobre la fracció de la mostra d'aliment emprada per a l'anàlisi de determinacions químiques.

Atès que en molts de casos no està definida la fracció de la mostra per a la seva anàlisi i això pot tenir una important rellevància a l'hora d'avaluar els resultats emesos, el servei de química ha adoptat uns criteris que es descriuen en els seu procediment intern XX/2/00020 per tenir en compte la part a analitzar.

Com a criteri general s'utilitzen les consideracions que es descriuen als textos legals que apliquen als assaigs concrets, com pot ser el cas de l'anàlisi de micotoxines (Reglament CE/401/2006 modificat pel CE/178/2010).

En el cas de no haver indicacions explícites, es segueix el descrit a la norma *UNE-EN 13804:2002 "Productos alimenticios. Determinación de elementos traza. Criterios de aptitud al uso, consideraciones generales y preparación de muestras"*. En cas de metalls en productes de la pesca se segueixen les indicacions descrites en el document de l'AESAN "*PROTOCOLO DE MUESTREO, PREPARACIÓN DE LA MUESTRA Y ANÁLISIS DE METALES PESADOS EN PRODUCTOS PESQUEROS*" en la seva edició vigent.

A continuació es descriu textualment l'apartat del procediment intern del Servei XX/2/00020 pel que fa a com preparar la mostra rebuda al laboratori per a la seva anàlisi:

Com a criteri general, es triturarà per a la seva anàlisi la totalitat de la "part comestible" de la mostra rebuda, el més homogèniament possible.

Pel que fa a l'obtenció de la "part comestible" de la mostra, cal tenir present el següent:

La Norma UNE-EN 13804:2002 "Productos alimenticios. Determinación de elementos traza. Criterios de aptitud al uso, consideraciones generales y preparación de muestras" en el seu apartat 6.4.2 indica un conjunt de procediments de preparació de mostres de productes alimentaris que van encaminats a obtenir una mostra per a la seva d'anàlisi. En general, a no ser que hi hagin indicacions específiques per alguns tipus d'assaig, aquests serà el criteri a emprar per triar la fracció de mostra a analitzar.

En particular, en els productes processats (conserves de productes de la pesca en llauna o vidre, o altres tipus de conserves de diferents productes, etc.) s'indica que el producte se separa dels líquids de govern (oli, salses, salmorres, etc.) mitjançant l'escorregut excepte en el cas de FRUITES processades (en almívar o en el seu suc, etc.), en els quals la mostra NO s'escorre i es tritura la fruita juntament amb el líquid de govern.

Per a la preparació de mostres per a l'anàlisi de metalls en productes del mar descrits al document d'AESAN "PROTOCOLO DE MUESTREO, PREPARACIÓN DE LA MUESTRA Y ANÁLISIS DE METALES PESADOS EN PRODUCTOS PESQUEROS", es seguiran les indicacions que descriu el mateix. Aquestes indicacions coincideixen, en gran part , amb les de la Norma UNE-EN 13804:2002 i això permet unificar el tractament de les mostres per a la determinació d'altres paràmetres i de metalls.

També indica que, per escórrer els productes en conserva s'ha de fer amb tamisos de 3 mm de llum i durant uns 3 minuts. Donat que la norma UNE no especifica com s'ha d'escórrer, s'adopta aquest procediment per totes les mostres en les que sigui adient .

Cal tenir present que hi ha determinacions per a les que existeixen Normes legals concretes en les quals s'especifica com s'han de tractar les mostres per fer les anàlisis. En aquests casos es seguiran les normes que siguin d'aplicació obligada.

En el cas de l'anàlisi de plaguicides per mostres de fruites i verdures fresques, aquestes es trituren completes sense peduncle seguint les recomanacions del CODEX considerant que els LMRs fan referència a les mostres senceres amb pells i ossos.



Francesc Centrich

Cap de Servei

Barcelona, 10 de maig de 2010