

ČESKÁ TECHNICKÁ NORMA

ICS 67.080.10; 67.160.20 **Leden 2013**

Potraviny - Stanovení patulinu v čiré a zakalené jablečné šťávě a protlaku - Metoda HPLC s přečištěním na rozhraní kapalina/kapalina

**ČSN
EN 14177
56 0029**

Foodstuffs – Determination of patulin in clear and cloudy apple juice and puree – HPLC method with liquid/liquid partition clean-up

Produits alimentaires – Détermination de la teneur en patuline dans le jus de pommes et dans la compote de pommes, limpides et troubles – Méthode par chromatographie en phase liquide a haute performance avec purification par partage liquide/liquide

Lebensmittel – Bestimmung von Patulin in klarem und trübem Apfelsaft und Apfelpüree – HPLC Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig Verteilung

Tato norma je českou verzí evropské normy EN 14177:2003. Překlad byl zajištěn Úřadem pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví. Má stejný status jako oficiální verze.

This standard is the Czech version of the European Standard EN 14177:2003. It was translated by the Czech Office for Standards, Metrology and Testing. It has the same status as the official version.

Nahrazení předchozích norem

Touto normou se nahrazuje ČSN EN 14177 (56 0029) z července 2004.

Národní předmluva

Vypracování normy

Zpracovatel: Qualiment pobočka ČPS, IČ 539252, Ing. Soňa Baršová

Pracovník Úřadu pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví: Ing. Linda Zvárová

**EVROPSKÁ NORMA EN 14177 EUROPEAN STANDARD
NORME EUROPÉENNE
EUROPÄISCHE NORM** Prosinec 2003

ICS 67.080.10; 67.160.20

Potraviny - Stanovení patulinu v čiré a zakalené jablečné šťávě a protlaku - Metoda HPLC s přečištěním na rozhraní kapalina/kapalina

Foodstuffs – Determination of patulin in clear and cloudy apple juice and puree – HPLC method with liquid/liquid partition clean-up

Produits alimentaires – Détermination de la teneur en patuline dans le jus de pommes et dans la compote de pommes, limpides et troubles – Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance avec purification par partage liquide/liquide

Lebensmittel – Bestimmung von Patulin in klarem und trübem Apfelsaft und Apfelpüree – HPLC Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig Verteilung

Tato evropská norma byla schválena CEN dne 2003-11-03.

Členové CEN jsou povinni splnit vnitřní předpisy CEN/CENELEC, v nichž jsou stanoveny podmínky, za kterých se musí této evropské normě bez jakýchkoliv modifikací dát status národní normy. Aktualizované seznamy a bibliografické citace týkající se těchto národních norem lze obdržet na vyžádání v Řídicím centru CEN-CENELEC nebo u kteréhokoli člena CEN.

Tato evropská norma existuje ve třech oficiálních verzích (anglické, francouzské, německé). Verze v každém jiném jazyce přeložená členem CEN do jeho vlastního jazyka, za kterou zodpovídá a kterou notifikuje Řídicímu centru CEN-CENELEC, má stejný status jako oficiální verze.

Členy CEN jsou národní normalizační orgány Belgie, České republiky, Dánska, Finska, Francie, Irska, Islandu, Itálie, Lucemburska, Maďarska, Malty, Německa, Nizozemska, Norska, Portugalska, Rakouska, Řecka, Slovenska, Spojeného království, Španělska, Švédska a Švýcarska.

CEN

Evropský výbor pro normalizaci

European Committee for Standardization

Comité Européen de Normalisation

Europäisches Komitee für Normung

Řídicí centrum: Avenue Marnix 17, B-1000 Brusel

© 2003 CEN Veškerá práva pro využití v jakékoli formě a jakýmikoli prostředky Ref. č.
EN 14177:2003 E
jsou celosvětově vyhrazena národním členům CEN.

Obsah

Strana

1 Předmět normy 6

2 Citované dokumenty 6

3 Princip 6

4 Činidla 6

5 Zařízení 7

6 Postup 8

6.1 Příprava zkušebního vzorku 8

6.1.1 Čirá jablečná šťáva 8

6.1.2 Zakalená jablečná šťáva 8

6.1.3 Jablečné pyré 8

6.2 Extrakce patulinu 8

6.3 Odstranění interferujících kyselých sloučenin 9

6.4 Příprava roztoku vzorku 9

7 Postup pro přidavek 9

7.1 Čirá jablečná šťáva 9

7.2 Zakalená jablečná šťáva 9

7.3 Jablečné pyré 9

8 HPLC analýza 9

8.1 Kalibrační křivka 9

8.2 HPLC pracovní podmínky 10

9 Výpočet 10

10 Preciznost 10

10.1 Mezilaboratorní zkouška 10

10.2 Opakovatelnost 10

10.3 Reprodukovatelnost 11

10.4 Protokol o zkoušce 11

Příloha A (informativní) Údaje o preciznosti 12

Bibliografie 14

Předmluva

Tento dokument (EN 14177:2003) vypracovala technická komise CEN/TC 275 *Analýza potravin – Horizontální metody*, jejíž sekretariát zajišťuje DIN.

Této evropské normě je nutno nejpozději do června 2004 dát status národní normy, a to buď vydáním identického textu, nebo schválením k přímému používání, a národní normy, které jsou s ní v rozporu, je nutno zrušit nejpozději do června 2004.

Příloha A je informativní.

UPOZORNĚNÍ Používání této normy může zahrnovat rizikové materiály, postupy a zařízení. Záměrem této normy není zabývat se veškerými bezpečnostními problémy spojenými s jejím použitím. Odpovědností každého uživatele této normy je stanovit vhodné bezpečnostní a zdravotní opatření a určit aplikovatelnost omezujících předpisů před

použitím.

Podle vnitřních předpisů CEN/CENELEC jsou tuto evropskou normu povinny zavést národní normalizační organizace následujících zemí: Belgie, České republiky, Dánska, Finska, Francie, Irska, Islandu, Itálie, Lucemburska, Maďarska, Malty, Německa, Nizozemska, Norska, Portugalska, Rakouska, Řecka, Slovenska, Spojeného království, Španělska, Švédska a Švýcarska.

1 Předmět normy

Tato evropská norma specifikuje metodu stanovení patulinu v jablečné šťávě a jablečném pyré pomocí vysokoúčinné kapalinové chromatografie (HPLC). Tato metoda byla validována pro stanovení patulinu prostřednictvím analýz přirozeně kontaminovaných a obohacených vzorků čiré jablečné šťávy na koncentrační hladiny v rozmezí 26 mg/l až 128 mg/l, v zakalené jablečné šťávě na koncentračních hladinách v rozmezí 26 mg/l až 106 mg/l a v jablečném pyré na koncentračních hladinách v rozmezí 23 mg/kg až 121 mg/kg.

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.