DIN EN 16204:2012-08 (D)

Lebensmittel - Bestimmung der lipophilen Algentoxine (Okadasäuregruppen-Toxine, Yessotoxine, Azaspirosäuren, Pectenotoxine) in Schalentieren und Schalentiererzeugnissen mit LC-MS/MS; Deutsche Fassung EN 16204:2012

Inhalt

Seite

Vorwort ... 3

Einleitung ... 4

1 Anwendungsbereich ... 5

2 Normative Verweisungen ... 5

3 Kurzbeschreibung ... 5

4 Chemikalien ... 5

5 Geräte und Hilfsmittel ... 7

6 Durchführung ... 8
6.1 Vorbereitung der Proben ... 8
6.2 Homogenisierung und Extraktion ... 8
6.3 Hydrolyse ... 8

7 HPLC-MS/MS-Analyse ... 9
7.1 Allgemeines ... 9
7.2 HPLC-Betriebsbedingungen 1 (Chromatographie unter sauren Bedingungen) ... 9
7.3 HPLC-Betriebsbedingungen 2 (Chromatographie unter basischen Bedingungen) ... 10
7.4 Massenspektrometrische Betriebsbedingungen ... 10
7.5 Kalibrierkurve ... 10
7.6 Bestimmung der Algentoxine in den Prüflösungen der Probe ... 11
7.7 Qualitätskontrollmessungen für die Sequenzen ... 11

8 Berechnung ... 12
8.1 Peakidentifizierung ... 12
8.2 Quantitative Bestimmung mit externer Kalibrierung und Matrixkorrektur ... 12
8.3 Beschreibung der Matrixkorrektur ... 13
8.4 Berechnung der Gesamt-Toxizität ... 14

9 Präzision ... 14

10 Untersuchungsbericht ... 14

Anhang A (informativ) **Präzisionsdaten** ... 15

Anhang B (informativ) **Beispiele für geeignete MS-Nachweisbedingungen** ... 29

Anhang C (informativ) **Typisches Chromatogramm** ... 35

Literaturhinweise ... 36