

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