

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 |