

ISO 7158

Meat and meat products — Determination of nitrite and nitrate content — Ion chromatography method

肉及び肉製品 — 亜硝酸塩及び硝酸塩含有量の定量 — イオンクロマトグラフィー法

1. 規格の概要（仮訳）

当該文書は、イオンクロマトグラフィーを使用した肉及び肉製品中の亜硝酸塩及び硝酸塩の含有量の測定方法を規定している。

2. 発行状況等

2021年6月に新規作業項目として承認され、2024年2月に第1版が発行された。

3. 規格の構成（仮訳）

まえがき

1 適用範囲

2 引用規格

3 用語及び定義

4 原理

5 サンプリング

6 試験サンプルの準備

7 イオンクロマトグラフィーの試験方法

7.1 試薬及び物質

7.2 器具

7.3 手順

7.4 計算

7.5 精度

7.6 検出限界（LOD）と定量限界（LOQ）

附属書A（参考）クロマトグラム

附属書B（参考）検証研究

参考文献