

ISO 13496

Meat and meat products — Detection and determination of colouring agents

肉及び肉製品 — 着色剤の検出

1. 規格の概要（仮訳）

当該文書では、肉及び肉製品に含まれる合成着色料の、薄層クロマトグラフィーによる検出方法及び高速液体クロマトグラフィー（HPLC）による測定方法を規定している。

当該文書では、HPLC法を参照法として規定している。

当該文書は、家畜及び家きんの製品を含む肉及び肉製品に適用される。

薄層クロマトグラフィーを使用した方法では、次の着色剤を検出できる。

- Tartrazine
- Patent Blue V
- Quinoline Yellow
- Indigotine
- Sunset Yellow FCF
- Brilliant Black PN
- Amaranth
- Black 7984
- Ponceau 4R
- Fast Green FCF
- Erythrosine
- Blue VRS

これらの着色剤の異名と識別番号は附属書Aにリストを記載している。この方法を妨げないことが観察されている植物の色と植物抽出物はB. 1にリストを記載している。場合によってはこの方法を妨害することが示されている自然色はB. 2にリストを記載している。

HPLCを使用した方法では、次の着色剤を検出できる。

- Tartrazine
- Allura Red AC
- Amaranth
- Brilliant Blue FCF
- Ponceau 4R
- New Red
- Sunset Yellow FCF

- Carmoisine
- Erythrosine
- Indigotine

これらの標準基準色のクロマトグラムを附属書Dに示す。

2. 発行状況等

1992年11月に新規作業項目として承認され、2000年3月に第1版が発行された。
その後、2019年2月に改訂が承認され、2021年8月に第2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

4.1 薄層クロマトグラフィー

4.2 HPLC

5 サンプリング

6 試験サンプルの準備

7 薄層クロマトグラフィーの試験方法

7.1 試薬

7.2 器具

7.3 手順

8 HPLCの試験方法

8.1 試薬

8.2 器具

8.3 手順

8.4 計算

8.5 精度

8.6 検出限界（LOD）と定量限界（LOQ）

9 試験報告書

附属書A(参考) 合成水溶性着色剤の同義語と識別番号

附属書B(参考) 色による干渉の可能性

B.1 干渉しない色

B.2 干渉する可能性のある色

附属書C(参考) 吸光スペクトル

附属書 D(参考) クロマトグラムと波長

D.1 標準クロマトグラム

D.2 UV 検出器の推奨波長

附属書 E(参考) 室間試験

E.1 概要

E.2 着色剤の試験結果の統計分析

E.3 結論

参考文献