

**Lista badań
zawartości barwników w żywności
prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

Komórka organizacyjna : Oddział Laboratoryjny w Opolu – Laboratorium Badań Żywności
i Przedmiotów Użytku : Pracownia Badań Fizykochemicznych Żywności

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność	Wykrywanie barwników Metoda jakościowa	PB/BC - 07, wydanie 08 z dnia 30.09.2021 r.
Żywność: 1. napoje: • bezalkoholowe; • alkoholowe; • suplementy diety w postaci płynnej – przygotowane zgodnie z instrukcją producenta. 2. wyroby cukiernicze: • karmelki; • karmelki nadziewane; • drażetki o rdzeniu z jąder orzechów. 3. przetwory owocowe. 4. koncentraty spożywcze (kisiel).	Zawartość barwników: amarant – (0,4-150) mg/l (mg/kg) azorubina – (0,4-150) mg/l (mg/kg) błękit brylantowy – (0,4-150) mg/l (mg/kg) błękit patentowy – (0,4-150) mg/l (mg/kg) czerwień Allura – (0,4-150) mg/l (mg/kg) czerwień koszenilowa – (0,4-150) mg/l (mg/kg) indygotyna – (0,4-150) mg/l (mg/kg) tartrazyna – (0,4-150) mg/l (mg/kg) zielen S – (0,4-150) mg/l (mg/kg) żółcień chinolinowa – (0,4-150) mg/l (mg/kg) żółcień pomarańczowa – (0,4-150) mg/l (mg/kg) erytrozyna – (0,4-250) mg/kg (mg/l) błękit brylantowy – (0,4-100) mg/kg (mg/l) błękit patentowy – (0,4-100) mg/kg (mg/l) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC)	

Data: 30.09.2021r.

Zastępca Głównego Specjalisty
Akceptuję: ds. Systemu Jakości
w zakresie laboratorium
Ewa Brykalska

.....
Zastępca Głównego Specjalisty ds. Systemu Jakości w zakresie laboratorium

Zatwierdzam:
KIEROWNIK
Działu Laboratoryjnego
mgr Urszula Leniak-Chmiel
Kierownik Działu Laboratoryjnego