
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р EN
13804—
2010

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ

Определение следовых элементов.
Критерии эффективности методик выполнения
измерений, общие положения
и способы подготовки проб

EN 13804:2002
Foodstuffs — Determination of trace elements
Performance criteria, general considerations and sample preparation
(IDT)

Издание официальное

НИФТР и СТ ЦСМ при МЭиФ КР
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**



Москва
Стандартинформ
2011

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности (ГНУ «ВНИИКОП») на основе собственного аутентичного перевода стандарта, указанного в п. 4

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 335 «Методы испытаний агропромышленной продукции на безопасность»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2010 г. № 597-ст

4 Настоящий стандарт идентичен региональному стандарту ЕН 13804:2002 «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Критерии эффективности методик выполнения измерений, общие положения и методы подготовки проб» (ЕН 13804:2002 «Foodstuffs — Determination of trace elements — Performance criteria, general considerations and sample preparation»).

При применении настоящего стандарта рекомендуется использовать вместо ссылочных международных стандартов соответствующие им национальные стандарты Российской Федерации, сведения о которых приведены в дополнительном приложении Д

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартиформ, 2011

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	1
4 Критерии эффективности методик выполнения измерений	3
5 Отбор проб	4
6 Подготовка проб	4
7 Специальные требования к определению следовых элементов	6
8 Обеспечение качества измерений в лаборатории	8
9 Представление результатов	9
10 Протокол испытаний	9
Приложение Д (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов ссылочным национальным стандартам Российской Федерации (и действующим в этом качестве межгосударственным стандартам)	10
Библиография	11

Введение

Настоящий стандарт разработан Техническим комитетом СЕН/ТК 275 «Анализ пищевых продуктов. Горизонтальные методы».

Рабочая группа СЕН/ТК 275/10 «Следовые элементы (тяжелые металлы)» осуществляет выбор и разработку методик анализа следовых элементов в пищевых продуктах.

Существует множество методик определения следовых элементов в пищевых продуктах, прошедших валидацию и опубликованных. Задачей аналитика зачастую является осуществление выбора из нескольких имеющихся методик, область применения которых характеризуется одним и тем же сочетанием аналита и матрицы. Рабочая группа приняла решение установить специфические критерии, которыми должен руководствоваться аналитик при выборе методики выполнения измерений. Как общее правило, аналитику следует отдавать предпочтение методикам выполнения измерений, удовлетворяющим условиям параграфов 1 и 2 приложения к [1], Решению [9] и общим принципам методов анализа Комиссии Кодекс алиментариус (ККА), определенным в процедурном руководстве ККА и впоследствии сформированным в критерии выбора методик выполнения измерений, разработанные Комитетом по методам анализа и отбора проб ККА (ССМАС).

Изложенные в настоящем стандарте требования к критериям эффективности методик базируются на опубликованных данных или официальных отчетах об общеевропейских межлабораторных испытаниях. В тех случаях, когда необходимые данные отсутствовали, требования к рабочим характеристикам установлены исходя из опыта и мнений экспертов СЕН/ТК 275/10.

Включенные в настоящий стандарт критерии эффективности методик также были использованы в качестве руководства для рабочей группы 10 для выбора стандартизуемых специфических методик определения следовых элементов.

Дополнительно рабочая группа 10 также приняла решение включить в настоящий стандарт некоторую общую информацию по правилам обращения с пробами, подготовки проб к анализу, требованиям к лабораторному оборудованию, приборам, реактивам, лабораторным изделиям из стекла и прочему оборудованию, применимым к выбранным методам.

В настоящем стандарте приведены основные процедуры подготовки проб и примеры подготовки проб некоторых пищевых продуктов.