

RECOMMANDATION
DU COMITE DE MINISTRES DE L'UNION ECONOMIQUE
BENELUX COMPLETANT LA RECOMMANDATION
DU 31 MARS 1965, M (65) 4, RELATIVE A L'APPLICATION
D'UNE METHODE DE REFERENCE BENELUX
POUR LA RECHERCHE ET L'IDENTIFICATION
DES COLORANTS SYNTHETIQUES SOLUBLES
DANS L'EAU, PRESENTS DANS
LES DENREES ALIMENTAIRES

M (66) 13
(voir p. 415)

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu les articles 3, 6 et 7 du Traité d'Union,

Vu l'article 9 de la Convention transitoire,

Vu la Recommandation du Comité de Ministres du 23 septembre 1963, relative à l'harmonisation des législations concernant les matières colorantes pour les denrées destinées à l'alimentation humaine, M (63) 18,

Vu la Recommandation du Comité de Ministres du 31 mars 1965 relative à l'application d'une méthode de référence Benelux pour la recherche et l'identification des colorants synthétiques, solubles dans l'eau, présents dans les denrées alimentaires, M (65) 4,

Considérant qu'il y a lieu de compléter le Règlement annexé à la Recommandation du 31 mars 1965 par des dispositions relatives à l'application d'une méthode de référence Benelux pour la recherche et l'identification des colorants synthétiques, solubles dans l'eau, présents dans les produits à base de viande,

Recommande :

Article unique

Les Gouvernements des trois pays du Benelux sont invités à introduire, avant le 1.1.1967 dans leurs législations, en com-

593

plément à l'annexe de la Recommandation du Comité de Ministres du 31 mars 1965, M (65) 4, comme seule méthode de référence valable, la méthode d'analyse ci-annexée relative à la recherche et l'identification des colorants synthétiques, solubles dans l'eau, présents dans les produits à base de viande.

Fait à Bruxelles, le 17 octobre 1966.

Le Président du Comité de Ministres,

R. VAN ELSLANDE

**Méthode de référence Benelux pour la recherche et
l'identification des colorants synthétiques, solubles dans l'eau,
présents dans les denrées alimentaires**

M (66) 13, Annexe

LISTE DES REACTIFS

ajouter : Amberlite LA₂ (BDH)
corriger : Ether exempt de peroxyde

1. Isolement par la quinoléine des colorants synthétiques solubles dans l'eau

1.1.

1.2.

1.3.

1.4. Mode opératoire applicable aux produits à base de viande

1.4.1. Traiter 10 g de l'échantillon finement haché selon les prescriptions de 1.2.1.

1.4.2. Introduire dans un mortier la matière dégraissée, séchée et pulvérisée. Triturer avec 1,25 ml d'Amberlite LA₂ puis ajouter 15 ml de quinoléine. Triturer de nouveau, puis introduire 5 ml d'eau. Après nouvelle trituration, laisser en contact durant 1 heure en trituration de temps à autre. Filtrer sur ouate et recevoir le filtrat dans un tube à centrifugation, ajouter 20 ml de solution tampon et agiter énergiquement.

Centrifuger durant 10 minutes à 1200 tours/minute, puis éliminer par aspiration la couche aqueuse supérieure. Si une émulsion s'est formée à l'interphase des couches aqueuse et quinoléinique, l'éliminer en même temps que la couche aqueuse.

Introduire ensuite 20 ml d'eau, agiter de nouveau énergiquement puis centrifuger. Éliminer le plus complè-

tement possible la couche aqueuse par aspiration. Filtrer la quinoléine sur filtre sec ou sur ouate dans un autre tube à centrifugation.

- 1.4.3. Introduire dans ce tube 30 ml d'éther et 2 ml d'ammoniaque à 10 %, agiter énergiquement et centrifuger. Recueillir la couche éthéro-quinoléinique surnageante pour la recherche éventuelle de colorants basiques selon 1.1.7.

Additionner la solution ammoniacale de 20 ml de solution tampon et de 10 ml de quinoléine. Agiter énergiquement ce mélange puis centrifuger. Eliminer la phase aqueuse puis ajouter 30 ml d'éther et 2 ml d'ammoniaque à 10 %. Agiter de nouveau puis centrifuger.

- 1.4.4. Eliminer la couche éthéro-quinoléinique et laver la solution ammoniacale de colorant 4 fois avec 5 ml d'éther, avant de continuer selon 1.1.9.