

AANBEVELING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN DE BENELUX ECONOMISCHE UNIE
TOT AANVULLING VAN DE AANBEVELING VAN
31 MAART 1965, M (65) 4, INZAKE DE TOEPASSING VAN
EEN BENELUX-REFERENTIEMETHODE VOOR
HET OPSPOREN EN HET IDENTIFICEREN VAN IN
LEVENS MIDDELEN AANWEZIGE, IN WATER
OPLOSBARE, SYNTHETISCHE KLEURSTOFFEN

M (66) 13
(zie blz. 415)

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,
Gelet op de artikelen 3, 6 en 7 van het Unieverdrag,
Gelet op artikel 9 van de Overgangsovereenkomst,

Gelet op de Aanbeveling van het Comité van Ministers van
23 september 1963 inzake de harmonisatie der wetgevingen
betreffende kleurstoffen, welke kunnen worden gebruikt in voor
menselijke voeding bestemde waren, M (63) 18,

Gelet op de Aanbeveling van het Comité van Ministers van
31 maart 1965 inzake de toepassing van een Benelux-referen-
tiemethode voor het opsporen en het identificeren van in levens-
middelen aanwezige, in water oplosbare, synthetische kleur-
stoffen, M (65) 4,

Overwegende, dat de bijlage bij de Aanbeveling van 31 maart
1965 dient te worden aangevuld met bepalingen inzake de toepas-
sing van een Benelux-referentiemethode voor het opsporen en
het identificeren van in produkten op basis van vlees aanwezige,
in water oplosbare, synthetische kleurstoffen,

Beveelt aan :

Enig artikel

De Regeringen der drie Beneluxlanden worden uitgenodigd
bijgaande analysemethode betreffende het opsporen en het

identificeren van in produkten op basis van vlees aanwezige, in water oplosbare, synthetische kleurstoffen voor 1.1.1967 als enig geldige referentiemethode in hun wetgeving op te nemen ter aanvulling van de Bijlage bij de Aanbeveling van het Comité van Ministers van 31 maart 1965, M (65) 4.

Gedaan te Brussel, op 17 oktober 1966.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

R. VAN ELSLANDE

**Benelux-referentiemethode voor het opsporen en
het identificeren van in levensmiddelen aanwezige,
in water oplosbare, synthetische kleurstoffen**

M (66) 13, Bijlage

LIJST VAN REAGENTIA

toevoegen : Amberlite LA₂ (BDH)

verbeteren : Ether peroxide vrij

**1. Het isoleren van in water oplosbare organische synthetische
kleurstoffen m.b.v. chinoline**

1.1.

1.2.

1.3.

1.4. *Werkwijze voor produkten op basis van vlees*

**1.4.1. Behandel 10 g van het fijn gehakte monster volgens
het voorschrift van 1.2.1.**

**1.4.2. Breng in een mortier de ontvette, gedroogde en tot
poeder gebrachte waar. Verwrijf met 1,25 ml Amber-
lite LA₂, voeg vervolgens 15 ml chinoline toe. Ver-
wrijf opnieuw, voeg vervolgens 5 ml water toe. Laat,
na opnieuw verwreven te hebben, gedurende 1 uur
staan onder af en toe verwrijven. Filtreer door water
en verzamel het filtraat in een centrifugeerbuis. Voeg
20 ml bufferoplossing toe en schud krachtig door.**

Centrifugeer gedurende 10 minuten bij 1200 omwente-
lingen/minuut en verwijder de bovenstaande waterige
laag door afzuigen. Verwijder de eventueel tussen de
water- en chinolinelaag aanwezige emulsie tegelijk
met de waterlaag.

Voeg vervolgens 20 ml water toe, schud wederom
krachtig en centrifugeer. Verwijder de waterlaag zo

volledig mogelijk door afzuigen. Filtreer de chinoline door een droog filter of door watten in een andere centrifugeerbuis.

- 1.4.3. Voeg in deze buis 30 ml ether en 2 ml ammonia 10 % toe, schud krachtig en centrifugeer. Verzamel de bovenstaande ether-chinolinelaag voor een eventueel onderzoek van basische kleurstoffen volgens 1.1.7.

Voeg aan de ammoniakale oplossing 20 ml buffer-oplossing en 10 ml chinoline toe. Schud dit mengsel krachtig door en centrifugeer. Verwijder de waterlaag, voeg 30 ml ether en 2 ml ammonia 10 % toe. Schud wederom en centrifugeer.

- 1.4.4. Verwijder de ether-chinolinelaag en was de ammoniakale kleurstof-oplossing viermaal uit met 5 ml ether, alvorens verder te gaan volgens 1.1.9.