

PROVTAGNINGSSINSTRUKTION

Provtagning inför PAH-analys

FÖREKOMST AV PAH I LIVSMEDEL

Polycykliska aromatiska kolväten (PAH) är en stor grupp ämnen som bildas vid ofullständig förbränning av organiskt material. PAH i livsmedel förekommer främst från miljön eller från industriella processer. De industriella processerna kan vara rökning, torkning och grillning.

PAH I OLIKA SORTS LIVSMEDEL

Största halterna av PAH i livsmedel förekommer i grillade och rökta produkter. Sötsaker, spannmålsprodukter, fetter och rökta livsmedel är de största enskilda livsmedelskällorna för benso(a)pyren. Vattenlevande djur som musslor och hummer kan innehålla höga halter av PAH om de lever i förorenade vatten.

PROVTAGNING AV PAH

Provet som tas ut ska vara representativt för hela livsmedlet, detta kan göras genom att ta prov från olika delar av produkten. Viktigt att veta är att det kan finnas variation i halter i de olika delarna, exempelvis kan halterna vara förhållandevis högre i ändbitar. För att inte kontaminera provet innan analys ska allt som kommer i kontakt med provet vara tillverkat av inaktivt material. Exempel på inaktiva material är aluminium, glas eller polerat rostfritt stål. Plaster som polypropen eller PTFE skall undvikas. Vid förpackning av provet använd t.ex. aluminiumfolie. Mängd prov som skickas in till laboratoriet för analys ska vara minst 100 g.

Vi på SGS erbjuder två paket för analys av PAH i livsmedel, PAH4L (L) och PAH16L (L) enligt EFSA (European Food Safety Authority). I vår analyskatalog kan du hitta vad som ingår i PAH4L och PAH16L.

Gränsvärden för PAH i livsmedel

I det nationella kontrollprogrammet analyseras halt av Benso(a)pyren och summan av följande fyra PAH:

- Benso(a)pyren
- Benso(a)antracen
- Benso(b)fluoranten
- Krysen

Gränsvärden för de PAH som undersöks finns i EG-förordning 1881/2006 som uppdaterats med EU-förordning 835/2011.

Länkar till dessa hittas nedan. [EG-förordning 1881/2006](#) och [EU-förordning 835/2011](#)