

Queso, corteza de queso y queso fundido
Determinación del contenido de natamicina
Parte 2: Método por cromatografía líquida de alta
resolución para queso, corteza de queso y queso
fundido
(ISO 9233-2:2018)

Esta norma ha sido elaborada por el comité técnico
CTN 34 *Productos alimentarios*, cuya secretaría
desempeña FIAB.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN ISO 9233-2

UNE-EN ISO 9233-2

Queso, corteza de queso y queso fundido
Determinación del contenido de natamicina
Parte 2: Método por cromatografía líquida de alta resolución para queso, corteza
de queso y queso fundido
(ISO 9233-2:2018)

Cheese, cheese rind and processed cheese. Determination of natamycin content. Part 2: High-performance liquid chromatographic method for cheese, cheese rind and processed cheese (ISO 9233-2:2018).

Fromage, croûte de fromage et fromages fondus. Détermination de la teneur en natamycine. Partie 2: Méthode par chromatographie liquide à haute performance pour fromage, croûte de fromage et fromages fondus (ISO 9233-2:2018).

Esta norma es la versión oficial, en español, de la Norma Europea EN ISO 9233-2:2018, que a su vez adopta la Norma Internacional ISO 9233-2:2018.

Esta norma anula y sustituye a la Norma UNE-EN ISO 9233-2:2013.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN ISO 9233-2

Las observaciones a este documento han de dirigirse a:

Asociación Española de Normalización

Génova, 6
28004 MADRID-España
Tel.: 915 294 900
info@une.org
www.une.org
Depósito legal: M 30912:2018

© UNE 2018

Prohibida la reproducción sin el consentimiento de UNE.

Todos los derechos de propiedad intelectual de la presente norma son titularidad de UNE.

Índice

Prólogo europeo	6
Declaración.....	6
Prólogo	7
Prólogo IDF	8
1 Objeto y campo de aplicación.....	9
2 Normas para consulta	9
3 Términos y definiciones.....	9
4 Principio	9
5 Reactivos.....	9
6 Aparatos.....	10
7 Toma de muestras.....	11
8 Preparación de la muestra para análisis	11
8.1 Corteza de queso.....	11
8.2 Interior del queso y productos elaborados a base de queso	12
9 Procedimiento	12
9.1 Porción para análisis.....	12
9.1.1 Corteza de queso.....	12
9.1.2 Interior del queso y productos elaborados a base de queso	12
9.2 Preparación de la disolución para análisis	12
9.2.1 Corteza de queso.....	12
9.2.2 Interior del queso y productos elaborados a base de queso	13
9.3 Determinación.....	13
9.3.1 Límites de cuantificación y de detección	13
9.3.2 Ajuste del cromatógrafo líquido (6.14)	13
9.3.3 Curva de calibración.....	14
9.3.4 Disolución para análisis.....	14
9.3.5 Bajo contenido de natamicina	14
10 Cálculos y expresión de los resultados.....	15
10.1 Cálculo de la fracción en masa de natamicina.....	15
10.2 Cálculo de la masa de natamicina en relación al área de la superficie	15
10.3 Corrección de los resultados	16
10.4 Expresión de los resultados.....	16
11 Precisión	16
11.1 Análisis interlaboratorios	16
11.2 Repetibilidad.....	16
11.3 Reproducibilidad.....	17
12 Informe del análisis	17
Anexo A (Informativo) Ejemplos.....	18
Anexo B (Informativo) Resultados de la prueba interlaboratorios	20
Bibliografía	21

1 Objeto y campo de aplicación

Esta norma describe un método para la determinación de la fracción en masa de natamicina en el queso, la corteza del queso y los productos elaborados a base de queso cuando es superior a 0,5 mg/kg y la masa de natamicina en relación al área de la superficie de la corteza del queso cuando es superior a 0,03 mg/dm².

2 Normas para consulta

No existen normas para consulta en esta norma.