

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

ΣΥΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 3ης Μαΐου 2007

για την παρακολούθηση των επιπέδων ακρυλαμιδίου στα τρόφιμα

[κοινοποιηθείσα υπό τον αριθμό E(2007) 1873]

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2007/331/ΕΚ)

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, και ιδίως τη δεύτερη περίπτωση του άρθρου 211,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Η επιστημονική ομάδα για τις μολυσματικές προσμειξεις στην τροφική αλυσίδα, της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (ΕΑΑΤ), εξέδωσε στις 19 Απριλίου δήλωση για το ακρυλαμίδιο στα τρόφιμα, στην οποία επικυρώνεται η αξιολόγηση κινδύνου για το ακρυλαμίδιο στα τρόφιμα, την οποία διενήργησε η μεικτή επιτροπή εμπειρογνομόνων FAO/ΠΟΥ για τα πρόσθετα τροφίμων (JECFA) το Φεβρουάριο του 2005. Στην εν λόγω αξιολόγηση, η JECFA συμπεραίνει ότι τα περιθώρια έκθεσης για καταναλωτές μέσης και υψηλής κατανάλωσης είναι χαμηλά για μια ένωση που είναι γονιδοτοξική και καρκινογόνος και ότι αυτό μπορεί να αποτελέσει πρόβλημα για την ανθρώπινη υγεία. Επομένως, πρέπει να συνεχιστούν οι προσπάθειες για τη μείωση των συγκεντρώσεων ακρυλαμιδίου στα τρόφιμα.
- (2) Η βιομηχανία τροφίμων και τα κράτη μέλη έχουν διερευνήσει τους τρόπους σχηματισμού ακρυλαμιδίου. Η βιομηχανία τροφίμων έχει αναπτύξει εθελοντικά μέτρα, όπως η προσέγγιση της λεγόμενης «εργαλειοθήκης»⁽¹⁾, η οποία παρέχει

οδηγίες σε παραγωγούς και παρασκευαστές για τον εντοπισμό τρόπων μείωσης του ακρυλαμιδίου στα αντίστοιχα προϊόντα τους. Από το 2002 και μετά έχουν καταβληθεί εκτενείς προσπάθειες για τη μείωση των επιπέδων ακρυλαμιδίου στα επεξεργασμένα τρόφιμα.

- (3) Είναι αναγκαία η συλλογή αξιόπιστων στοιχείων για τα επίπεδα ακρυλαμιδίου στα τρόφιμα για μια περίοδο τουλάχιστον τριών ετών σε όλη την Κοινότητα, ώστε να δημιουργηθεί μια σαφής εικόνα των επιπέδων ακρυλαμιδίου σε εκείνα τα τρόφιμα που είναι γνωστό ότι περιέχουν υψηλά επίπεδα ακρυλαμιδίου ή/ και συμβάλλουν σημαντικά στη διατροφική πρόσληψη του συνολικού πληθυσμού αλλά και συγκεκριμένων ευάλωτων ομάδων, όπως τα βρέφη και τα μικρά παιδιά.
- (4) Είναι σημαντικό να υποβάλλονται τα στοιχεία αυτά μία φορά το χρόνο στην ΕΑΑΤ, η οποία θα διασφαλίζει τη συγκέντρωση αυτών των στοιχείων σε μια βάση δεδομένων.
- (5) Τα αναλυτικά αποτελέσματα θα αξιολογούνται με σκοπό την εκτίμηση της αποτελεσματικότητας των εθελοντικών μέτρων. Το πρόγραμμα παρακολούθησης που προβλέπει η παρούσα σύσταση μπορεί να αναπροσαρμοστεί όποτε αυτό ενδείκνυται βάσει των αποκτούμενων εμπειριών,

ΣΥΝΙΣΤΑ:

(¹) Η «εργαλειοθήκη» περιέχει 13 διαφορετικές παραμέτρους («εργαλεία»), ομαδοποιημένες σε τέσσερις κύριες κατηγορίες («ενότητες εργαλειοθήκης») που μπορούν να χρησιμοποιηθούν επιλεκτικά από παραγωγούς τροφίμων ανάλογα με τις ανάγκες τους ώστε να μειωθούν τα επίπεδα ακρυλαμιδίου στα προϊόντα τους. Οι τέσσερις ενότητες αφορούν στους αγρονομικούς παράγοντες, στη συνταγή του τροφίμου, στην επεξεργασία και στην τελική παρασκευή.

- 1) Τα κράτη μέλη παρακολουθούν σε ετήσια βάση, το 2007, το 2008 και το 2009, σύμφωνα με το παράρτημα 1, τα επίπεδα ακρυλαμιδίου στα τρόφιμα που αναφέρονται στο εν λόγω παράρτημα.

- 2) Έως την 1η Ιουνίου κάθε έτους, τα κράτη μέλη υποβάλλουν στην ΕΑΑΤ τα στοιχεία της παρακολούθησης του προηγούμενου έτους, με τις πληροφορίες και στο δελτίο που ορίζονται στο παράρτημα II, για τη συγκέντρωσή τους σε μια κοινή βάση δεδομένων.
- 3) Τα κράτη μέλη, για τους σκοπούς του προγράμματος παρακολούθησης, ακολουθούν τις διαδικασίες δειγματοληψίας όπως ορίζονται στο μέρος Β του παραρτήματος του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 333/2007 της Επιτροπής, της 28ης Μαρτίου 2007, σχετικά με τις μεθόδους δειγματοληψίας και ανάλυσης για τον επίσημο έλεγχο των επιπέδων καδμίου, υδραργύρου, ανόργανου κασσίτερου, 3-MCPD και βενζο(α)πυρένιου στα τρόφιμα ⁽¹⁾ ώστε να εξασφαλίζεται η αντιπροσωπευτικότητα των δειγμάτων για την παρτίδα στην οποία πραγματοποιείται η δειγματοληψία.
- 4) Τα κράτη μέλη διενεργούν την ανάλυση ακρυλαμιδίου σύμφωνα με τα κριτήρια που ορίζονται στα σημεία 1 και 2 του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τη διενέργεια επίσημων ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων ⁽²⁾.

Βρυξέλλες, 3 Μαΐου 2007.

Για την Επιτροπή
Μάρκος ΚΥΠΡΙΑΝΟΥ
Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 88 της 29.3.2007, σ. 29.

⁽²⁾ ΕΕ L 165 της 30.4.2004, σ. 1, όπως διορθώθηκε με την ΕΕ L 191 της 28.5.2004, σ. 1. Κανονισμός όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1791/2006 του Συμβουλίου (ΕΕ L 363 της 20.12.2006, σ. 1).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Α. Σημεία δειγματοληψίας και διαδικασία

1. Η δειγματοληψία των προϊόντων πρέπει να γίνεται σε επίπεδο αγοράς (δηλαδή σε σούπερ μάρκετ, μικρά καταστήματα, αρτοποιεία, σημεία πώλησης τηγανητών πατατών και εστιατόρια), όπου η ιχνηλασιμότητα είναι καλή, ή σε τόπους παραγωγής. Προϊόντα που προέρχονται από ένα κράτος μέλος πρέπει να υποβάλλονται σε δειγματοληψία όπου αυτό είναι δυνατόν ⁽¹⁾.
2. Η δειγματοληψία και η ανάλυση πρέπει να διενεργούνται πριν από την ημερομηνία λήξης του δείγματος.

Β. Προϊόντα, αριθμός δειγμάτων και συχνότητα, αναλυτικές απαιτήσεις

1. Στον πίνακα 1 παρέχεται μια επισκόπηση του συνιστώμενου ελάχιστου αριθμού δειγμάτων που πρέπει να αναλύονται ετησίως για κάθε κατηγορία προϊόντος. Τα κράτη μέλη καλούνται να λαμβάνουν περισσότερα δείγματα όπου αυτό είναι δυνατόν. Η κατανομή των δειγμάτων ανά κράτος μέλος βασίζεται στα στοιχεία του πληθυσμού με έναν ελάχιστο αριθμό 4 δειγμάτων ανά προϊόν και κράτος μέλος.
2. Ο αριθμός δειγμάτων αφορά στον ελάχιστο αριθμό δειγμάτων που πρέπει να λαμβάνονται σε ετήσια βάση. Όπου ισχύουν ειδικοί όροι (π.χ. δειγματοληψία δύο φορές το χρόνο), αυτό ορίζεται στο παράρτημα Ι σημείο Γ για κάθε ομάδα προϊόντων.
3. Επειδή κάθε κατηγορία προϊόντων περιλαμβάνει μια ευρεία ποικιλία προϊόντων με διαφορετικές προδιαγραφές, πρέπει να υποβάλλονται πρόσθετες πληροφορίες για κάθε ένα από τα προϊόντα στα οποία γίνεται δειγματοληψία, όπως ορίζεται στο παράρτημα Ι σημείο Γ. Για να διαπιστωθούν χρονικές τάσεις, είναι σημαντικό τα προϊόντα με τις ίδιες προδιαγραφές (δηλαδή ψωμί ίδιου τύπου, ίδιο εμπορικό σήμα κ.λπ.) να υποβάλλονται σε δειγματοληψία κάθε χρόνο, όπου αυτό είναι δυνατόν. Για παράδειγμα, για τη δειγματοληψία τηγανητών πατατών από μικρά σημεία πώλησης, πρέπει, ει δυνατόν, να επιλέγονται κάθε χρόνο τα ίδια καταστήματα.
4. Εάν σε προϊόντα με τις ίδιες προδιαγραφές λαμβάνονται επανειλημμένα αποτελέσματα κάτω από το όριο ποσοτικού προσδιορισμού (LOQ), το προϊόν μπορεί να αντικατασταθεί από άλλο προϊόν, με την προϋπόθεση ότι εμπίπτει στην ίδια κατηγορία προϊόντων και ότι δίνεται η περιγραφή του προϊόντος.
5. Για τη διασφάλιση της συγκρισιμότητας των αναλυτικών αποτελεσμάτων πρέπει να επιλέγονται μέθοδοι που μπορούν να επιτύχουν ένα LOQ 30 mg/kg (ένταση ιόντων/μετάπτωση ιόντων) για το ψωμί και για τις παιδικές τροφές και 50 mg/kg για προϊόντα πατάτας, άλλα προϊόντα δημητριακών, καφέ και άλλα προϊόντα. Τα αποτελέσματα αναφέρονται διορθωμένα ως προς την ανάκτηση.

⁽¹⁾ Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, ένα συγκεκριμένο προϊόν μπορεί να υφίσταται στην αγορά μόνο ως εισαγόμενο από τρίτη χώρα. Στις περιπτώσεις αυτές μπορούν να λαμβάνονται δείγματα από το εισαγόμενο προϊόν.

Πίνακας 1
Ελάχιστος αριθμός δειγμάτων ανά κατηγορία προϊόντων

Χώρα πώλησης	Τηγανιτές πατάτες έτοιμες για κατάναλωση (1)	Πατατάκια (τσιπς) (2)	Προηγουμένως πατάτες/προϊόντα πατάτας για οικιακή παρασκευή (3)	Ψωμί (4)	Δημητριακά πρωινού (5)	Μπισκότα, περιλαμβανομένων των μπισκότων για βρέφη (6)	Καφουρδισμένος καφές (7)	Παιδικές τροφές σε βάζακια (8)	Επεξεργασμένες παιδικές τροφές με βάση τα δημητριακά (9)	Άλλα προϊόντα (10)	Σύνολο
AT	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
BE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
CY	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
CZ	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
DE	24	24	24	24	24	24	24	24	24	14	230
DK	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
ES	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	140
EE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
GR	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
FR	20	20	20	20	20	20	20	20	20	14	194
FI	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
HU	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
IT	20	20	20	20	20	20	20	20	20	14	194
IE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
LU	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
LT	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
LV	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
MT	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
NL	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	62
PT	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
PL	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	140
SE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
SI	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
SK	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
UK	20	20	20	20	20	20	20	20	20	14	194
BG	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
RO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
Σύνολο	202	202	202	202	202	202	202	202	202	224	2 042

Γ. Ελάχιστες πρόσθετες πληροφορίες που πρέπει να υποβάλλονται για κάθε προϊόν

Οι ελάχιστες πρόσθετες πληροφορίες που πρέπει να υποβάλλονται για κάθε προϊόν στο οποίο γίνεται δειγματοληψία ορίζονται στα σημεία 1 έως 10. Τα κράτη μέλη καλούνται να υποβάλλουν πιο λεπτομερείς πληροφορίες.

1. Τηγανητές πατάτες έτοιμες για κατανάλωση:

Δειγματοληψία δύο φορές το χρόνο, το Μάρτιο και το Νοέμβριο ⁽¹⁾, ώστε να επιτυγχάνεται ο συνολικός αριθμός δειγμάτων που ορίζεται στον πίνακα. Η δειγματοληψία προϊόντων έτοιμων προς κατανάλωση πρέπει να γίνεται σε μικρά σημεία πώλησης, σε αλυσίδες ταχυφαγείων και σε εστιατόρια. Κάθε χρόνο, η δειγματοληψία πρέπει να γίνεται στα ίδια σημεία πώλησης, όπου αυτό είναι δυνατόν.

Ειδικές πληροφορίες που πρέπει να υποβάλλονται: πρώτη ύλη φρέσκες πατάτες ή προκατεργασμένες, προσθήκη άλλων συστατικών.

2. Πατατάκια (τσιπς):

Δειγματοληψία δύο φορές το χρόνο, το Μάρτιο και το Νοέμβριο ⁽¹⁾, ώστε να επιτυγχάνεται ο συνολικός αριθμός δειγμάτων που ορίζεται στον πίνακα.

Ειδικές πληροφορίες που πρέπει να υποβάλλονται: πρώτη ύλη φρέσκες πατάτες ή προκατεργασμένες, προσθήκη άλλων συστατικών, αρωματικών υλών ή πρόσθετων ουσιών.

3. Προτηγανισμένες τηγανητές πατάτες/προϊόντα πατάτας για οικιακή χρήση:

Περιλαμβανομένων κατεψυγμένων προϊόντων. Δειγματοληψία δύο φορές το χρόνο, το Μάρτιο και το Νοέμβριο ⁽¹⁾, επιτυγχάνοντας το συνολικό αριθμό δειγμάτων που ορίζεται στον πίνακα. Η ανάλυση κάθε δείγματος πρέπει να γίνεται μετά την παρασκευή του προϊόντος (δηλαδή το τηγάνισμα, το ψήσιμο κ.λπ.). Η παρασκευή πρέπει να γίνεται στο εργαστήριο σύμφωνα με τις οδηγίες της ετικέτας. Ειδικές πληροφορίες που πρέπει να υποβάλλονται: πρώτη ύλη φρέσκες πατάτες ή προκατεργασμένες, προσθήκη άλλων συστατικών, προϊόν νωπό ή κατεψυγμένο, συνθήκες παρασκευής σύμφωνα με την ετικέτα.

4. Ψωμί:

Ειδικές πληροφορίες που πρέπει να υποβάλλονται: μαλακό ή ξεροψημένο ψωμί, περιεκτικότητα σε ίνες, είδος σιτηρού, με ζύμωση/ χωρίς ζύμωση, είδος ζύμωσης (π.χ. μαγιά), άλλα συστατικά. Η επιλογή του είδους ψωμιού στο οποίο θα γίνεται δειγματοληψία πρέπει να αντικατοπτρίζει τις διατροφικές συνήθειες κάθε χώρας.

5. Δημητριακά πρωινού: εκτός των μούσλι και πόριτζ.

Ειδικές πληροφορίες που πρέπει να υποβάλλονται: είδος δημητριακού, άλλα συστατικά (π.χ. ζάχαρη, καρύδια, μέλι, σοκολάτα).

6. Μπισκότα (περιλαμβανομένων των μπισκότων για βρέφη):

Ειδικές πληροφορίες που πρέπει να υποβάλλονται: μαλακά ή σκληρά, για όλο τον πληθυσμό ή για διαβητικούς, πλήρης κατάλογος συστατικών.

7. Καβουρδισμένοι καφέ:

Ειδικές πληροφορίες που πρέπει να υποβάλλονται: βαθμός καβουρδίσματος (π.χ. μεσαίος, σκούρος), ποικιλία καφέ εφόσον αναγράφεται, καφές αλεσμένος ή σε κόκκους.

8. Παιδικές τροφές σε βαζάκια:

Επικέντρωση σε τροφές που περιέχουν πατάτα, ριζώδη λαχανικά ή δημητριακά. Ειδικές πληροφορίες που πρέπει να υποβάλλονται: σύνθεση του περιεχομένου στο βαζάκι.

9. Παιδικές τροφές με βάση επεξεργασμένα σιτηρά: ανάλυση όπως πωλούνται.

Ειδικές πληροφορίες που πρέπει να υποβάλλονται: είδος δημητριακού, άλλα συστατικά

⁽¹⁾ Σε περίπτωση που το τρόφιμο παράγεται από προκατεργασμένη πατάτα δεν απαιτείται δειγματοληψία δύο φορές το χρόνο.

10. Άλλα προϊόντα:

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει προϊόντα πατάτας, προϊόντα δημητριακών, προϊόντα καφέ, προϊόντα κακάου και βρεφικές τροφές εκτός των προϊόντων που ορίζονται σε μια από τις προαναφερθείσες κατηγορίες (π.χ. πατάτες «roesti», ψωμί με πιπερόριζα (gingerbread), υποκατάστατα καφέ). Πρέπει να επιλέγονται δείγματα που αντικατοπτρίζουν τις διατροφικές συνήθειες στα κράτη μέλη. Ενδεχομένως να πρέπει να αναλύονται αφού μαγειρευτούν σύμφωνα με τις οδηγίες της ετικέτας. Στην περίπτωση αυτή πρέπει να προσδιορίζονται οι οδηγίες μαγειρεύματος.

Ειδικές πληροφορίες που πρέπει να υποβάλλονται: λεπτομερής περιγραφή του προϊόντος (π.χ. κύρια συστατικά), οδηγίες παρασκευής σύμφωνα με την ετικέτα.

B. Επεξηγήσεις σχετικά με το δελτίο αναφοράς των αποτελεσμάτων

Αναφέρουσα χώρα: Το κράτος μέλος στο οποίο διενεργήθηκε η παρακολούθηση.

Έτος: Το έτος της δειγματοληψίας.

Κωδικός δείγματος: Ο εργαστηριακός κωδικός ταυτοποίησης του δείγματος.

Αριθμός της κατηγορίας προϊόντων: Ο αριθμός της κατηγορίας προϊόντων σύμφωνα με το παράρτημα I, πίνακα 1 [εισάγετε αριθμούς από 1-10, π.χ. τηγανητές πατάτες (1), πατατάκια (τσιπς) (2) κ.λπ.].

Ονομασία προϊόντος: Περιλαμβάνει την ονομασία του προϊόντος στα αγγλικά και στην πρωτότυπη γλώσσα.

Περιγραφή προϊόντος: Πρέπει να παρέχεται σύντομη περιγραφή του προϊόντος λαμβάνοντας υπόψη τουλάχιστον τις πληροφορίες που απαιτούνται στο παράρτημα I σημείο Γ.

Παραγωγός: Επωνυμία του παραγωγού, εφόσον είναι διαθέσιμη.

Χώρα παραγωγής: Εφόσον είναι διαθέσιμη. Χρησιμοποιείτε τους κωδικούς ISO για τη χώρα παραγωγής (για τους κωδικούς ISO βλέπε παράρτημα I, πίνακα 1 πρώτη στήλη). Σύμφωνα με το παράρτημα I, σημείο A, το προϊόν στο οποίο γίνεται δειγματοληψία πρέπει να προέρχεται από ένα κράτος μέλος, εφόσον αυτό είναι δυνατόν (βλέπε υποσημείωση 4).

(Ημερομηνία «Ανάλωση κατά προτίμηση πριν»: Όπως αναφέρεται στην ετικέτα. Αναφέρατε την ημερομηνία σε μορφή ηη/μμ/εε.

Ημερομηνία παραγωγής: Όπου είναι διαθέσιμη, όπως αναφέρεται στην ετικέτα. Αναφέρατε την ημερομηνία σε μορφή ηη/μμ/εε.

Ημερομηνία δειγματοληψίας: Ημερομηνία που ελήφθη το δείγμα. Αναφέρατε την ημερομηνία σε μορφή ηη/μμ/εε.

Σημείο δειγματοληψίας: Τόπος όπου συλλέχθηκε το δείγμα, π.χ. σούπερ μάρκετ, μικρό κατάστημα, αρτοποιείο, αλυσίδα ταχυφαγείου κ.λπ.

Βάρος συσκευασίας: Βάρος συσκευασίας (g) του προϊόντος από το οποίο ελήφθησαν τα στοιχειώδη δείγματα, εφόσον είναι διαθέσιμο.

Βάρος δείγματος: Βάρος δείγματος (g) του συνολικού δείγματος.

Οδηγίες παρασκευής: Πρέπει να προσδιορίζονται οι οδηγίες παρασκευής στην περίπτωση προτηγανισμένων πατατών ή άλλων προϊόντων πατάτας για οικιακή χρήση (κατηγορία προϊόντων 3), για τα οποία πρέπει να γίνεται δειγματοληψία και ανάλυση μετά το μαγείρεμα. Πρέπει να ακολουθούνται οι οδηγίες μαγειρέματος που αναγράφονται στην ετικέτα και να αναφέρονται στο πεδίο αυτό. Το ίδιο μπορεί να ισχύει για ορισμένα «άλλα προϊόντα» (κατηγορία προϊόντων 10).

Ημερομηνία ανάλυσης: Εάν το δείγμα είναι ομογενοποιημένο και αποθηκευμένο πριν από την ανάλυση, πρέπει να αναφέρεται η ημερομηνία της πραγματικής έναρξης της αναλυτικής διαδικασίας. Στην περίπτωση αυτή πρέπει να παρέχονται λεπτομέρειες για τις συνθήκες αποθήκευσης.

Διαπιστευμένη μέθοδος: Αναφέρατε με «Ν» (ναι) ή «Ο» (όχι) αν το αναλυτικό αποτέλεσμα έχει παραχθεί με διαπιστευμένη μέθοδο σύμφωνα με το πρότυπο EN ISO 17025.

Αναλυτική μέθοδος: Αναφέρατε ποια αναλυτική μέθοδος χρησιμοποιήθηκε (GC-MS με παραγωγοποίηση, GC-MS χωρίς παραγωγοποίηση, LC-MS-MS ή άλλη) και παραθέστε σύντομη περιγραφή της παρασκευής του δείγματος (π.χ. διαδικασία καθαρισμού κ.λπ.).

Πληροφορίες για τις δοκιμές ελέγχου ικανότητας: Δώστε πληροφορίες σχετικά με το διοργανωτή της δοκιμής ελέγχου ικανότητας, τον αριθμό του συστήματος, τον αριθμό του γύρου, τη μήτρα και τα z-score⁽¹⁾ που επιτυγχάνονται, με την ακόλουθη μορφή: διοργανωτής/σύστημα/γύρος/μήτρα/βαθμονόμηση-z. (Παράδειγμα: FAPAS/30/6/ξεροψημένο ψωμί/1,6).

Περιεκτικότητα σε ακρυλαμίδιο: σε μg/kg διορθωμένο ως προς την ανάκτηση.

Όριο ανίχνευσης: σε μg/kg.

Όριο ποσοτικού προσδιορισμού: σε μg/kg.

Αβεβαιότητα μέτρησης: Κατά περίπτωση, δώστε πληροφορίες σχετικά με την αβεβαιότητα μέτρησης (επί τοις %).

(1) Σημειώνεται ότι τα z-scores χρησιμοποιούνται μόνο για την αξιολόγηση της ποιότητας των στοιχείων. Τηρούνται εμπιστευτικές.