

## საქართველოს ეროვნული სტანდარტი

---

საკვები პროდუქტები. აულატოქსინ B<sub>1</sub>-ის და აულატოქსინების B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub> საერთო შემცველობის განსაზღვრა მარცვლეულში, თხილსა და მათგან მიღებულ პროდუქტებში მაღალ ეფექტური თხევადი ქრომატოგრაფიის მეთოდით

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

საქართველოს სტანდარტების, ტექნიკური რეგლამენტების  
და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტო  
თბილისი

**საინფორმაციო მონაცემები**

**1 შეფუთვებზე** საქართველოს სტანდარტების, ტექნიკური რეგლამენტების და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს სტანდარტებისა და ტექნიკური რეგლამენტების დეპარტამენტის მიერ

**2 დამტკიცებულია და შემოღებულია სამოქმედო** საქართველოს სტანდარტების, ტექნიკური რეგლამენტების და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს 2011 წლის 15 მარტის № 120 "ს" განკარგულებით

**3 მიღებულია** გარეკანის მეთოდით სტანდარტიზაციის საერთაშორისო ორგანიზაციის სტანდარტი ისო 16050 : 2003 "საკვები პროდუქტები. აულაგოქსინ B<sub>1</sub>-ის და აულაგოქსინების B<sub>1</sub>,B<sub>2</sub>,G<sub>1</sub>,G<sub>2</sub> საერთო შემცველობის განსაზღვრა მარცვლეულში, თხილსა და მათგან მიღებულ პროდუქტებში მაღალ ეფექტური თხევადი ქრომატოგრაფიის მეთოდით"

**4 პირველად**

**5 რეგისტრირებულია** საქართველოს სტანდარტების, ტექნიკური რეგლამენტების და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს რეესტრში: 2011 წლის 15 მარტი № 268-1.3-5075

წინამდებარე სტანდარტის სრული ან ნაწილობრივი აღწარმოება, გირაჟირება და გავრცელება საქართველოს სტანდარტების, ტექნიკური რეგლამენტების და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს ნებართვის გარეშე არ დაიშვება

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

---

---

**Foodstuffs — Determination of aflatoxin  
B<sub>1</sub>, and the total content of aflatoxins B<sub>1</sub>,  
B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> and G<sub>2</sub> in cereals, nuts and  
derived products — High-performance  
liquid chromatographic method**

*Produits alimentaires — Dosage de l'aflatoxine B<sub>1</sub> et détermination de  
la teneur totale en aflatoxines B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> et G<sub>2</sub> dans les céréales, les  
fruits à coque et les produits dérivés — Méthode par chromatographie  
liquide à haute performance*



**PDF disclaimer**

This PDF file may contain embedded typefaces. In accordance with Adobe's licensing policy, this file may be printed or viewed but shall not be edited unless the typefaces which are embedded are licensed to and installed on the computer performing the editing. In downloading this file, parties accept therein the responsibility of not infringing Adobe's licensing policy. The ISO Central Secretariat accepts no liability in this area.

Adobe is a trademark of Adobe Systems Incorporated.

Details of the software products used to create this PDF file can be found in the General Info relative to the file; the PDF-creation parameters were optimized for printing. Every care has been taken to ensure that the file is suitable for use by ISO member bodies. In the unlikely event that a problem relating to it is found, please inform the Central Secretariat at the address given below.

© ISO 2003

All rights reserved. Unless otherwise specified, no part of this publication may be reproduced or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying and microfilm, without permission in writing from either ISO at the address below or ISO's member body in the country of the requester.

ISO copyright office  
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20  
Tel. + 41 22 749 01 11  
Fax + 41 22 749 09 47  
E-mail [copyright@iso.org](mailto:copyright@iso.org)  
Web [www.iso.org](http://www.iso.org)

Published in Switzerland

# Contents

Page

Foreword.....	iv
<b>1 Scope.....</b>	<b>1</b>
<b>2 Normative references .....</b>	<b>1</b>
<b>3 Principle .....</b>	<b>1</b>
<b>4 Reagents .....</b>	<b>1</b>
<b>5 Apparatus .....</b>	<b>4</b>
<b>6 Procedure .....</b>	<b>5</b>
6.1 General.....	5
6.2 Extraction.....	5
6.3 Clean-up.....	6
6.4 HPLC operating conditions.....	6
6.5 Identification.....	6
6.6 Calibration graph .....	6
6.7 Determination .....	7
<b>7 Calculation of results.....</b>	<b>7</b>
<b>8 Precision .....</b>	<b>8</b>
8.1 Interlaboratory test .....	8
8.2 Repeatability.....	8
8.3 Reproducibility .....	9
<b>9 Test report .....</b>	<b>9</b>
<b>Annex A (informative) Results of interlaboratory test.....</b>	<b>10</b>
<b>Bibliography .....</b>	<b>12</b>

## Foreword

ISO (the International Organization for Standardization) is a worldwide federation of national standards bodies (ISO member bodies). The work of preparing International Standards is normally carried out through ISO technical committees. Each member body interested in a subject for which a technical committee has been established has the right to be represented on that committee. International organizations, governmental and non-governmental, in liaison with ISO, also take part in the work. ISO collaborates closely with the International Electrotechnical Commission (IEC) on all matters of electrotechnical standardization.

International Standards are drafted in accordance with the rules given in the ISO/IEC Directives, Part 2.

The main task of technical committees is to prepare International Standards. Draft International Standards adopted by the technical committees are circulated to the member bodies for voting. Publication as an International Standard requires approval by at least 75 % of the member bodies casting a vote.

Attention is drawn to the possibility that some of the elements of this document may be the subject of patent rights. ISO shall not be held responsible for identifying any or all such patent rights.

ISO 16050 was prepared by Technical Committee ISO/TC 34, *Food products*. It is based on EN 12955:1999 elaborated by CEN/TC 275, *Food analysis — Horizontal methods*.

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.