



AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE DE  
LA CHAINE ALIMENTAIRE

FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE  
VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN

**Administration des Laboratoires**

**Bestuur Laboratoria**

Note

aux laboratoires agréés  
Chemiphar, ECCA, FLVVG, SGS

Nota

Aan de erkende laboratoria:  
Chemiphar, ECCA, FLVVG, SGS

**NOTE DE SERVICE / DIENSTNOTA**

Date / Datum : 06-10-2009  
n° / nr. RV/LABO/358920

**Objet :**

**Plan d'analyses 2010 – acrylamide dans le pain**

**Onderwerp:**

**Analyseplan 2010 - acrylamide in brood**

Dans le cadre du plan d'analyses 2010, il est demandé aux laboratoires agréés de prendre en compte la disposition suivante lors de l'analyse d'acrylamide dans le pain.

De erkende laboratoria worden gevraagd om in het kader van het Analyseplan 2010 bij de analyse van acrylamide in brood de volgende bepaling in acht te nemen.

Seule la croûte de pain doit être analysée, étant bien entendu que la concentration d'acrylamide rapportée doit être recalculée sur la masse d'un pain complet, en partant de l'hypothèse que la mie du pain ne contient pas d'acrylamide.

Bij de analyse dient enkel de broodkorst geanalyseerd te worden, met dien verstande dat het gerapporteerde gehalte aan acrylamide wel omgerekend dient te worden naar het volledige brood, er van uitgaand dat in het broodkruim geen acrylamide aanwezig is.

Cette disposition est valable pour les pains, style occidental traditionnel. Le pain d'épice et le pain avec des fruits confits, par contre, doivent être analysés dans leur intégralité.

Deze bepaling geldt voor de traditionele westerse broden. Peperkoek en brood met gekonfijt fruit zullen daarentegen in hun geheel geanalyseerd worden.

Le Directeur général

Directeur-generaal

ir. Geert De Poorter (signé/ondertekend)

Contact : Rudi VERMEYLEN — Tél./Tel 02/211 87 32— e-mail rudi.vermeylen@favv.be

1/1