

## Ficha Técnica

Nome da Análise:	Determinação Colorimétrica de Nitrato e Nitrito
Número do Método:	LIBR 008
Escopo de Aplicação:	Descrição de um método para determinação de nitrato e nitrito em leite líquido e pó, produtos lácteos, fórmulas infantis, soro integral e desmineralizado, caseína, caseinatos, cereais e cereais infantis, produtos para alimentação enteral, queijo, alimentos para bebês, frutas e legumes.
Descrição:	Nitrito e nitrato são extraídos da porção teste com água quente ou solução aquosa de tetraborato disódico. Proteínas são removidas através da precipitação usando hexacianoferrato (II) de potássio e sulfato de zinco. No extrato aquoso purificado, o nitrito é reagido com sulfanilamida e N-(1-naftil) etileno-diamina e o vermelho complexo formado é determinado por medição espectrofotométrica em 538 nm. Da mesma forma, a soma do nitrato e nitrito é determinado após a redução de nitrato, no extrato aquoso purificado, para nitrito por passagem através de uma coluna de cádmio metálico. O teor de nitrato de uma amostra é calculado como a diferença entre nitrato total mais nitrito menos o nitrito medido inicialmente
Quantidade de amostra::	120 g
Referência do Método:	-
Plataforma Analítica:	Colorimetria
Informações Especiais:	LOQ são dependentes da matriz. Método acreditado ABNT ISO 17025:2017.

Analito	Alias	Unidade de Medida	Limite de Quantificação Típico	Incerteza
Nitrito	-	mg/kg	0,2	< 21 %
Nitrato	-	mg/kg	5,0	< 21 %