

**MÉTODOS GENERALES PARA LA DETECCIÓN DE ALIMENTOS IRRADIADOS  
CODEX STAN 231-2001<sup>1</sup>**

DISPOSICIÓN	PRODUCTO	MÉTODO	PRINCIPIO	Tipo
Detección de alimentos irradiados	Alimentos que contienen grasa	EN 1784:1996	Análisis de hidrocarburos mediante cromatografía de gases	Tipo II
Detección de alimentos irradiados	Alimentos que contienen grasa	EN 1785:1996	Análisis de 2-alkilciclobutanonas mediante cromatografía de gases/espectrofotometría	Tipo III
Detección de alimentos irradiados	Alimentos que contienen hueso	EN 1786:1996	Espectroscopia de respuesta espectral amplia	Tipo II
Detección de alimentos irradiados	Alimentos que contienen celulosa	EN 1787:2000	Espectroscopia de respuesta espectral amplia	Tipo II
Detección de alimentos irradiados	Alimentos que contienen minerales de silicato	EN 1788 :2001	Termoluminiscencia	Tipo II
Detección de alimentos irradiados	Alimentos que contienen minerales de silicato	EN 13751:2002	Luminiscencia fotoestimulada	Tipo III
Detección de alimentos irradiados	Alimentos que contienen azúcar cristalina	EN 13708:2001	Espectroscopia de respuesta espectral amplia	Tipo II
Detección de alimentos irradiados	Hierbas aromáticas, especias y carne picada cruda	EN 13783:2001 NMKL 137 (2002)	Técnica de filtro epifluorescente directo /Recuento aeróbico en placa (DEFT/APC) (Método de selección)	Tipo III

<sup>1</sup> Los Métodos Generales para la detección de alimentos irradiados han sido adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius en su 24º período de sesiones (2001) y revisadas por su 26º período de sesiones (2003).

DISPOSICIÓN	PRODUCTO	MÉTODO	PRINCIPIO	Tipo
Detección de alimentos irradiados	Alimentos que contienen ADN	EN 13784:2001	Ensayo cometa del ADN (Método de selección)	Tipo III