

**Because you care
about CONSUMERS' HEALTH**



NIAS - Non-Intentionally Added Substances

I materiali a contatto con gli alimenti possono contenere, oltre ad additivi funzionali o derivanti da vernici e inchiostri, sostanze **non intenzionalmente aggiunte**, i cosiddetti NIAS (non intentionally added substances) generati da processi di degradazione di polimeri e additivi o da impurità delle materie prime.

Riferimenti normativi

Il concetto di NIAS è introdotto dal Regolamento (UE) N. 10/2011 e trova un primo approfondimento nelle linee guida sul risk assessment redatte da ILSI Europe.

Caratteristiche dei NIAS

I NIAS sono inevitabili e non sempre definibili a priori, ma come tutte le sostanze a contatto con gli alimenti non devono alterare il prodotto né costituire un pericolo per la salute.

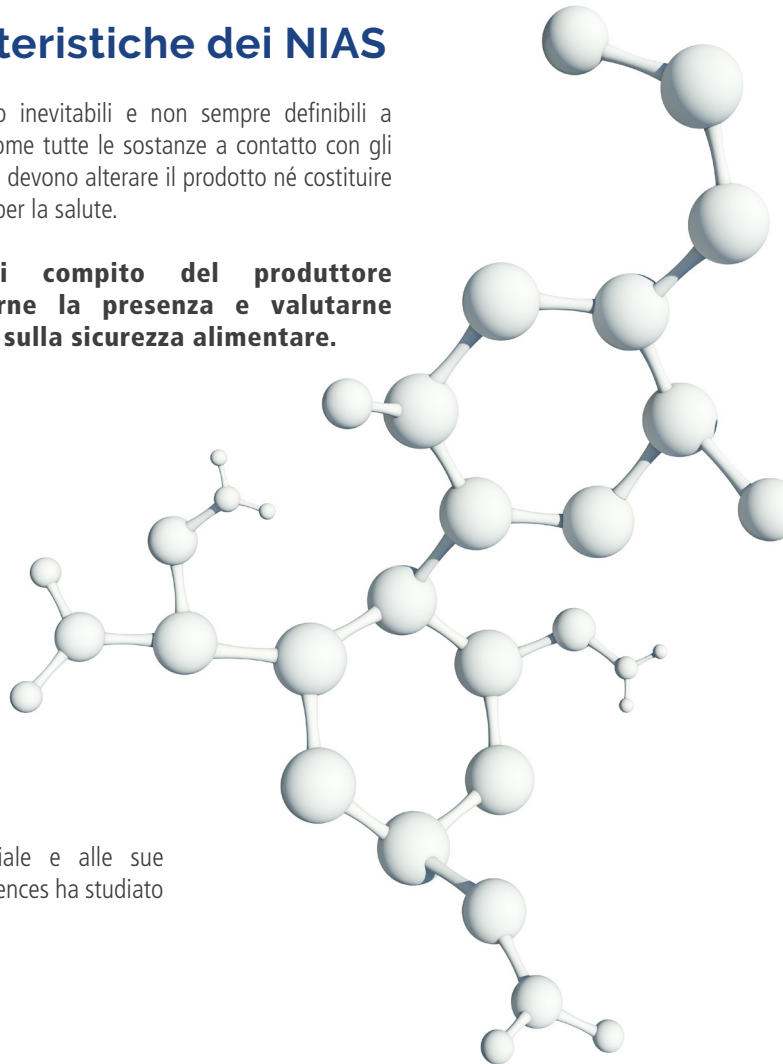
È quindi compito del produttore monitorarne la presenza e valutarne l'impatto sulla sicurezza alimentare.



NIAS SCREENING

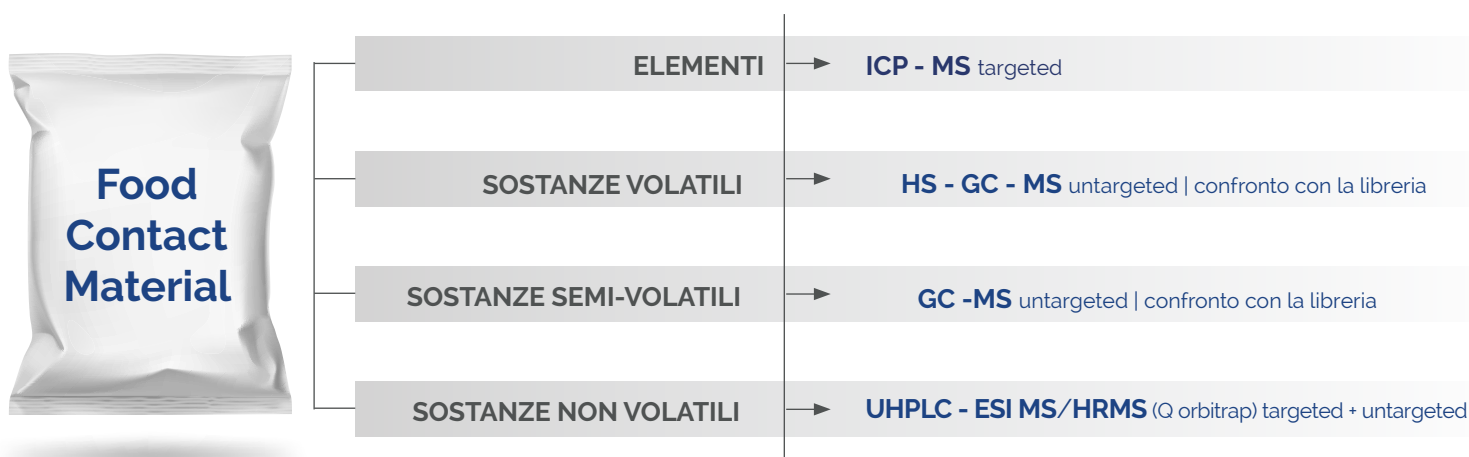
I NIAS possono essere prevedibili (in base alla natura del materiale e alle sue condizioni di utilizzo) o non prevedibili. Per questo motivo, Mérieux NutriSciences ha studiato due diversi approcci analitici:

- **targeted**, mirato su singole sostanze;
- **untargeted**, per tutti i potenziali migranti.



Metodi analitici

Our experts propose four analytical approaches for the determination of the different types of NIAS.



Sostanze non volatili

I NIAS non volatili sono le sostanze di più difficile identificazione visti i tanti additivi di nuova produzione. Mérieux NutriSciences risponde a questa crescente esigenza analitica attraverso un **approccio a tre step** utilizzando cromatografia liquida equipaggiata con rivelatore di massa ad alta risoluzione, **UHPLC ESI-MS/HRMS (Q-Orbitrap)**, che garantisce alta risoluzione, elevata accuratezza e accesso a una libreria continuamente implementabile.

1. Analisi **targeted** quantitativa, migrazione specifica dei contaminanti più caratteristici del packaging.
2. Analisi **targeted** semiquantitativa su altre 1500 sostanze.
3. Analisi **untargeted** semiquantitativa delle molecole non identificate negli step precedenti ed eventuali indagini successive a partire dagli spettri di massa ottenuti.

L'esecuzione del risk assessment include ricerche bibliografiche, confronto con le linee guida e studi tossicologici.

Per ulteriori informazioni contatta un nostro esperto chiamando il numero +39 0423 7177 o scrivendo una email all'indirizzo packaging.italy@mxns.com

Mérieux NutriSciences
Via Fratta 25, 31023 Resana (TV) - Ph +39 0423 7177
E-mail: packaging@mxns.com
www.merieuxnutrisciences.com/it



Follow us on LinkedIn to be updated on our services and news
Follow us on LinkedIn - Mérieux NutriSciences - Italia 