

## ACRILAMIDA - Resumen de Actividades de la UE

## ÁREA DE ESTUDIO 1 -NIVELES DE ACRILAMIDA EN ALIMENTOS

Nº ENTRADA.	TÍTULO DE ESTUDIO	FUENTE (Estado Miembro/ Organismo)	SITUACIÓN F (finalizado), E (en curso), P (propuesto)	FECHA DE FINALIZACIÓN: (fecha prevista si todavía no finalizado)	RESUMEN DE OBJETIVOS DEL ESTUDIO Max 50 palabras	RESUMEN DE CONCLUSIONES PRINCIPALES Max 50 palabras	COMENTARIOS	REFERENCIAS/ ENLACES DE INTERNET	CONTACTOS
1,01	Niveles de acrilamida en diferentes productos alimenticios del mercado belga (ver también área de estudio 2).	Bélgica	F	Diciembre 2002	Averiguar qué cantidad de acrilamida está presente en diferentes productos alimenticios del mercado belga. Primera serie de muestras. Análisis con LC-MS/MS	Se encontraron niveles superiores a 100 ppb en patatas fritas en bolsa (crisps) y snacks de maíz, palomitas, café y algunas de las galletas, patatas fritas en tiras (chips), cereales para desayuno y chocolate. Se observaron niveles inferiores al límite de cuantificación de 100 ppb en pan y productos similares, puré de patatas desecadas, croquetas, cerveza y otros productos fritos, así como en algunas de las patatas fritas en tiras (chips), cereales para desayuno, galletas y chocolates. El nivel más alto se encontró en las patatas fritas en bolsa (crisps) (1210 ppb).	El estudio incluyó también valoraciones de ingesta de alimentos crudos, basadas en un número limitado de muestras recopiladas en octubre de 2002 (ver área de estudio 2).	www.belgium.be	Christine Vinkx, Christine.Vinkx@health.fgov.be; fax +32 2 210 48 16; tel +32 2 210 48 37; Pachecolaan 19/5, 1010 Brussels

## ACRILAMIDA - Resumen de Actividades de la UE

## ÁREA DE ESTUDIO 1 -NIVELES DE ACRILAMIDA EN ALIMENTOS

Nº ENTRADA.	TITULO DE ESTUDIO	FUENTE (Estado Miembro/ Organismo)	SITUACIÓN F(finalizado), E (en curso), P (propuesto)	FECHA DE FINALIZACIÓN: (fecha prevista si todavía no finalizado)	RESUMEN DE OBJETIVOS DE ESTUDIO Max 50 palabras	RESUMEN DE CONCLUSIONES PRINCIPALES Max 50 palabras	COMENTARIOS	REFERENCIAS/ ENLACES DE INTERNET	CONTACTOS
1,02	"Desarrollo de nuevas tecnologías para evitar la acrilamida en los alimentos" - ZUTECH - Proyecto de Cooperación (ver también áreas de estudio 3, 4 y 6)	Alemania/Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL)	P	finales de 2004 - principios de 2005	Desarrollo de tecnologías innovadoras para la producción de alimentos, con bajo contenido en acrilamida. La solución se basa en el desarrollo de métodos analíticos adecuados, que permitan una rápida evaluación de las medidas tecnológicas, el esclarecimiento de la formación de la Acrilamida y sus efectos toxicológicos.		Proyecto de cooperación de 1,5 millones de euros, 90% financiado con fondos públicos, oficialmente no comienza antes de marzo de 2003 debido a la falta de fondos. El proyecto consta de tres subproyectos (ver también áreas de estudio 3, 4 y 6).	<a href="http://www.bllonline.de">http://www.bllonline.de</a>	jgelbert@bll-online.de

## ACRILAMIDA - Resumen de Actividades de la UE

## ÁREA DE ESTUDIO 1 -NIVELES DE ACRILAMIDA EN ALIMENTOS

Nº ENTRADA.	TITULO DE ESTUDIO	FUENTE (Estado Miembro/ Organismo)	SITUACIÓN F (finalizado), E (en curso), P (propuesto)	FECHA DE FINALIZACIÓN: (fecha prevista si todavía no finalizado)	RESUMEN DE OBJETIVOS DEL ESTUDIO Max 50 palabras	RESUMEN DE CONCLUSIONES PRINCIPALES Max 50 palabras	COMENTARIOS	REFERENCIAS/ ENLACES DE INTERNET	CONTACTOS
1,03	Niveles de acrilamida en alimentos finlandeses, como productos de panadería, comida refrigerada, y productos cárnicos, café y productos de patatas	Finlandia, Federación Finlandesa de Industrias de Alimentos y Bebidas, Instituto Nacional de Investigación Veterinaria y Alimenticia y Agencia Nacional Alimentaria.			Estudiar los niveles de acrilamida en alimentos finlandeses	Los resultados que se indican a continuación representan un resumen de los resultados de los análisis de las propias muestras del Instituto Nacional de Investigación Veterinaria y Alimenticia (NVFRI), utilizadas para el desarrollo de análisis químicos y de las muestras para el desarrollo de productos y control interno de la industria alimentaria, además de los resultados de los estudios encargados por la Agencia Nacional Alimentaria		<a href="http://www.nfa.fi">www.nfa.fi</a> (report: <a href="http://www.elintarvikevirasto.fi/english/index.html?g2464.html">http://www.elintarvikevirasto.fi/english/index.html?g2464.html</a> )	Government: <a href="mailto:anja.hallikainen@nfa.fi">anja.hallikainen@nfa.fi</a> ; laboratory: <a href="mailto:susanna.eerola@eela.fi">susanna.eerola@eela.fi</a> ; Finnish Food and Drink Industries' Federation: <a href="mailto:seppo.heiskanen@etl.fi">seppo.heiskanen@etl.fi</a>
	Productos de panadería -Pan tostado		F	Septiembre- Octubre 2002	5 muestras, diferentes tipos; Principalmente de trigo, pero también pan tostado de centeno y avena, límite de detección 75 µg	antes de tostar: 0; tostado ligero usual: 0 - < 75 µg/kg; tostado intenso: 4 muestras < 75 µg/kg, una muestra 109 µg/kg			
	Productos de panadería -Pan de centeno		F	Septiembre- Octubre 2002	8 muestras, límite de detección 25-75 µg/kg (dependiendo del laboratorio)	< 50-160 µg/kg, mediana 65 µg/kg			
	Productos de panadería - Pan de harina de trigo y harinas mezcladas		F	Septiembre- Octubre 2002	6 muestras, límite de detección 25-75 µg/kg (dependiendo del laboratorio)	0 - < 75 µg/kg			
	Productos de panadería - Diferentes productos de pastelería y tartas (también algunos fritos)		F	Septiembre- Octubre 2002	6 muestras, límite de detección 25 µg/kg	0 - 40 µg/kg			

## ACRILAMIDA - Resumen de Actividades de la UE

### ÁREA DE ESTUDIO 1 -NIVELES DE ACRILAMIDA EN ALIMENTOS

Nº ENTRADA.	TITULO DE ESTUDIO	FUENTE (Estado Miembro/ Organismo)	SITUACIÓN F (finalizado), E (en curso), P (propuesto)	FECHA DE FINALIZACIÓN: (fecha prevista si todavía no finalizado)	RESUMEN DE OBJETIVOS DEL ESTUDIO Max 50 palabras	RESUMEN DE CONCLUSIONES PRINCIPALES Max 50 palabras	COMENTARIOS	REFERENCIAS/ ENLACES DE INTERNET	CONTACTOS
1.03 (continuación)	Productos de panadería - Pan crujiente (crisp bread)		F	Septiembre- Octubre 2002	más de 20 muestras, no producidos con tecnología de extrusión, límite de detección 25-75 µg (dependiendo del laboratorio)	< 50-150 µg/kg, mediana 80 µg/kg			
	Comida refrigerada y productos cárnicos		F	Septiembre- Octubre 2002	albóndigas, pizzas, nuggets de pollo, productos de carne picada rebozados, estofados de patatas con jamón, en total 38 muestras, límite de detección 75 µg/kg	0 - < 75 µg/kg			
					cuando el estofado de patatas con jamón se calentó en el horno a 200 °C durante 40 minutos (costumbre no usual)	223 µg/kg			
					beicon; 5 muestras, límites de detección 75 µg/kg	crudo: 0; horneado ligero: 0; horneado intenso: 0-<75 µg/kg			
Café			F	Septiembre- Octubre 2002	bebida de café preparada; 60g de café torrefacto en 1 ltr de agua, 24 muestras, límite de detección 10 µg/kg	< 20-29 µg/kg, mediana 24 µg/kg			
Patatas fritas (crisps)(marca finlandesa de patatas fritas en bolsa)			F	Noviembre 2002	patatas fritas en bolsa (crisps), normales, contenido de agua 2%	740 µg/kg			
			F	Noviembre 2002	bajo contenido en grasa, proceso estándar, contenido en agua 2%	1300 µg/kg	derivados del proceso		

## ACRILAMIDA - Resumen de Actividades de la UE

## ÁREA DE ESTUDIO 1 -NIVELES DE ACRILAMIDA EN ALIMENTOS

Nº ENTRADA.	TITULO DE ESTUDIO	FUENTE (Estado Miembro/ Organismo)	SITUACIÓN  F (finalizado), E (en curso), P (propuesto)	FECHA DE FINALIZACIÓN:  (fecha prevista si todavía no finalizado)	RESUMEN DE OBJETIVOS DEL ESTUDIO  Max 50 palabras	RESUMEN DE CONCLUSIONES PRINCIPALES  Max 50 palabras	COMENTARIOS	REFERENCIAS/ ENLACES DE INTERNET	CONTACTOS
			F	Noviembre 2002	bajo contenido en grasa, nuevo proceso, contenido en agua 2,4%	1000 µg/kg	derivados del proceso		
			F	Noviembre 2002	proceso estándar, contenido en agua 1,9%	940 µg/kg	derivados del proceso		
1.03 (continuación)	Patatas fritas (pommes frites)		F	Noviembre 2002	nuevo proceso, contenido en agua 2,6%	370 µg/kg	derivados del proceso		
			F	Noviembre 2002	bajo contenido en grasa, contenido en agua 1,9%	1100 µg/kg	derivados del proceso		
			F	Mayo 2001	congeladas	10-85 µg/kg			
			F	Mayo 2001	asadas en el horno	820 µg/kg			
			F	Mayo 2001	fritas en aceite	300 µg/kg			
	Copos de patatas		F	Mayo 2001		15 µg/kg			
	Galletas	Finlandia, Agencia Nacional Alimentaria	F	Diciembre 2002	Comprobar la concentración de acrilamida en galletas consumidas en Navidad	<75-1100 µg/kg (9 muestras)	se escribió un aviso para informar a los consumidores		
1,04	Niveles de acrilamida en alimentos (ver también área de estudio 9)	Irlanda (Laboratorio Público de Análisis, Dublín)  Irlanda (Laboratorio Público de Análisis, Galway)	E	Observación en curso de alimentos durante 2003	Comparar los niveles de acrilamida en los alimentos irlandeses con respecto a los observados en otros países.	Los niveles detectados hasta el momento son similares a los que se han observado en alimentos parecidos de otros países.	-  Se centra especialmente en alimentos que tienen un alto nivel de esparraguina	-  -	Dr Michael O'Sullivan, Public Analysts Laboratory, Dublin, michael.osullivan@ehra.ie  Dr Pdraig Burke, Pdraig.Burke@whb.ie

## ACRILAMIDA - Resumen de Actividades de la UE

## ÁREA DE ESTUDIO 1 -NIVELES DE ACRILAMIDA EN ALIMENTOS

Nº ENTRADA.	TITULO DE ESTUDIO	FUENTE (Estado Miembro/ Organismo)	SITUACIÓN F (finalizado), E (en curso), P (propuesto)	FECHA DE FINALIZACIÓN: (fecha prevista si todavía no finalizado)	RESUMEN DE OBJETIVOS DEL ESTUDIO Max 50 palabras	RESUMEN DE CONCLUSIONES PRINCIPALES Max 50 palabras	COMENTARIOS	REFERENCIAS/ ENLACES DE INTERNET	CONTACTOS
1,05	Niveles de acrilamida en 30 muestras de alimentos noruegos	Autoridad Noruega de Control Alimentario	F	Junio 2002	Averiguar qué cantidad de acrilamida está presente en productos y grupos de alimentos del mercado noruego, que se sospecha que pueden contener acrilamida debido a los procesos de producción.	Se detectaron altos niveles de acrilamida en productos fritos, asados y tostados. Los niveles más altos de acrilamida se detectaron en patatas fritas en bolsa (crisps), hasta 2000 microgramos por kg.		<a href="http://www.snt.no/nytt/tema/Akrylamid/">http://www.snt.no/nytt/tema/Akrylamid/</a>	Tor Øystein Fotland, tof@snt.no, Norwegian Food Control Authority, fax +47 23 21 70 01, tel +47 23 21 70 00
1,06	Niveles de acrilamida en el café y en productos infantiles a base cereales	Autoridad Noruega de Control Alimentario	F	Diciembre 2002	Averiguar qué cantidad de acrilamida está presente en el café y en alimentos infantiles a base de cereales del mercado noruego	Se analizaron ocho productos de café distintos. Se constató que la concentración media de acrilamida en el café como bebida era de 25 microgramos/L (rango 17-37 microgramos/L). Se analizaron cuatro tipos diferentes de alimentos infantiles a base de cereales, se detectaron bajos niveles de acrilamida en dos de las muestras.		<a href="http://www.snt.no/nytt/tema/Akrylamid/">http://www.snt.no/nytt/tema/Akrylamid/</a>	Tor Øystein Fotland, tof@snt.no, Norwegian Food Control Authority, fax +47 23 21 70 01, tel +47 23 21 70 00

## ACRILAMIDA - Resumen de Actividades de la UE

## ÁREA DE ESTUDIO 1 -NIVELES DE ACRILAMIDA EN ALIMENTOS

Nº ENTRADA.	TITULO DE ESTUDIO	FUENTE (Estado Miembro/ Organismo)	SITUACIÓN F (finalizado), E (en curso), P (propuesto)	FECHA DE FINALIZACIÓN: (fecha prevista si todavía no finalizado)	RESUMEN DE OBJETIVOS DEL ESTUDIO Max 50 palabras	RESUMEN DE CONCLUSIONES PRINCIPALES Max 50 palabras	COMENTARIOS	REFERENCIAS/ ENLACES DE INTERNET	CONTACTOS
1,07	Niveles de acrilamida en alimentos	Países Bajos	F	Noviembre 2002	Inicialmente, la selección de muestras de alimentos se centró principalmente en productos de patatas fritas y pan. En segundo lugar, para investigar los niveles de acrilamida en otras fuentes alimenticias, se seleccionaron muestras de alimentos que son expuestos al calor durante su procesamiento (industrial).	Se analizaron 344 alimentos. Los alimentos con mayores cantidades de acrilamida fueron las patatas fritas en bolsa (crisps), patatas fritas en tiras (chips), el cóctel de snacks y el pan de jengibre.	Se están realizando otros estudios con respecto a los niveles de acrilamida en alimentos, no analizados hasta el momento, y es posible que se finalicen en junio de 2003.	Los resultados serán publicados en una revista internacional y se podrán consultar en <a href="http://www.keuringsdienstv.anwaren.nland/or">www.keuringsdienstv.anwaren.nland/or</a> <a href="http://www.vwa.nl">www.vwa.nl</a>	Dr. E. Konings. Dutch Food Authority, Inspectorate para Health Protection, Den Bosch, The Netherlands. E-mail: <a href="mailto:Erik.Konings@kvw.nl">Erik.Konings@kvw.nl</a> , tel: +31402911500, Fax: +31402911600
1,08	Reducción de la formación y la presencia de acrilamida en los alimentos	Dinamarca/Organismo o Danés para el Control Alimentario y Veterinario	P	en curso finalización 2003-2005	Averiguar qué cantidad de acrilamida está presente en p. ej. el café, la harina de avena y otros alimentos			<a href="http://www.fdir.dk">www.fdir.dk</a>	Mrs. Kit Granby, E-mail <a href="mailto:kgr@fdir.dk">kgr@fdir.dk</a> tel +45 33 95 64 74, Institute of Food Safety and Nutrition
1,09	Niveles de acrilamida en alimentos suecos	Organismo Alimentario Nacional Sueco	F	Abril 2002 (actualización Diciembre 2002)	Verificar/cuantificar la acrilamida en alimentos comunes y bajo sospecha, como base para realizar valoraciones preliminares de ingesta/riesgo y para asesorar a consumidores/industria.	Niveles de hasta >2000 µg/kg detectados en alimentos ricos en carbohidratos sometidos a tratamientos térmicos, especialmente, alimentos basados en patatas y cereales. Gran variación dentro de grupos de alimentos. No acrilamida (<30 µg/kg) en alimentos crudos o hervidos.	Resultados anunciados en conferencia de prensa y en sitio web el 24 de abril de 2002.	<a href="http://www.slv.se/eng/default.asp">http://www.slv.se/eng/default.asp</a> .	Johan Rosén, SLV, box 622, SE-75126 Uppsala, Sweden. Tel: +46 18 175766, <a href="mailto:joro@slv.se">joro@slv.se</a>

## ACRILAMIDA - Resumen de Actividades de la UE

## ÁREA DE ESTUDIO 1 -NIVELES DE ACRILAMIDA EN ALIMENTOS

Nº ENTRADA.	TITULO DE ESTUDIO	FUENTE (Estado Miembro/ Organismo)	SITUACIÓN F (finalizado), E (en curso), P (propuesto)	FECHA DE FINALIZACIÓN: (fecha prevista si todavía no finalizado)	RESUMEN DE OBJETIVOS DEL ESTUDIO Max 50 palabras	RESUMEN DE CONCLUSIONES PRINCIPALES Max 50 palabras	COMENTARIOS	REFERENCIAS/ ENLACES DE INTERNET	CONTACTOS
1,10	Estudio sobre la acrilamida en alimentos cocinados	Reino Unido	F	Mayo 2001	Intentar verificar los resultados del estudio publicado por el Organismo Alimentario Nacional Sueco en abril de 2002.	Los resultados confirmaron las conclusiones del estudio publicado por el Organismo Alimentario Nacional Sueco en abril de 2002.		Ahn et al.(2002) Verificación de las conclusiones sobre acrilamida en productos sometidos al calor. <i>Aditivos alimentarios y Contaminantes</i> <b>19 (12)</b> 1116-1124  www.food.gov.uk/news/newsarchive/65268	Dr Karen Goonan, Food Standards Agency karen.goonan@foodstandards.gsi.gov.uk
1,11	Análisis de Acrilamida en Muestras de Estudio de Dieta Total	Reino Unido	P	Agosto de 2003	Se evaluará el nivel de acrilamida en 20 grupos de alimentos que constituyen la dieta total en el Reino Unido. Esta información puede indicar en qué grupos de alimentos deben centrarse las investigaciones futuras.			www.food.gov.uk	Dr Karen Goonan, Food Standards Agency karen.goonan@foodstandards.gsi.gov.uk

### ACRILAMIDA - Resumen de Actividades de la UE

#### ÁREA DE ESTUDIO 1 -NIVELES DE ACRILAMIDA EN ALIMENTOS

Nº ENTRADA.	TITULO DE ESTUDIO	FUENTE (Estado Miembro/ Organismo)	SITUACIÓN F (finalizado), E (en curso), P (propuesto)	FECHA DE FINALIZACIÓN: (fecha prevista si todavía no finalizado)	RESUMEN DE OBJETIVOS DEL ESTUDIO Max 50 palabras	RESUMEN DE CONCLUSIONES PRINCIPALES Max 50 palabras	COMENTARIOS	REFERENCIAS/ ENLACES DE INTERNET	CONTACTOS
1,12	Niveles de acrilamida en alimentos	Agencia Austriaca de Salud y Seguridad Alimentaria; LMT Viena	E	Averiguar qué cantidad de acrilamida está presente en los alimentos en Austria				www.ages.at	Dr. Friedrich Sövegarto e-mail: friedrich.soevegarto@luvie.ages.at Tel.:++43/1/4049027850 Fax: ++43/1/404909278 AGES-Austrian Agency for Health and Food Safety, Food Control and Research Kinderspitalgasse 15 A-1090 Wien
1,13	Acrilamida en Alimentos Sometidos al Calor	Austria, AGES, Agencia Austriaca de Salud y Seguridad Alimentaria	E	Febrero de 2003	Averiguar qué cantidad de acrilamida está presente en alimentos sometidos al calor				Dr. Kurt Stüebegger; Email: kurt.stuebegger@uibk.ages.at; Tel: +43/512/22440-15; Fax.:+43/512/22440-59 AGES-Austrian Agency for Health and Food Safety, Food Control Innsbruck, Technikerstrasse 70, A-6020 Innsbruck

## ACRILAMIDA - Resumen de Actividades de la UE

## ÁREA DE ESTUDIO 1 -NIVELES DE ACRILAMIDA EN ALIMENTOS

Nº ENTRADA.	TITULO DE ESTUDIO	FUENTE (Estado Miembro/ Organismo)	SITUACIÓN F (finalizado), E (en curso), P (propuesto)	FECHA DE FINALIZACIÓN: (fecha prevista si todavía no finalizado)	RESUMEN DE OBJETIVOS DEL ESTUDIO Max 50 palabras	RESUMEN DE CONCLUSIONES PRINCIPALES Max 50 palabras	COMENTARIOS	REFERENCIAS/ ENLACES DE INTERNET	CONTACTOS
1,14	Determinación de Acrilamida en Alimentos Ricos en Almidón	Austria, Universidad Tecnológica de Graz, Instituto de Química y Tecnología de Alimentos	F	Diciembre 2002	Estudio de Mercado en Austria para determinar el contenido de acrilamida en diferentes productos alimenticios	Información sobre el contenido en diferentes grupos de alimentos, como patatas fritas en tiras (chips), snacks, galletas saladas (crackers), pan, etc.		<a href="http://www.bmsg.gv.at/bmsg/relaunch/gesundheits/welcome.html">www.bmsg.gv.at/bmsg/relaunch/gesundheits/welcome.html</a>	o.Univ.Prof.Dr.Werner Pfannhauser University of Tecnología, Petersgasse 12/2, 8010 Graz, Austria Tel.: +43/316/873-6471; Fax.:+43/316/873-6971; E-mail: <a href="mailto:werner.pfannhauser@tu-graz.at">werner.pfannhauser@tu-graz.at</a>
1,15	Acrilamida en Alimentos	Alemania/Dirección Federal de Protección de los Consumidores y Seguridad Alimentaria (BVL)	E	La recopilación de datos comenzó a finales de agosto del año 2002 en el contexto del concepto de minimización	La recopilación de datos sobre la presencia de acrilamida en los alimentos apoya la estrategia de minimización. Este enfoque se lleva a cabo por un acuerdo de las autoridades federales, los Länder y la industria.	Hasta el 15 de enero, se anunciaron unos 1800 resultados. Los resultados se comparan con un nivel de señal (valor inferior del 10% en los productos más contaminados dentro de un mismo grupo de productos), que se utiliza como indicador para evaluar la estrategia de minimización. Los primeros niveles de señal se hicieron públicos el 17 de septiembre de 2002. A finales de enero, se podía observar una reducción de hasta un 25% en los niveles de señal de alimentos como patatas fritas (chips), patatas fritas francesas (pommes frites) y repostería fina.		<a href="http://www.bvl.bund.de">www.bvl.bund.de</a> y <a href="http://www.verbraucher-schutzministerium.de">www.verbraucher-schutzministerium.de</a>	<a href="mailto:acrylamid@bvl.bund.de">acrylamid@bvl.bund.de</a>

## ACRILAMIDA - Resumen de Actividades de la UE

## ÁREA DE ESTUDIO 1 -NIVELES DE ACRILAMIDA EN ALIMENTOS

Nº ENTRADA.	TITULO DE ESTUDIO	FUENTE (Estado Miembro/ Organismo)	SITUACIÓN F(finalizado), E (en curso), P (propuesto)	FECHA DE FINALIZACIÓN: (fecha prevista si todavía no finalizado)	RESUMEN DE OBJETIVOS DEL ESTUDIO Max 50 palabras	RESUMEN DE CONCLUSIONES PRINCIPALES Max 50 palabras	COMENTARIOS	REFERENCIAS/ ENLACES DE INTERNET	CONTACTOS
1,16	Niveles de acrilamida en varios productos franceses	Agencia Francesa de Seguridad Alimentaria (AFSSA)	E	2003	Averiguar qué cantidad de acrilamida está presente en los productos franceses (LC-MS-MS)	9 muestras de pan crujiente (crisp bread): 10-30 µg/kg, 2 galletas saladas: 170 µg/kg, 2 galletas de maíz: 240 µg/kg, 7 patatas fritas (chips): 59-705 µg/kg. [Límite de cuantificación = 10 µg/kg]	Los niveles de acrilamida varían según los productos y también dentro de la misma categoría de productos	www.afssa.fr	Serge DRAGNA (s.dragna@afssa.fr) - Dary INTHAVONG (d.inthavong@afssa.fr), François BORDET (f.bordet@afssa.fr) - dirección AFSSA LERHQA, 10 rue Pierre Curie, 94704 MAISONS ALFORT CEDEX
1,17	Niveles de acrilamida en varios productos franceses	Francia, Asociación Nacional de Industrias de la Alimentación (ANIA)	F	2002	Averiguar qué cantidad de acrilamida está presente en los productos franceses	25 cereales para desayuno: <50-410 µg/kg; 12 productos de chocolate: <10-186 µg/kg ; 11 pan crujiente (crispbread)/galletas saladas (crackers)/pan tostado: 36- 250 µg/kg ;18 productos a base de patatas: 18-840 µg/kg ; 36 galletas y productos de pastelería: <10-550 µg/kg ; 14 alimentos infantiles: <10-109 µg/kg ;21 productos lácteos: <10-25 µg/kg ; 7 comidas cocinadas: <20-83 µg/kg ; 22 bebidas de café: <50 µg/kg ; 14 Patatas fritas en tiras (chips) <50-2600 µg/kg	Varios métodos técnicos: LC-MSMS, GC-ECD, LC-MS con límites de cuantificación entre 10-60 µg/kg dependiendo de la matriz		