

## RESULTADOS ANALITICOS ABRIL 2007

*La Asociación de Celíacos de Madrid, en el mes de marzo, realizó una recogida de 200 muestras de alimentos para someterlos a análisis de detección de gluten.*

*Los productos analizados\* son los siguientes:*

- **14** Productos especiales sin gluten. *No se detectó gluten en ninguna muestra.*
- **15** Productos infantiles (papillas y tarritos). *Se detectó gluten en una muestra (6%), ver tabla.*
- **102** Productos alimenticios que aparecen en la Lista de Alimentos Sin Gluten 2006-2007. *Se detectó gluten en una muestra (1%), ver tabla.*
- **65** Productos, distintos a los anteriores, que según su listado de ingredientes, no contienen gluten, para comprobar si su etiquetado es correcto y los fabricantes cumplen el Real Decreto 2220/2004. *Se detectó gluten en cuatro muestras (6 %), ver tabla.*
- **4** Productos de higiene bucal. *No se detectó gluten en ninguna muestra.*

### RESULTADOS:

MUESTRA	RESULTADO
ALIPENDE. Colorante alimentario. Lote L17125A	18,2 mg de gluten/kg (ppm)
AUCHAN. Colorante alimentario. Lote L6248A	33,4 mg de gluten/kg (ppm)
CARMENCITA. Colorante alimentario. Lote 0706	7 mg de gluten/Kg (ppm)
ROYAL. Preparado crema Chantilly. Lote L3546	20 mg de gluten/kg (ppm)
ROYAL. Sémola de arroz. Lote 2566	16 mg de gluten/Kg (ppm)
PULEVA. Peques papilla frutas. Lote 45116QU	17 mg de gluten/kg (ppm)

### NOTAS:

El Real Decreto 2220/2004 que entró en vigor el 26 de noviembre del año 2005 obliga a los fabricantes a mencionar los cereales que contienen gluten en el listado de ingredientes de los productos, siempre que los añadan de una forma intencionada, independientemente de la cantidad utilizada y siempre que sigan presentes en el producto terminado, aunque sea de forma modificada.

Dicho Real Decreto es un avance importante, sin embargo sólo se aplica a ingredientes añadidos intencionadamente, pero no a los residuos accidentales, no tiene en cuenta las trazas de gluten y no contempla el uso de etiquetado preventivo ("puede contener..."). **Por este motivo leer las etiquetas de los productos todavía no es una medida fiable en la mayor parte de los alimentos y por ello se sigue elaborando la Lista de Alimentos Sin Gluten.**

*Desde ACM realizamos un control analítico todos los años para vigilar el cumplimiento de este Real Decreto, pero no estamos aconsejando el consumo de dichos productos que no aparecen en la Lista de Alimentos Sin Gluten ya que se analiza una muestra de un lote concreto, y aunque no se detecte gluten en esa muestra, otros lotes podrían contener gluten.*

\*Dichas muestras fueron analizadas en:

**LABORATORIO:** Laboratorio de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

**TEST EMPLEADO:** Los análisis se realizaron empleando los siguientes kits analíticos basados en el anticuerpo R5 mediante la técnica ELISA: Ingezim® de Ingenasa (Lote 0207. Cad. 11/2007)