

# 蜂蜜果糖葡萄糖速测盒说明书

产品编号:YC218F01H

## 1 简介

蜂蜜含有多种糖，主要是果糖和葡萄糖。果糖和葡萄糖是蜂蜜的主要甜味成分和重要质量特性指标，这两项指标不合格即判定为假冒伪劣蜂蜜。

## 2 限量标准

GB 14963-2011《食品安全国家标准 蜂蜜》规定：果糖、葡萄糖含量 $\geq 60\text{ g}/100\text{g}$ 。

## 3 检测原理

在碱性溶液中，试剂与还原糖共热后被还原成棕红色氨基化合物，在一定范围内还原糖的含量与反应液颜色强度呈比例关系。

## 4 检测范围

蜂蜜

## 5 技术指标

检测下限：40%果糖葡萄糖

## 6 样品测定

- 6.1 用塑料吸管取蜂蜜样品 1 滴到试管中，加入 1 mL 纯净水，盖上盖，上下摇动至蜂蜜混合均匀。
- 6.2 用吸管向另一管中滴加 1 滴上述样品溶液，滴加 10 滴试剂 A，盖紧上盖，混合均匀。
- 6.3 将试管放入沸水浴中加热 5 分钟，取出加 1.5 mL 水，上下摇动 3 次，与比色卡比对，读出样品中果糖和葡萄糖的含量。

## 7 注意事项

- 7.1 检测用水及稀释用水建议用纯净水或蒸馏水。
- 7.2 本产品仅用于初筛，最终结果以国家相关标准方法为准。

## 8 储存条件与有效期

试剂在 4-30℃ 阴凉避光干燥处储存，有效期为 12 个月。

## 9 试剂盒装箱单

规格：50 次/盒

序号	名称	数量	单位	备注
1	试剂 A	2	瓶	
2	吸管	1	包	清洗后可反复使用
3	5 毫升离心管	1	包	清洗后可反复使用
4	色卡	1	张	
5	说明书	1	份	