

山梨酸速测盒说明书

产品编号：YC205A01H

1 简介

山梨酸/山梨酸钾作为一种常用的防腐剂，被广泛应用于各种饮料、乳制品、调味品、糕点、果酱、蜜饯等食品中，只要不超过国标限量要求是很安全的；如果超标严重，并且长期服用，在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。

2 限量标准

GB2760-2014《食品添加剂使用标准》规定山梨酸使用量：熟肉制品、预制水产品 ≤ 0.075 g/kg；葡萄酒 ≤ 0.2 g/kg；配制酒 ≤ 0.4 g/kg；冰棍类、加工食用菌、蜜饯凉果、酱制品、饮料类、果冻 ≤ 0.5 g/kg；果酒 ≤ 0.6 g/kg；果酱、面包糕点、水产品、糖浆、醋、酱油 ≤ 1.0 g/kg；方便面制品、杂粮制品、蛋制品 ≤ 1.5 g/kg；浓缩果蔬汁（浆） ≤ 2.0 g/kg。

3 检测原理

食品中的山梨酸及其钾盐，与相关检测试剂反应生成有色化合物，在一定范围内颜色深浅与含量成正比。

4 检测范围

本方法适用于饮料、乳制品、调味品、糕点、果酱、蜜饯等的检测。

5 技术指标 检测下限：0.045 g/kg 检测范围：0-2.5 g/kg

6 需自备的工具

天平（0-0.1 g）、移液器（1-5 mL）、水浴锅、纯净水、计时器

7 样品处理

准确称取样本 1 g（液体样本 1 mL）于样品杯中，加水至 10 mL 刻度线处，振摇 3 分钟后静置，取上清 1 mL 于另一个样品杯中，加水至 10 mL，摇匀。取上述处理液 0.5 mL 于 5 mL 冻存管中，加入 0.5 mL 试剂 A，摇匀，沸水浴 7 分钟，取出立即加入 0.5 mL 试剂 B，摇匀，置于沸水浴中 10 分钟，取出后冷却至室温，观察实验结果，与色卡进行比对。



8 注意事项

8.1 实验用水均为纯净水或蒸馏水。

8.2 实验过程中要注意安全使用实验试剂，若不小心将试剂溅到皮肤上，则要立即用清水冲洗。

8.3 本产品仅用于初筛，最终结果以国家相关标准方法为准。

9 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。

10 试剂盒装箱单

序号	规格 组成	50 次/盒	备注
1	试剂 A	1 瓶	
2	试剂 B	1 瓶	
3	5 mL 冻存管	2 个	清洗后反复使用
4	20 mL 刻度样品杯	2 个	清洗后反复使用
5	5 mL 胶头滴管	3 支	不同颜色的滴管用于取不同的试剂
6	说明书	1 份	