

食品中甜蜜素速测试剂盒（仪器配套试剂）说明书

产品编号：YC199A01Y

1 简介

甜蜜素属于非营养型合成甜味剂，其甜度为蔗糖的三十倍，而价格仅为蔗糖的三分之一，消费者如果经常食用甜蜜素含量超标的饮料或其他食品，就会因摄入过量对人体的肝脏和神经系统造成危害，特别是对代谢排毒的能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。

2 限量标准

根据 GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，饮料、果冻、饼干、配制酒中限量标准为 0.65 g/kg，腌制蔬菜、果酱、蜜饯中限量标准为 1.0 g/kg，话梅、凉果、果糕限量标准为 8.0 g/kg。

3 检测原理

食品中的甜蜜素经过提取，与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，该化合物对可见光有选择性吸收，可以直接在仪器上测定出相应的甜蜜素含量。

4 检测范围 饼干、糕点、蜜饯和调味品、酱菜等的测定。

5 技术指标

检测下限：0.25 g/kg 检测范围：0~10 g/kg

6 需自备的工具

食品安全检测仪、天平（0.1-100 g）、移液器（1-5 mL）、样品杯、冰块/冰箱、纯净水

7 样品测定

7.1 固体样品剪碎后称取 1 g，液体样品直接吸取 1 mL，于 10 mL 离心管中，加水至 5 mL 刻度处，振荡后静置 5 分钟。

7.2 取 1 mL 上清液于 5 mL 离心管中，依次加入 200 μ L 试剂 A、200 μ L 试剂 B，摇匀后冰水浴（或冰箱冷冻）10 分钟。

7.3 取出后立即加入 1 mL 试剂 E，振荡 30 秒后，取 0.5 mL 上层溶液于 5 mL 离心管中，加 1 mL 饱和氯化钠溶液，振荡，分层后上层作待测液。

7.4 取 200 μ L 待测液于 5 mL 离心管中，取 200 μ L 纯净水于另一 5 mL 离心管中作为对照管，分别加入 100 μ L 试剂 B，200 μ L 试剂 C，摇匀后再加入 200 μ L 试剂 D，显色 5 分钟，加水稀释至 4 mL 刻度处，弃去上层溶液，取下层溶液，以对照管作对照，上机测试。

8 注意事项

8.1 饱和氯化钠溶液的配制：可取氯化钠（约 20 g）加 40 mL 蒸馏水溶解并保证有部分固体未溶解，或直接向装有氯化钠的离心管中加适量蒸馏水并保证有部分固体未溶解。

8.2 试剂使用要注意安全，皮肤接触后要立即用水清洗。

8.3 检测值与样本的标准限量值进行比较，得出检测结论。

8.4 在加入检测试剂 C 后必须摇匀后再加试剂 D。

8.5 实验用水均为纯净水或者蒸馏水。

8.6 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

规格：100 次/盒

序号	名称	数量	序号	名称	数量
1	试剂 A（10 mL/瓶）	2 瓶	5	试剂 E（100 mL/瓶）	1 瓶
2	试剂 B（15 mL/瓶）	2 瓶	6	氯化钠（20 g/管）	1 管
3	试剂 C（10 mL/瓶）	2 瓶	7	说明书	1 份
4	试剂 D（10 mL/瓶）	2 瓶			