

吊白块-甲醛速测试剂盒使用说明书

产品编号：YC003A01H

一、方法原理

吊白块在食物中分解成甲醛、次硫酸氢钠和二氧化硫。甲醛与 AHMT 反应生成紫色化合物，与比色卡比对得出甲醛含量。当出现阳性结果时，再通过测定样品中二氧化硫的含量，来确定样品中是否含有吊白块。

二、适用范围

本试剂盒适用于米面制品及腐竹、银耳、黄花菜、枸杞等食品中吊白块的快速筛查。

三、需要自备的工具

剪刀、天平（0.1-100 克）、纯净水、一次性样品杯（可选）、超声波（可选）、计时器

四、样品测定

1、称取剪碎或绞碎（枸杞样品不绞碎或剪碎）的样品 1 克于样品杯中，加入纯水至 10 mL 刻度，混匀，浸泡 10 分钟。

*吸水性强的样品如银耳取 0.2 克于样品杯中，加入纯水至 10 mL 刻度，混匀，浸泡 10 分钟。

2、用吸管取浸泡液 1 mL 于检测管中，滴加 6 滴试剂 A，6 滴试剂 B，混匀，超声 2 分钟（或静置 10 分钟），滴加 4 滴试剂 C，混匀后与比色卡对比，算出样品中吊白块分解的甲醛含量。

取样量为 0.2 克的样品含量=比色卡上对应的浓度值×5。

五、检出限

本试剂盒的吊白块-甲醛检出限为 2.5 mg/kg。

六、注意事项

1、某些食品中含有微量的甲醛本底值，如粉丝约为 1 mg/kg，腐竹约 4-6 mg/kg，应注意判别。

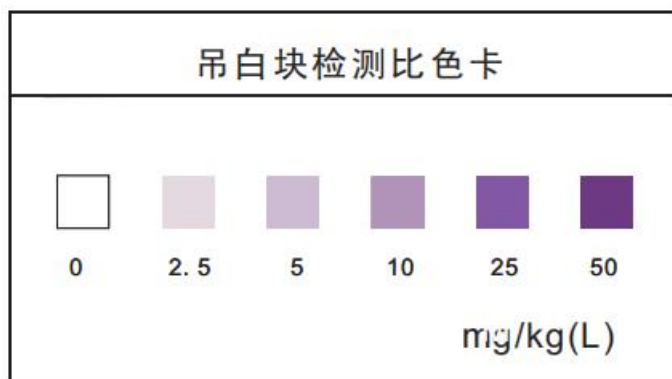
2、若出现阳性结果，应再检测二氧化硫的含量，若二氧化硫含量也超标，则样品中可能含有吊白块成分，可将样品送检以进一步确定。

七、保存条件及产品有效期

1、保存条件：阴凉干燥避光处保存；

2、产品有效期：12 个月。

八、试剂盒组成



序号	规格		10 次/盒	50 次/盒	100 次/盒	备注
	组成					
1	试剂 A		1 瓶	1 瓶	2 瓶	
2	试剂 B		1 瓶	1 瓶	2 瓶	
3	试剂 C		1 瓶	1 瓶	2 瓶	
4	刻度样品杯		1 个	1 个	1 个	清洗后可循环使用
5	胶头滴管		1 支	1 支	1 支	清洗后可循环使用
6	2mL 比色管		1 包	1 包	1 包	50 支/包
7	说明书		1 份	1 份	1 份	