

食品中亚硝酸盐快速检测试剂盒使用说明书

产品编号：YC022A01H

一、方法原理：

食品中亚硝酸盐与盐酸萘乙二胺在一定条件下反应生成紫红色物质，颜色深浅与样品中亚硝酸盐的含量呈正比，通过目视比色判断食品中亚硝酸盐的含量。

二、适用范围：

本试剂盒适用于肉制品、腌菜、乳品、食盐及水中亚硝酸盐含量的快速检测。

三、需要自备的工具

剪刀、镊子、天平（0.1-100 克）、纯净水、移液器（1-5 mL）、计时器、20 mL 刻度样品杯

四、检测步骤：

1、固体样品的检测方法

将需要检测的样品剪碎或绞碎，用天平称取 1 克于样品杯中，加纯净水至 10 mL，用力振摇 2 分钟；

用吸管取 1 mL 上清液于检测管中，滴加 6 滴试剂 A，6 滴试剂 B，摇匀，与比色卡对比判定样品中亚硝酸盐含量；

2、液体样品的检测方法

用吸管取 1 mL 样品液于检测管中，滴加 6 滴试剂 A，6 滴试剂 B，摇匀，与比色卡对比判定样品中亚硝酸盐含量。

*测试乳制品时，由于乳液具有近 1 倍的折射率，所以乳品中亚硝酸盐含量应为通过比色卡读出的含量乘以 2 即为最终结果。

五、检出限：

本试剂盒的亚硝酸盐的检出限：

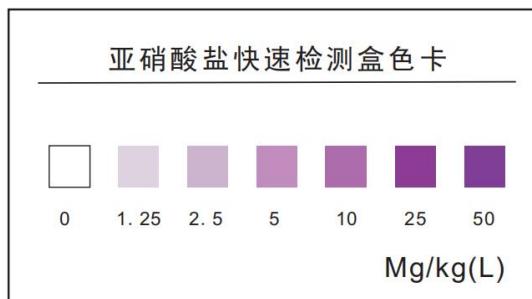
固体样品为 1.0 mg/kg；

液体样品为 0.1 mg/kg。

六、产品储存条件及保质期：

储存条件：阴凉避光干燥保存

有效期：1 年



七、产品组成

序号	组成	规格
1	试剂 A	1 瓶
2	试剂 B	1 瓶
3	1.5 mL 检测管	50 个/包
4	10 mL 离心管（可循环使用）	10 个
5	5 mL 胶头滴管	1 支
6	说明书	1 份