

食品中亚硝酸盐速测试剂盒使用说明书

(仪器配套试剂)

产品编号：YC022A01Y

一、方法原理

亚硝酸盐与盐酸萘乙二胺在一定条件下反应生成紫红色产物，溶液颜色的深浅与样品中亚硝酸盐的含量成正比，使用配套食品安全检测仪可以测定样品中亚硝酸盐的含量。

二、适用范围

本试剂盒适用于肉制品、蔬菜、乳粉、食盐及饮料等食品中亚硝酸盐含量的测定。

三、需要自备的工具

剪刀/料理机、天平、涡旋仪、纯净水、移液器（1-5毫升）、滤纸、计时器

四、样品测定

1、称取绞碎后的样品1克（液体样品直接吸取1mL）于10毫升离心管中，加4mL纯净水，涡旋振荡2分钟，继续加入1毫升试剂A、1毫升试剂B，用纯净水定容至10毫升，混匀，过滤，滤液作为样品处理液。

2、取不同的10毫升离心管，分别作为对照管及样品管，依次分别加入1毫升样品处理液、0.3毫升试剂C、5毫升纯净水；

3、样品管加0.3毫升试剂D，对照管加0.3毫升纯净水，混匀溶解，作为对照液/样品待测液。

4、参照食品安全检测仪使用方法，分别测定对照液及样品待测液，由检测仪自动计算检测结果。

五、检出限

本试剂盒的亚硝酸盐检出限为1.0 mg/kg。

六、注意事项

1、若显色后颜色很深且有沉淀产生或很快褪色变成浅黄色，说明样品中亚硝酸盐含量很高，须把样品测定步骤1中的样品处理液用纯净水稀释一定倍数后再次测定，样品中亚硝酸盐含量=仪器测定含量×稀释倍数；

例：将显色很深的样品稀释10倍后再次测定，则取样品测定步骤1中的样品处理液0.5mL（可根据剩余样品处理液的量来选择需要稀释的体积），加纯净水4.5mL（稀释倍数为10），混匀后作为新样品处理液进行后续检测，最终样品亚硝酸盐含量=仪器测定含量×10。

2、使用本试剂盒测定样品时，应在通风条件下进行；

3、所有试剂应避免接触皮肤，如不慎接触，应立即用大量清水冲洗。

七、保存条件及产品有效期

1、保存条件：室温避光保存

2、产品有效期：12个月

八、试剂盒组成

序号	规格 组成	20次/盒	50次/盒	100次/盒
1	试剂A	1瓶	1瓶	1瓶
2	试剂B	1瓶	1瓶	1瓶
3	试剂C	1瓶	1瓶	2瓶
4	试剂D	1瓶	1瓶	2瓶
5	说明书	1份	1份	1份