

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 1 mL)于 10 毫升离心管中,加 4 mL 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 0.5 mL (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 4.5 mL (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	20 次/盒	50 次/盒	100 次/盒
	组成			
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