

食品中硝酸盐速测盒说明书

产品编号：FB053A01Y

1 简介

常见的硝酸盐有硝酸钠、硝酸钾、硝酸铵和农业氮素化肥转化的硝酸盐等。某些地区，由于常年施用氮素化肥，致使蔬菜瓜果以及牲畜饲料中硝酸盐的含量较高。资料显示，硝酸盐本身的毒性并不大，但进入人体后，会因肠道细菌的作用转化生成一些亚硝酸盐或胺类物质对人体构成危害。

2 检测原理 食品中的硝酸盐与显色剂反应生成有色化合物，对照分析软件可以测定食品中硝酸盐的含量。

3 检测范围 饮水、蔬菜、水果等。

4 技术指标 检测下限：10 mg/L

5 样品测定

5.1 饮用水：直接取 1.0 mL 样品至试剂 A 检测管中，振摇使试剂溶解，静置 30 秒后吸取 2-3 滴反应滴加在检测卡测试区，用分析软件进行检测；或者与比色卡对比，取相同或相近色阶上标示值即为样品中硝酸盐的含量（以 N 计）。

5.2 蔬菜瓜果类：称取 1.0g 粉碎或捣碎后的样品至样品杯中，加入纯净水到 10 mL 刻度线，充分振摇后静置 5 分钟。

取 1mL 上清液或滤液测定（如果样品溶液有颜色，可加入适量活性炭振摇脱色）至试剂 A 检测管中，振摇使试剂溶解，静置 30 秒后吸取 2-3 滴反应滴加在检测卡测试区，用分析软件进行检测；或者与比色卡对比，取相同或相近色阶上标示值即为样品中硝酸盐的含量（以 N 计）。

5.3 牛乳样品：取 1.0 mL 样品至试剂 A 检测管中，振摇使试剂溶解，静置 30 秒后吸取 2-3 滴反应滴加在检测卡测试区，用分析软件进行检测；或者与比色卡对比，取相同或相近色阶上标示值即为样品中硝酸盐的含量（以 N 计）。

6 注意事项

6.1 样品中含有亚硝酸盐时会形成正干扰，当怀疑样品中可能含有亚硝酸盐时，可用亚硝酸盐速测管对样品进行测定，用硝酸盐速测管测定的总量减去亚硝酸盐速测管测定的含量即得单一硝酸盐含量。

6.2 生活饮用水中常有硝酸盐存在，不宜作为测定用稀释液，应采用纯净水或蒸馏水。

6.3 如果测试结果超出比色卡上的最高值，或样品吸水量较大不好吸取上清液，可增大稀释用水，并在计算结果时乘以稀释倍数。

6.4 本产品仅用于初筛，最终结果以国家相关标准方法为准。

7 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。

8 产品组成

序号	组成	规格
		10 次/盒
1	<u>试剂 A 检测管</u>	10 个
2	20 mL 刻度样品杯（可循环使用）	1 个
3	5 mL 胶头滴管	1 支
4	比色卡	1 张
5	检测卡	10 卡
6	说明书	1 份