

食品中二氧化硫速测试剂盒使用说明书

执行标准：依据 GB/T 5009.34—2003 方法检测

一、方法原理

样品中亚硫酸盐在一定条件下与显色剂反应生成紫红色络合物，溶液颜色的深浅与样品中二氧化硫的含量成正比，对照分析软件可以测定二氧化硫的含量。

二、适用范围

本试剂盒适用于白砂糖、银耳、莲子、枸杞、干制蔬菜、米面制品等食品中二氧化硫含量的测定。

三、产品规格

10 次/盒

四、试剂盒组成

序号	名称	数量
1	试剂 A	1 瓶
2	试剂 B	1 瓶
3	试剂 C	1 瓶
4	试剂 D	1 瓶
5	检测卡	10 张
6	15 mL 离心管（清洗后可反复用）	5 个
7	5 mL 离心管	10 个
8	1ml 一次性滴管	10 个
9	说明书	1 份

五、样品测定

1、样品处理

称取固体样品 1 g (液体样品取 1 mL) 于 15 mL 离心管中，加入约 9 mL 纯水使其定容至 10 mL，充分震荡溶解/混匀，作为样品处理液。

*吸水性强的样品如银耳取 1 g，加入约 49 mL 水使其定容至 50 mL，充分震荡混匀 5 min，作为样品处理液。

2、样品测定

吸取样品处理液 1 mL 于 5 mL 离心管中，依次加入试剂 A 1 滴，试剂 B 0.3 mL、试剂 C 0.3 mL、试剂 D 0.3 mL，混匀。静置 5 min 后，用一次性滴管吸取 2-3 滴反应液加在检测卡测试区，用分析软件进行检测。

六、检出限

本试剂盒的二氧化硫方法检出限为 3 mg/kg。

七、注意事项

- 1、使用本试剂盒测定样品时，应在通风条件下进行。
- 2、试剂 D 用前轻轻震荡混匀。
- 3、所有试剂应避免接触皮肤。如不慎接触，请立即用大量清水冲洗。

八、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 1 年

九、限量标准（标准来源：GB/T2760-2014 食品添加剂使用卫生标准）

食品种类	残留限量 mg/kg(L)	食品种类	残留限量 mg/kg(L)	食品种类	残留限量 mg/kg(L)
枸杞	≤50	竹笋、蘑菇及蘑菇罐头	≤50	葡萄酒、果酒	≤250
生湿面制品（拉面、饺子皮、混沌皮、烧麦皮）	≤50	葡萄、黑加仑浓缩汁	≤50	薯类淀粉	≤30
酸菜及竹笋罐头、蘑菇罐头、坚果与籽类罐头	≤50	饼干、食糖、粉丝及其他	≤100	黄花菜	≤300
干制蔬菜、腐竹类（包括腐竹、油皮等）	≤200	液体葡萄糖	≤200	蜜饯、凉果	≤350
白砂糖	≤30	可可制品、巧克力和巧克力制品	≤100	啤酒和麦芽饮料	≤10