

# 食品中甲醛速测试剂盒使用说明书

产品编号：YC002A01H

## 一、方法原理

甲醛与 AHMT 反应生成紫色化合物，反应颜色与标准比色卡比对得出甲醛含量。

## 二、适用范围

本试剂盒适用于水产品、水发产品、米面制品及豆制品中人为非法添加甲醛的快速筛查，不适用于有颜色的液体样品及浸泡液颜色较深的固体样品。

## 三、需要自备的工具

剪刀、镊子、天平(0.1-100g)、纯净水、一次性样品杯(可选)、移液器及配套吸头(1-5mL)、计时器

## 四、样品测定

1、将需要检测的样品剪碎或绞碎，浸泡液颜色较深的样品如枸杞无需剪碎；

2、称取剪碎的样品 1g (吸水性强的样品如银耳取 0.2 g) 于样品杯中，加纯净水至 10 mL 刻度处，浸泡 10 分钟。

3、吸取 1 mL 浸泡液于检测管中，滴加 6 滴试剂 A，6 滴试剂 B，混匀，静置 10 分钟，滴加 4 滴试剂 C，混匀后与比色卡对比，算出样品中甲醛含量。

取样量为 1.0 g 的样品含量=比色卡上对应的浓度值。

取样量为 0.2 g 的样品含量=比色卡上对应的浓度值×5。

## 五、检出限

本试剂盒的甲醛检出限为 2.5 mg/kg。

## 六、注意事项

1、某些食品中含有微量的甲醛本底值，如粉丝约为 1 mg/kg，腐竹约 4-6 mg/kg，应注意判别。

2、样品浸泡液有颜色可能会对结果判断产生干扰，若出现深红色建议用其它方法进行测定或进一步送检。

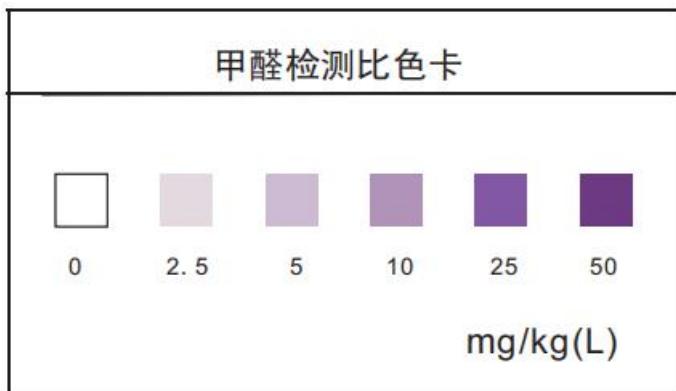
3、所有试剂应避免接触皮肤。如不慎接触，请立即用大量清水冲洗。

## 七、保存条件及产品有效期

1、保存条件：4-30°C 阴凉避光保存；

2、产品有效期：12 个月。

## 八、试剂盒组成



序号	规格 组成	10 次/盒	50 次/盒	100 次/盒	备注
1	试剂 A	1 瓶	1 瓶	2 瓶	
2	试剂 B	1 瓶	1 瓶	2 瓶	
3	试剂 C	1 瓶	1 瓶	2 瓶	
4	刻度样品杯	1 个	1 个	1 个	清洗后可循环使用
5	胶头滴管	1 支	1 支	1 支	清洗后可循环使用
6	2 mL 比色管	1 包	1 包	1 包	50 支/包
7	说明书	1 份	1 份	1 份	