

面制品中过氧化苯甲酰速测试剂盒使用说明书

产品编号：YC187Y01H

1 简介

过氧化苯甲酰，又名过氧化苯酞，它是由苯酞氯与过氧化氢和碱或过氧化钠反应而得，是一种危险的高反应性氧化物质，它对面粉有显著增白、防腐和增加小麦后熟作用的特性，故过氧化苯甲酰是近年来最受市场青睐的一种面粉添加剂。但是添加过氧化苯甲酰不仅会破坏小麦的营养成分，而且会损伤人体的肝功能导致肝功能病变而引发多种疾病。卫生部等多部门发公告《卫生部等7部门关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告（2011年第4号）》，自2011年5月1日起，禁止生产在面粉中添加食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙。

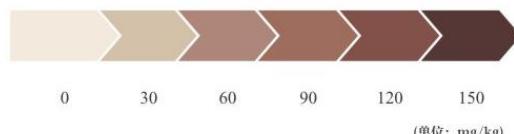
2 检测原理

利用过氧化苯甲酰的强氧化性，可将试剂氧化，再反应显色，利用显色深浅可间接检测出过氧化苯甲酰的含量。

面粉过氧化苯甲酰

3 检测范围

小麦面粉、及其小麦面制品、馒头、面包等。



4 技术指标

检测下限：面粉 30 mg/kg

5 样品测定

5.1 称取面制品1克于样品杯中，加入3mL试剂A，盖紧盖子，剧烈振荡2分钟后静止，上清液澄清后作为待测液。

5.2 用吸管取上清液0.5mL于2mL比色管中，依次加入1mL水、3滴试剂B、2滴试剂C，摇匀。5分钟后观察结果。

溶液呈白色则为阴性结果，若不确定可与待测液作对照，颜色相同，则为阴性结果；

溶液呈黄色、紫红色则为阳性结果。如需定量可与色卡比对判定大致含量。

6 注意事项

6.1 试剂C若浑浊，可上下振荡后继续使用。

6.2 实验所需水为纯净水。

6.3 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°C阴凉避光干燥处储存，有效期为12个月。

8 试剂盒装箱单

序号	组成	规格
1	试剂A	1瓶
2	试剂B	1瓶
3	试剂C	1瓶
4	20mL刻度样品杯	1个
5	2mL比色管	1包
6	5mL胶头滴管	1支
7	说明书	1份