

# 食品中亚硝酸盐快速检测试剂盒使用说明书

产品编号：YC022A01H

## 一、方法原理：

食品中亚硝酸盐与盐酸萘乙二胺在一定条件下反应生成紫红色物质，颜色深浅与样品中亚硝酸盐的含量呈正比，通过目视比色判断食品中亚硝酸盐的含量。

## 二、适用范围：

本试剂盒适用于肉制品、腌菜、乳品、食盐及水中亚硝酸盐含量的快速检测。

## 三、需要自备的工具

剪刀、镊子、天平(0.1-100克)、纯净水、移液器(1-5mL)、计时器、20mL刻度样品杯

## 四、检测步骤：

### 1、固体样品的检测方法

将需要检测的样品剪碎或绞碎，用天平称取1克于样品杯中，加纯净水至10mL，用力振摇2分钟；

用吸管取1mL上清液于检测管中，滴加6滴试剂A，6滴试剂B，摇匀，与比色卡对比判定样品中亚硝酸盐含量；

### 2、液体样品的检测方法

用吸管取1mL样品液于检测管中，滴加6滴试剂A，6滴试剂B，摇匀，与比色卡对比判定样品中亚硝酸盐含量。

\*测试乳制品时，由于乳液具有近1倍的折射率，所以乳品中亚硝酸盐含量应为通过比色卡读出的含量乘以2即为最终结果。

## 五、检出限：

本试剂盒的亚硝酸盐的检出限：

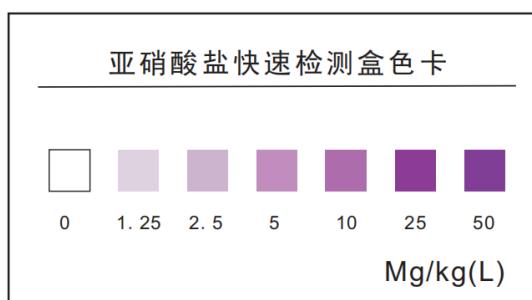
固体样品为1.0mg/kg；

液体样品为0.1mg/kg。

## 六、产品储存条件及保质期：

储存条件：阴凉避光干燥保存

有效期：1年



## 七、产品组成

序号	组成	规格
1	试剂A	1瓶
2	试剂B	1瓶
3	1.5mL检测管	50个/包
4	10mL离心管(可循环使用)	10个
5	5mL胶头滴管	1支
6	说明书	1份