

食品中吊白块（甲醛）速测试剂盒使用说明书

执行标准：依据 KJ201904 检测方法执行

一、方法原理

吊白块在食物中分解成甲醛、次硫酸氢钠和二氧化硫。甲醛与显色剂反应生成紫色化合物，颜色深浅与样品中甲醛的含量呈正比，对照分析软件可以测定食品中甲醛的含量。

当出现阳性结果时，再通过测定样品中二氧化硫的含量，来确定样品中是否含有吊白块。

二、适用范围

本试剂盒适用于米面制品、豆制品及干货等食品中吊白块的快速定性检测，不适用于样品提取液颜色较深对检测有干扰的样品测定。

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	检测卡	10 卡
5	15 mL 离心管（清洗后可反复使用）	5 个
6	1 mL 一次性滴管	10 个
7	1.5 mL 离心管	10 个
8	说明书	1 份

五、样品测定

1、称取 1.0 g 剪碎的样品（液体样品取 1.0 mL）于 15 mL 离心管中，加入约 9 mL 纯水使其定容至 10 mL，混匀，浸泡 10 min；

*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，混匀浸泡 10 min。

2、取上述浸泡液 1 mL 于检测管中，滴加 6 滴试剂 A，6 滴试剂 B，混匀，超声 2 min（或静置 10 min），滴加 4 滴试剂 C，混匀作为待测液。吸取 2-3 滴待测液滴于检测卡的测试区，用分析软件进行检测。

六、检出限

本试剂盒对吊白块-甲醛检出限为 5.0 mg/kg。

七、注意事项

若出现阳性结果，应再检测二氧化硫的含量，若二氧化硫含量也超标，则样品中可能含有吊白块成分，可将样品送检以进一步确定。

八、保存条件及产品有效期

1、保存条件：试剂 B 启用后于 4℃ 冷藏保存，其他试剂阴凉干燥处保存。

2、产品有效期：1 年