

复合磷酸盐速测盒说明书

产品编号：YC225A01H

1 简介

复合磷酸盐广泛应用于食品生产的各个领域，对食品品质的改良起着重要的作用，如对肉制品的保水性、凝胶强度、成品率的作用，另外对粮油制品、海产品等均有不同的作用效果。添加过多会导致肾结石和慢性肾脏疾病，更有一些不法商贩用过量磷酸盐（俗称高弹素）和色素香精调味料等制作假肉丸以谋取暴利，严重危害消费者权益。本试剂盒用于食品中复合磷酸盐的快速检测。

2 限量标准

GB2760-2024《食品添加剂使用标准》中规定

食品名称（部分）	最大使用量（g/kg）
蔬菜罐头、巧克力、糖果、小麦粉及其制品、生湿面制品（饺子皮等）、煎炸粉、淀粉、麦片方便面制品、预制肉制品、熟肉制品、冷冻水产品、饮料、果冻、热凝固蛋制品（蛋黄酪、松花蛋肠等）	5.0（以磷酸根计）
米粉（包括汤圆粉）、谷类和淀粉类甜品（如米布丁）、婴儿配方辅食、食品、水产品预制品及罐头	1.0（以磷酸根计）
膨化食品	2.0（以磷酸根计）

具体品类请参照国家标准明细。

3 检测原理

样本中的磷酸盐经过提取，与检测试剂反应，在一定范围内褪色深浅与含量成正比，根据与色卡对比读出样本中复合磷酸盐的实际含量。

4 检测范围

肉制品、粮油制品、海产品等。

5 技术指标

检测下限：0.5 g/kg；检测范围：0-10 g/kg（以磷酸根计）

6 样品测定

6.1 用前将装有试剂 C 的离心管中称取 0.5 g 于 5 mL 离心管中，加纯净水 2.5 mL，混匀后装入试剂 C 的滴瓶中备用。

6.2 称取 1 g 剪细的样本于 10 mL 提取瓶中，加纯净水至 10 mL 刻度线处，混匀，静置，取上清液 1 mL 于 10 mL 离心管中，定容至刻度线待测，若有浑浊需离心或过滤。

6.3 取待测液 1 mL 分别置于 1.5 mL 离心管中，分别加入 2 滴试剂 A、1 滴试剂 B 和 1 滴试剂 C，盖上盖子，摇匀，静置 30 分钟，与色卡比对读出样品中复合磷酸盐的实际含量。

7 注意事项

7.1 实验用水均为纯净水或者蒸馏水。

7.2 检测值与国标值进行比较，得出检测结论，若有阳性样本，建议复测三次以上，必要时送检。

7.3 本产品仅用于初筛，最终结果以国家相关标准方法为准。

8 储存条件与有效期

试剂在 2-8°C 阴凉避光干燥处储存，有效期为 12 个月。

9 试剂盒装箱单

规格：50 样/盒

序号	名称	数量	序号	名称	数量	备注
1	试剂 A	1 瓶	6	1.5 毫升离心管	50 支	清洗后反复使用
2	试剂 B	1 瓶	7	10 毫升离心管	1 包	清洗后反复使用
3	试剂 C 空瓶	1 瓶	8	5 mL 胶头滴管	1 支	清洗后反复使用
4	试剂 C	1 管	9	色卡	1 张	
5	说明书	1 份				