

食品中维生素 C 速测盒说明书

产品编号：YC207A01H

1 简介

还原型抗坏血酸（维生素 C）是维持机体正常生理功能的重要维生素之一，广泛参与机体氧化、还原等复杂代谢过程。它具有很强的还原作用，容易氧化成脱氢抗坏血酸，常作为抗氧化剂、营养强化剂等添加在食品、药物中。本方法具有操作简便、快速、灵敏度高、准确度好、应用范围广等特点，适用于多种类型食品中还原型抗坏血酸的测定。

2 限量标准

GB2760-2014 规定各种食品中维 C 的限量标准

食品名称	最大使用量 g/kg	备注
去皮或预切的鲜水果	5.0	
去皮、切块或切丝的蔬菜	5.0	
浓缩果蔬汁（浆）	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

3 检测原理

食品中的维 C 经过提取，与检测试剂反应生成有色化合物，在一定范围内颜色深浅与含量成正比，可直接与色卡比对读出样本中维 C 的实际含量。

4 检测范围

各类食品、果蔬及饮料。

5 技术指标

检测下限：0.1 g/kg； 检测范围：0~2 g/kg

6 样品检测

6.1 试剂配制

第一次使用前向试剂 C 滴瓶中加入 7.5 mL 纯净水混匀待用。

6.2 非蛋白性食品

6.2.1 液体样品 液体澄清的样品：混匀后取 1 mL 样品于 50 mL 提取瓶中加水至 20 mL 刻度线处混匀待测；液体不澄清的样品（如含果粒的果汁）：混匀后静置 5 分钟，然后取 1 mL 样品于提取瓶中加 0.5 mL 试剂 A，然后加水至 20 mL 刻度线处混匀待测。

6.2.2 水溶性固体样品 称取 1.0g 粉碎后的样品于 50 mL 提取瓶中，加 0.5 mL 试剂 A，振荡使其溶解后，加水稀释至 20 mL 刻度线处，混合均匀后备用。

6.3 蛋白性食品（如奶粉、豆粉、乳饮料、强化食品等）：液体食品吸取 1.0 mL 于 50 mL 提取瓶中；固体样品混匀后称取 1.0g 于 50 mL 提取瓶中。然后，加 1 mL 试剂 A、1 mL 试剂 B 和 1 mL 试剂 C，加水至 20 mL 刻度线处，混合均匀，静置 30 分钟后取上清或 3000r 离心 5 分钟去上清待测。

6.4 取待测液 1 mL 分别加试剂 D1 滴、试剂 E2 滴、试剂 F3 滴混匀，2 分钟后与色卡比对读出样本中维 C 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 检测值与样本的标准限量值进行比较，得出检测结论。

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。

7.4 混合后的试剂于 2-8°C 冷藏保存，并尽快用完。

8 保存期

试剂在 4-30°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 次/盒

名称	数量	名称	数量	备注
试剂 A	1 瓶	试剂 F	1 瓶	
试剂 B	1 瓶	1.5 毫升离心管	1 包	清洗后反复使用
试剂 C	1 瓶	50 毫升提取瓶	1 个	清洗后反复使用
试剂 D	1 瓶	吸管	1 包	清洗后反复使用
试剂 E	1 瓶	色卡	1 张	
说明书	1 份			

