

面制品中铝速测试剂盒使用说明书

产品编号：YC159M01H

1 简介

食品在加工过程中往往添加膨松剂硫酸铝钾或硫酸铝铵，铝通过食物进入人体，在体内蓄积，会损害脑细胞，是老年痴呆的病因之一，同时影响铁钙等成分的吸收，导致骨质疏松，贫血，甚至影响神经细胞的发育。

2 限量标准

GB2760-2014《食品添加剂使用标准》规定：面糊、油炸面制品中铝的残留量不能超过 100 mg/kg。

3 检测原理

试样经处理后，三价铝离子在缓冲介质中，与显色剂反应形成蓝色三元络合物，蓝色深浅与铝离子多少正相关。

4 检测范围 油条、面粉等面制品。

5 技术指标 检测下限：25 mg/kg

6 需要自备的工具

天平（0.1-100 克）、纯净水、1-5 mL 移液器（可选用）、计时器

7 样品测定

- (1) 将需要检测的样品剪碎或绞碎，称取 0.5 克于样品杯中；
- (2) 用滴管吸取 1 mL 试剂 A 到样品杯中，加入纯净水至 10 mL 刻度。充分搅拌 2 分钟，静置 5 分钟，作为待测液。
- (3) 取 0.5 mL 纯净水、0.5 mL 待测液到 2 mL 比色管中，混匀；
- (4) 取 1 mL 试剂 B 到上述比色管中，盖上盖子摇匀，静置 3 分钟后观察结果。
- (5) 结果判定

若溶液呈黄色/粉色，则表明样品中不含铝；

若溶液呈蓝绿色或蓝色，则表明样品中含铝。

对照比色卡判断结果。超过 10 分钟检测结果仅

做参考。

面制品中铝



8 注意事项

- (1) 检测用水建议用纯净水。
- (2) 本产品仅用于初筛，最终结果以国家相关标准方法为准。
- (3) 吸管使用时要注意避免交叉污染，取不同液体时一定要清洗干净。

9 储存条件与有效期

试剂在 4-25℃ 阴凉避光干燥处储存，有效期为 12 个月。

10 试剂盒装箱单

| 序号 | 规格 组成 | 50 次/盒 | 备注 |
|----|-------------|--------|------------------|
| 1 | 试剂 A | 1 瓶 | |
| 2 | 试剂 B | 1 瓶 | |
| 3 | 5 mL 胶头滴管 | 3 支 | 不同颜色的吸管用于吸取不同的试剂 |
| 4 | 20 mL 刻度样品杯 | 1 支 | 可循环使用 |
| 5 | 2 mL 比色管 | 50 支 | |
| 6 | 说明书 | 1 份 | |