

食品中硝酸盐速测盒说明书

产品编号：YC053A01H

1 简介

常见的硝酸盐有硝酸钠、硝酸钾、硝酸铵和农业氮素化肥转化的硝酸盐等。某些地区，由于常年施用氮素化肥，致使蔬菜瓜果以及牲畜饲料中硝酸盐的含量较高。资料显示，硝酸盐本身的毒性并不大，但进入人体后，会因肠道细菌的作用转化生成一些亚硝酸盐或胺类物质对人体构成危害。

2 检测原理 食品中的硝酸盐与显色剂反应生成有色化合物，采用目视比色分析方法，与硝酸盐试剂盒中的色卡比较判断是否含有待检物。

3 检测范围 饮水、蔬菜、水果等。

4 技术指标 检测下限：10 mg/L

5 样品测定

5.1 饮用水：直接取1.0 mL 样品至检测管中，振摇使试剂溶解，静置30秒后与比色卡对比，取相同或相近色阶上标示值即为样品中硝酸盐的含量（以N计）。

5.2 蔬菜瓜果类：称取1.0g 粉碎或捣碎后的样品至样品杯中，加入纯净水到10 mL 刻度线，充分振摇后静置5分钟。

取1 mL 上清液或滤液测定（如果样品溶液有颜色，可加入适量活性炭振摇脱色）至检测管中，振摇使试剂溶解，静置30秒后与比色卡对比，取相同或相近色阶上标示的含量×44.3，即为样品中硝酸盐的含量（以硝酸根计）。

*有些食品的硝酸盐限量指标以NaNO₃计，读数结果乘44.3，再乘1.355后即可。

5.3 牛乳样品：取1.0 mL 样品至检测管中，振摇使试剂溶解，静置30秒后与比色卡对比，由于乳液具有近1倍的折射率，取相同或相近色阶上标示值乘2即为样品中硝酸盐的含量（以N计）。

6 注意事项

6.1 样品中含有亚硝酸盐时会形成正干扰，当怀疑样品中可能含有亚硝酸盐时，可用亚硝酸盐速测管对样品进行测定，用硝酸盐速测管测定的总量减去亚硝酸盐速测管测定的含量即得单一硝酸盐含量。

6.2 生活饮用水中常有硝酸盐存在，不宜作为测定用稀释液，应采用纯净水或蒸馏水。

6.3 如果测试结果超出比色卡上的最高值，或样品吸水量较大不好吸取上清液，可增大稀释用水，并在计算结果时乘以稀释倍数。

6.4 本产品仅用于初筛，最终结果以国家相关标准方法为准。

7 储存条件与有效期

试剂在4-30℃阴凉避光干燥处储存，有效期为12个月。

8 产品组成

序号	组成	规格
1	1.5 mL <u>检测管</u>	50 个
2	20 mL 刻度样品杯	1 个
3	5 mL 胶头滴管	1 支
4	说明书	1 份