

食品中过氧化氢速测试剂盒（仪器配套试剂）使用说明书

产品编号：YC025A01Y

1 简介

过氧化氢俗称双氧水，双氧水添加入食品中可分解放出氧，起漂白、防腐和除臭等作用。少数食品加工单位将发霉水产干品经浸泡双氧水处理漂白重新出售；少数违法的肉类加工单位为消除非正常死亡鸡鸭或猪表面的发黑、淤血和霉斑，将这些原料浸泡高浓度双氧水漂白，再添加人工色素或亚硝酸盐发色出售。据报道过氧化氢可通过与食品中的淀粉形成环氧化物而导致癌性，特别是消化道癌症。而工业双氧水含有砷、重金属元素等多种有毒有害物质，更是严重危害食用者的健康。国家规定过氧化氢应在制成最终成品之前除去。

2 限量标准

GB2760-2024《食品添加剂使用标准》规定过氧化氢为食品工业用加工助剂，一般应在制成最终成品之前除去，无法完全除去的，应尽可能降低其残留量，其残留量不应对人体健康产生危害，不应在最终食品中发挥功能作用。

3 检测原理

食品中的过氧化氢经过提取，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，该化合物对可见光有选择性吸收，可以直接在仪器上测定出相应的过氧化氢含量。

4 检测范围

水发产品、牛筋、牛肚、海蜇、海参、鱼皮、鸭肠、鸡肉、鸡爪、鸭舌、鸭掌、鹅掌、鱿鱼、猪蹄筋、水笋等和部分液体食品。

5 技术指标

检测下限：10 mg/kg； 检测范围：0~700 mg/kg

6 样品测定

6.1 取1克剪碎的待检样品（液体样品直接取1 mL），放入10 mL离心管中，加水至10 mL，混匀，静置10分钟，若上层液不澄清，需离心或过滤吸取上清液过滤。

6.2 取5 mL滤液至7 mL离心管中，同时取5 mL水于7 mL离心管中作对照管；分别依次加入0.5 mL试剂A和0.5 mL试剂B，摇匀后放置10分钟，以试剂空白作对照，上机测试。

7 注意事项

7.1 实验用水均为纯净水或者蒸馏水。

7.2 试剂有一定刺激性，皮肤接触需用大量水清洗。

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4-30℃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：100次/盒

名称	数量	单位
试剂 A(50 mL/瓶)	1	瓶
试剂 B(50 mL/瓶)	1	瓶
说明书	1	份