

面制品中铝速测试剂盒使用说明书（仪器配套试剂）

产品编号：YC159M01Y

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、焙烤食品中铝的残留量不能超过100 mg/kg。

国家卫生计生委等5部门关于调整含铝食品添加剂使用规定的公告（2014年第8号）规定膨化食品生产中不得使用含铝食品添加剂，小麦粉及其制品（除油炸面制品、面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉外）生产中不得使用硫酸铝钾和硫酸铝铵。

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络合物，蓝色深浅与铝离子多少正相关。

4 检测范围 面糊、油炸面制品、焙烤食品等面制品。

5 技术指标 检测下限：10 mg/kg，检测范围0-200 mg/kg

6 样品测定

6.1 样品处理

取0.5 g剪碎混匀的样品于50 mL离心管中，加入试剂A1 mL，加纯净水至50 mL，用超声波震荡提取5分钟（若实验条件受限可浸泡10分钟，其间振荡数次），用滤纸过滤（或离心），取上清液待测。

6.2 样品检测

取0.2 mL待测液于5 mL离心管，另取0.2 mL纯净水于5 mL离心管中作为对照管，分别依次加入2 mL试剂B，0.2 mL试剂C，混匀，加入0.4 mL试剂D，混匀，再加入0.4 mL试剂E，混匀，室温放置5分钟。以对照管作为对照，上机测试。

7 注意事项

7.1 食品本身天然存在的物质（本底）如天然存在的苯甲酸、铝等不属于食品添加剂的范畴，对食品生产过程中食品添加剂使用情况的监控（即过程监管，如食品生产过程中食品添加剂的投料记录等）是判断食品中食品添加剂的使用是否符合标准的最好手段。因此检测出铝含量超标需考虑样本本底值，进而确定是否违反标准。

7.2 检测用水及稀释用水建议用纯净水或蒸馏水。

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

除试剂C需2°C~8°C保存，其它试剂在4-30°C阴凉干燥处保存，有效期为12个月。

9 试剂盒组成

序号	规格 组成	20次/盒	50次/盒	100次/盒
1	试剂A	1瓶	1瓶	1瓶
2	试剂B	1瓶	1瓶	1瓶
3	试剂C	1瓶	1瓶	1瓶
4	试剂D	1瓶	1瓶	1瓶
5	试剂E	1瓶	1瓶	1瓶
6	说明书	1份	1份	1份