

吊白块食品安全快速检测试剂盒说明书

(产品货号: G-LH0014)

1 项目概述

吊白块化学名称为次硫酸氢钠甲醛或甲醛合次硫酸氢钠, 呈白色块状或结晶性粉状, 易溶于水。常温时较为稳定, 高温下具有极强的还原性, 有漂白作用。遇酸即分解, 其水溶液在 60℃ 以上就开始分解出有害物质, 120℃ 下分解产生甲醛、二氧化硫和硫化氢等有毒气体。

吊白块是一种强致癌物质, 对人体的肺、肝脏和肾脏损害极大, 普通人经口摄入纯吊白块 10 克就会中毒致死, 国家明文规定严禁在食品加工中使用, 但有不法分子添加到食品生产中(豆腐、豆皮、米粉等)用于食品漂白、防腐、增强韧性等。

2 原理

吊白块在提取液作用下能分解产生甲醛、二氧化硫和硫化氢有毒气体。在分光光度计下测定甲醛的含量, 由此判定样本中可能存在的吊白块的含量。

3 检测样本及检出限

- 1) 检测样品: 面粉、面制品和米制品;
- 2) 检出限: 1mg/kg。

4 产品物品

- | | | |
|-----------|-------|------|
| 1) 样品提取液: | 10 管 | 蓝色盖; |
| 2) 试剂 A: | 7mL | 黑色盖; |
| 3) 试剂 B: | 2.5mL | 白色盖; |
| 4) 试剂 C: | 2.5mL | 蓝色盖; |
| 5) 说明书: | 1 份。 | |

5 检测步骤

准确称取 0.5g±0.01g 样本(面粉直接称取,

面制品及米制品用剪刀剪碎或研磨)于样本提取液管中, 再各加入 200uL 的试剂 B 和试剂 C(或者滴 4 滴), 盖上盖子, 震荡 1min, 过滤, 用移液器吸取 500uL 上清液于 4 mL 离心管中, 再加入 1.5mL 的纯净水, 最后加入 500uL 试剂 A, 盖上盖子, 混匀, 采用 1cm 比色皿, 于 412nm 波长处测定。

6 结果分析

用 DSAY-3 多功能食品安全快速检测仪可进行结果检测和自动分析。操作步骤如下:

- 1) 开机后点击界面“理化检测”图标进入理化检测功能;
- 2) 在项目列表中选择“吊白块”项目, 并点击进入;
- 3) 按“调零”键, 调零;
- 4) 用 1cm 比色皿换入待测样品放入指示灯亮起的通道后按“检测”键进行检测;
- 5) 显示结果即为待检样品中吊白块的含量, 单位为 mg/kg;
- 6) 检测结果为样本中吊白块含量, 如果含量低于 10mg/kg 时, 说明本产品中不存在吊白块, 样本即为阴性。

7 参考检测标准

《GB/T21126-2007 小麦粉与大米粉及其制品中甲醛次硫酸氢钠含量的测定》。

8 产品规格

10 次/盒。

9 贮存条件和保存期

- 1) 储存条件: (2-8)℃ 避光保存;

2) 保存期: 12 个月。

10 注意事项

1) 样本检测吸光度值超过 1.8 时, 需增大稀释倍数后进行重新测试; 测试结果直接乘以稀释的倍数即可;

2) 试剂使用时做好眼睛的保护, 避免溅入眼睛, 误入眼睛时请使用大量的水清洗;

3) 面粉样本如果处理不好时, 容易浑浊, 造成假阳性较高, 因此严格按照实验步骤操作, 如果滤液浑浊时, 重新过滤, 直到样本澄清再进行检测;

4) 本产品为客户内部控制和执法部门现场抽检使用, 检测结果不具备法律效应。如需对外出具具有法律效应的检测报告或对检测结果有异议的需把样品送第三方资质单位进行检测或符合。

