

四川精卫食品检测科技有限公司

鸡蛋新鲜度快速检测试剂盒说明书

(产品货号: D-LH0028)

1 项目概述

鸡蛋存放时间越长,新鲜度越低,微生物污染和繁殖率越高。本品为鸡蛋新鲜度比重剂。

2 原理

鸡蛋的平均比重为 1.0845,保存时间越长,蛋内水分蒸发越多,致使蛋内气室增大,比重降低,依据此原理开发鸡蛋新鲜度比重剂。

3 检测样品

鸡蛋。

4 提供试剂

试剂: 10 袋。

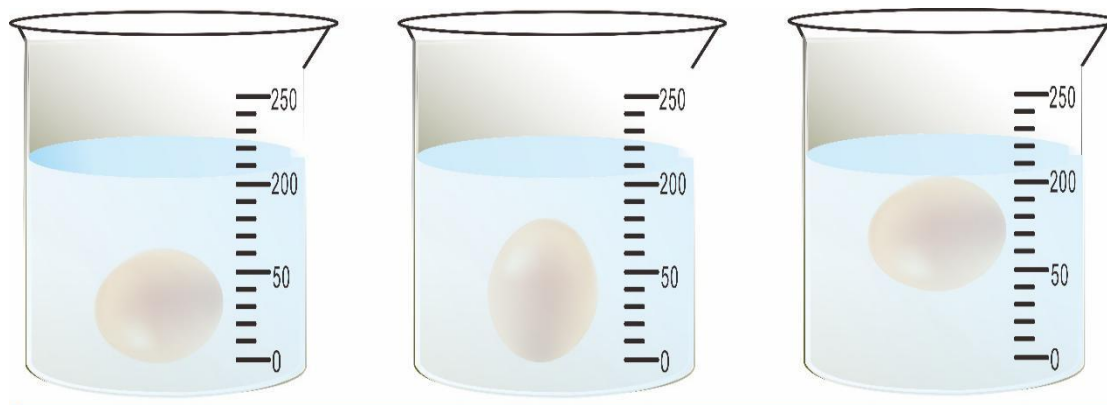
5 使用单位需自备的设备及试剂

- 1) 纯净水;
- 2) 250mL 烧杯。

6 检测步骤

取 250mL 烧杯,将包装袋内的试剂用 200mL 纯净水溶解,将鸡蛋放入溶液中。

7 结果判定



8 产品规格

10 次/盒。

9 储存条件和保存期

- 1) 储存条件: (2-8) °C;
- 2) 保存期: 12 个月。

10 注意事项

1) 本方法为现场快速检测方法, 检测结果为不合格样品应选择相同批次样品进行重复实验。若检测结果仍不合格, 则送专业实验室用标准方法加以确认;

2) 在检测过程中, 如不慎将本产品检测试剂溅入眼、口、鼻、皮肤等, 应立即用清水清洗, 溅到桌面或器物上应立即擦洗即可;

3) 准确量取纯净水 200mL, 体积偏差大将影响测定结果。最好为纯净水, 若没有也可用洁净自来水;

4) 测试完成后可以把测试溶液转入附件箱提供 250mL 塑料瓶中, 贴上标签后放冰箱保存 (1 个月内有效)。

