

山梨酸速测盒说明书

(版本号: V1.0.0)

产品编号: YC205A01H

1 简介

山梨酸/山梨酸钾作为一种常用的防腐剂,被广泛应用于各种饮料、乳制品、调味品、糕点、果酱、蜜饯等食品中,只要不超过国标限量要求是很安全的;如果超标严重,并且长期服用,在一定程度上会抑制骨骼生长,危害肾、肝脏的健康。

2 限量标准

GB2760-2014《食品添加剂使用标准》规定山梨酸使用量:熟肉制品、预制水产品 $\leq 0.075\text{g/kg}$;葡萄酒 $\leq 0.2\text{g/kg}$;配制酒 $\leq 0.4\text{g/kg}$;冰棍类、加工食用菌、蜜饯凉果、酱制品、饮料类、果冻 $\leq 0.5\text{g/kg}$;果酒 $\leq 0.6\text{g/kg}$;果酱、面包糕点、水产品、糖浆、醋、酱油 $\leq 1.0\text{g/kg}$;方便面制品、杂粮制品、蛋制品 $\leq 1.5\text{g/kg}$;浓缩果蔬汁(浆) $\leq 2.0\text{g/kg}$ 。

3 检测原理

食品中的山梨酸及其钾盐,与相关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。

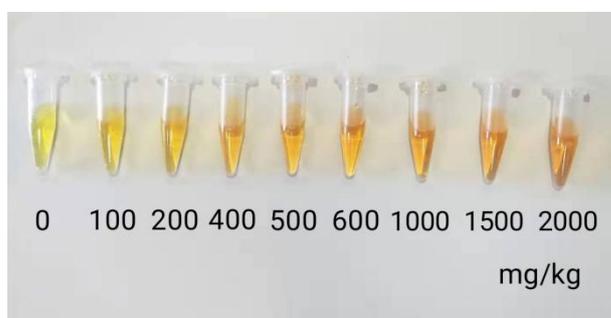
4 检测范围

本方法适用于饮料、乳制品、调味品、糕点、果酱、蜜饯等的检测。

5 技术指标 检测下限: 0.045g/kg 检测范围: $0-2.5\text{g/kg}$

6 样品处理

准确称取样本 1g (液体样本 1mL) 于 10mL 离心管中,加水至 10mL 刻度线处,振摇 3min 后静置,取上清 1mL 于 10mL 离心管中,加水至 10mL ,摇匀。取上述处理液 0.5mL 于 5mL 离心管中,加入 0.5mL 试剂 A,摇匀,沸水浴 7min ,取出立即加入 0.5mL 试剂 B,摇匀,置于沸水浴中 10min ,取出后冷却至室温,观察实验结果,与色卡进行比对。



7 注意事项

7.1 实验用水均为纯净水或蒸馏水。

7.2 实验过程中要注意安全使用实验试剂,若不小心将试剂溅到皮肤上,则要立即用清水冲洗。

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 $4-30^{\circ}\text{C}$ 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: 50 次/盒

名称	数量	名称	数量	备注
试剂 A	1 瓶	5 毫升离心管	1 包	清洗后反复使用
试剂 B	1 瓶	10 毫升离心管	1 包	清洗后反复使用
色卡	1 张	吸管	1 包	清洗后反复使用
说明书	1 份			