食品中甜蜜素速测试剂盒使用说明书

产品编号：YC199A01H

1 简介 甜蜜素属于非营养型合成甜味剂，其甜度为蔗糖的三十倍，而价格仅为蔗糖的三分之一，消费者如果经常食用甜蜜素含量超标的饮料或其他食品，就会因摄入过量对人体的肝脏和神经系统造成危害，特别是对代谢排毒的能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。

2 限量标准 GB2760-2014《食品添加剂使用标准》规定：饮料、果冻、饼干、配制酒中限量标准为 0.65g/kg，腌制蔬菜、果酱、蜜饯中限量标准为 1.0 g/kg，话梅、凉果、果糕限量标准为 8.0 g/kg。

3 检测原理 甜蜜素与试剂反应后，生成紫红色化合物，在一定范围内颜色深浅与含量成正比。

4 检测范围 饮料、饼干、糕点、蜜饯和调味品、酱菜等的测定。

5 技术指标 检测下限：250 mg/kg，检测范围 0-5000 mg/kg。

6 样品前处理

试剂 D：向试剂 D 瓶中加入 10 mL 纯净水溶解，备用。

试剂 F：往试剂 F 中加入 40 mL 纯净水，震荡混匀，取上清液备用。试剂 F 为饱和氯化钠溶液，有未溶解晶体属正常现象。

液体样品：摇匀后直接用吸管吸取 1 mL 样品于样品杯中，再加入 2 mL 纯净水摇匀作为待测液。（含二氧化碳的样品先加热除去，含酒精的样品，在沸水中加热除去。）

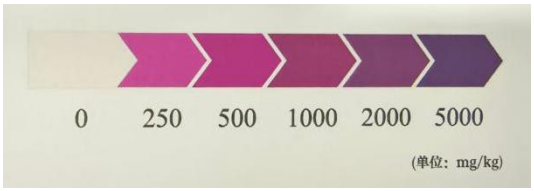
固体样品：如凉果、蜜饯类样品将其剪碎制成试样，称取 1 克样品于样品杯中，加入 2 mL 纯净水振摇并静置 5 分钟后取上清液 1 mL 于比色管中，作为待测液。

7 样品测定：取 1 mL 待测液加于 5 mL 冻存管中，另取 1 mL 纯净水作为空白对照。

分别依次加入 4 滴试剂 A、4 滴试剂 B，摇匀后置于冰箱冷冻室 10 分钟，取出后立即加入 1 mL 试剂 E，振摇 30 秒，静置分层后取 0.5 mL 上层溶液（若上层不澄清，需离心使上层澄清后吸取），加入 1 mL 试剂 F 溶液，剧烈振摇后静置分层。

再吸取上层液体 200 μL 于 1.5 mL 比色管中，滴加 2 滴试剂 B，4 滴试剂 C，<u>摇匀后</u>再加入 4 滴试剂 D，显色 5 分钟后观察结果。

8 结果判定：若待测液颜色明显深于空白对照，则样品里添加了甜蜜素，可与色卡比对得出大致含量。若其颜色与空白对照基本一致，则表明未添加甜蜜素。



9 注意事项

9.1 试剂使用要注意安全，皮肤接触后要立即用水清洗。

9.2 试剂 F 为饱和氯化钠溶液，有未溶解晶体属正常现象。

9.3 在加入检测试剂 C 后必须摇匀后再加试剂 D。

9.4 阳性样本需复测 3 次，注意与空白对照进行比对。

9.5 本产品仅用于初筛，最终结果以国家相关标准方法为准。

9 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。

10 试剂盒装箱单

序号	规格 / 组成	50 次/盒	备注
1	试剂 A	1 瓶	
2	试剂 B	1 瓶	
3	试剂 C	1 瓶	
4	试剂 D	1 个	
5	试剂 E	1 支	
6	试剂 F	50g/瓶×1 瓶	
7	1.5 mL 比色管	50 支/包×1 包	
8	5 mL 冻存管	10 支/包×1 包	清洗后可反复使用
9	5 mL 胶头滴管	4 支	不同颜色的胶头滴管用于取不同的试剂
10	20 mL 刻度样品杯	1 支	
11	说明书	1 份	