面制品中铝速测试剂盒使用说明书

产品编号：YC159M01H

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、油炸面制品中铝的残留量不能超过 100 mg/kg。

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三元络合物，蓝色深浅与铝离子多少正相关。

4 检测范围 油条、面粉等面制品。

5 技术指标 检测下限：25 mg/kg

6 需要自备的工具

天平（0.1-100 克）、纯净水、1-5 mL 移液器（可选用）、计时器

7 样品测定

（1）将需要检测的样品剪碎或绞碎，称取 0.5 克于样品杯中；

（2）用滴管吸取 1 mL 试剂 A 到样品杯中，加入纯净水至 10 mL 刻度。充分搅拌 2 分钟，静置 5 分钟，作为待测液。

（3）取 0.5 mL 纯净水、0.5 mL 待测液到 2 mL 比色管中，混匀；

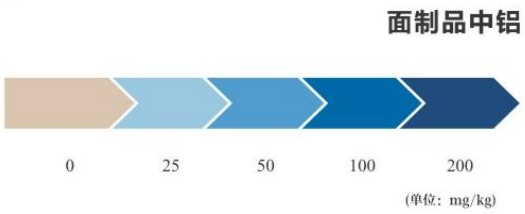
（4）取 1 mL 试剂 B 到上述比色管中，盖上盖子摇匀，静置 3 分钟后观察结果。

（5）结果判定

若溶液呈黄色/粉色，则表明样品中不含铝；

若溶液呈蓝绿色或蓝色，则表明样品中含铝。

对照比色卡判断结果。超过 10 分钟检测结果仅做参考。



8 注意事项

（1）检测用水建议用纯净水。

（2）本产品仅用于初筛，最终结果以国家相关标准方法为准。

（3）吸管使用时要注意避免交叉污染，取不同液体时一定要清洗干净。

9 储存条件与有效期

试剂在 4-25℃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	10 次/盒	50 次/盒	备注
1	试剂 A	1 瓶	1 瓶	
2	试剂 B	1 瓶	1 瓶	
3	5 mL 胶头滴管	1 支	1 支	
4	20 mL 刻度样品杯	1 支	1 支	可循环使用
5	2 mL 比色管	10 支	50 支	
6	1 mL 吸管	10 支	50 支	
7	说明书	1 份	1 份	