

## 亚硝酸盐速测试纸使用说明书

### 【产品介绍】：

亚硝酸盐主要指亚硝酸钠，亚硝酸钠为白色至淡黄色粉末或颗粒状，味微咸，易溶于水。外观及滋味都与食盐相似。食入 0.3~0.5 克的亚硝酸盐即可引起中毒甚至死亡。

### 【方法原理】：

亚硝酸盐与试纸上的药剂发生显色反应，可根据试纸的颜色变化检测出食品中亚硝酸盐的含量。

### 【操作方法】：

液体食品：将试纸块全部浸入样液后立即取出，将试纸块朝上水平放置，观察颜色变化；  
固体食品：取 5 克样品剪碎后放入洁净容器中，加入 5 毫升蒸馏水或纯净水，搅拌均匀浸泡 10 分钟后，取上清液参照液体食品的方法进行检测；

酱腌菜类带汁食品：取适量汁液参照液体样品的方法进行检测；带辣椒的和油大的酱腌菜可取其果肉按照固体食品的方法进行检测。

### 【结果判定】：

2 分钟时与色卡比较，读取结果，所得结果与国标要求比较，大于限量则该项目不合格。

表 食品中亚硝酸盐含量的国家标准

适用范围	依据标准	标准要求	适用范围	依据标准	标准要求
灌肠类	GB/T20712-2006	≤30mg/kg	盐、食盐（精盐）	GB2721-2003	≤2mg/kg
广式腊肉、香肠（腊肠）、香肚	SB/T10003-92	≤20mg/kg			
西式火腿罐头	GB2760-2007	≤70mg/kg			
其他腌制罐头		≤50mg/kg			
西式蒸煮、烟熏火腿	GB/T20711-2006	≤70mg/kg	酱腌菜	GB2762-2005	≤20mg/kg
火腿	SB/T10004-92	≤20mg/kg			

若检测结果超过了国家的限量，应进行多次重复验证，必要时将样品送实验室做进一步检测。

注：1. 试纸本身为白色或很淡的粉色都属正常现象。

2. 如果样品含量超过检测上限，可将样品按比例稀释，结果乘以相应的稀释倍数即为实际含量。

【保存条件与有效期】：试纸 4-8℃冰箱内贮存，不得受阳光直射，有效期为 12 个月。

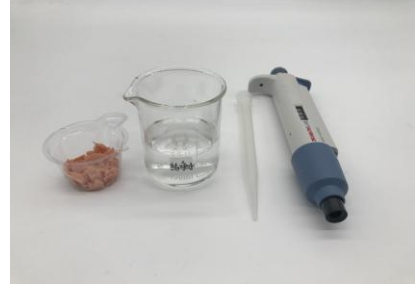
【实验所需材料】：5ml 移液器、5ml 器头、称、样品杯、塑料吸管、计时器、蒸馏水；



(1)



(2)



(3)



(4)



(5)



(6)