

氰化物速测试纸使用说明书

【产品介绍】：

氰化物属于烈性毒物。在食品中的来源有污染和人为投毒等。另外，有些植物本身含有氰苷，如木薯、苦杏仁、银杏、枇杷仁等。氰苷经酶、酸或加热分解后产生剧毒的具挥发性的氰化氢或氢氰酸。氢氰酸的致死量约 60 毫克，氰化钠或氰化钾的致死量在 200~300 毫克，苦杏仁的成人致死量平均 50 粒、儿童平均为 11 粒。

【检测原理】：

氰化物与试纸上的药剂发生显色反应，根据试纸的颜色变化可检测出氰化物的含量。

【操作步骤】：

A. 取 5 ml 的待测液于 10 ml 离心管中，加入 1 耳勺的氰化物试剂 A，盖盖摇动使固体溶解；

B. 滴加 1 滴氰化物试剂 B，盖盖摇匀；

C. 将氰化物试纸放入离心管中，等待 1 分钟后，将试纸取出观察试纸颜色的变化，如果试纸变粉色，表明待测液含有氰化物，具体含量可与色卡进行比较。

【结果判定】：

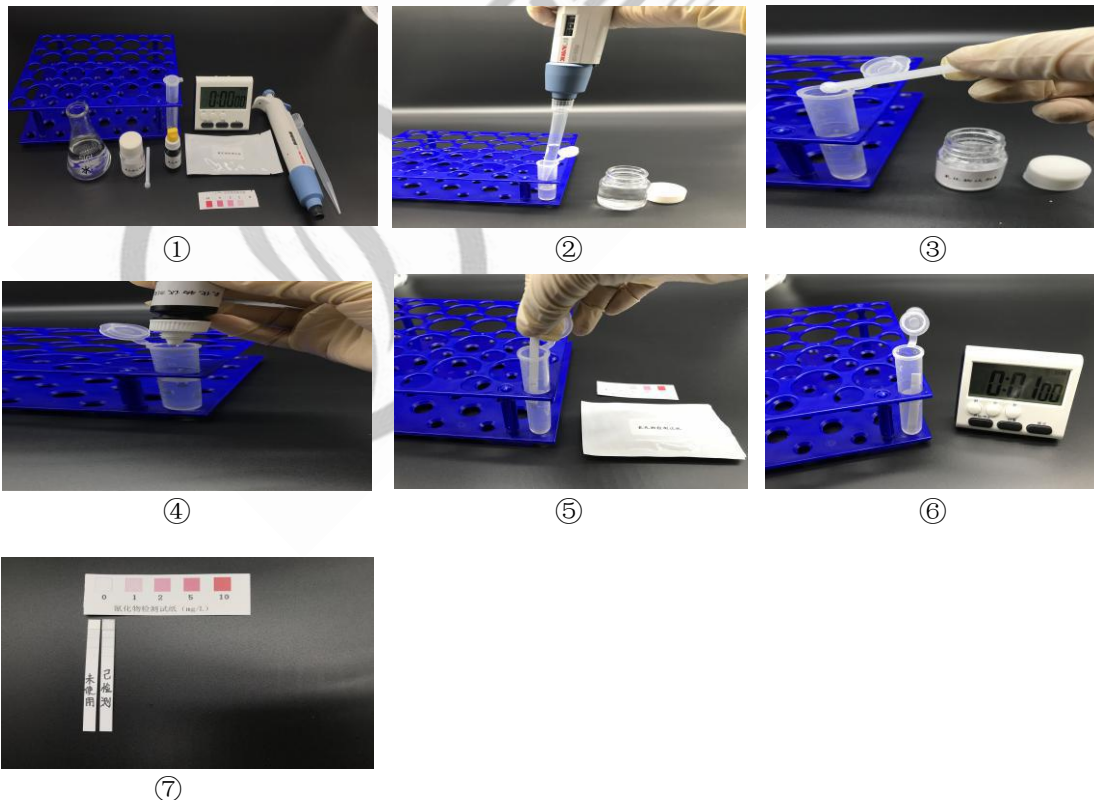
将检测结果与国家限量进行对比，含量符合标准的为合格，否则为不合格。

GB2757-2012 蒸馏酒及其配制酒中氰化物（以 HCN 计） ≤ 8.0 mg/L（按 100%酒精度折算）。

DB13/151-92 河北地方标准规定杏仁罐头中氰化物含量（以 HCN 计） ≤ 5.0 mg/kg。

注：酒类样品加入试剂 A 后不能完全溶解，不影响检测，可以继续后面的操作。

【产品储藏与效期】：试剂闭光常温保存，有效期为 2 年。



【实验所需材料】：5ml 移液器、5ml 器头、10ml 离心管、离心管架、计时器；