

二氧化硫速测试纸使用说明书

【产品介绍】：

在食品的生产加工过程中，为使食品保持其特有的色泽，常加入漂白剂，依靠其所具有的氧化或还原能力来抑制、破坏食品的变色因子，使食品褪色或免于发生褐变。目前，在我国食品行业中，使用较多的是二氧化硫和亚硫酸盐。其有一定的腐蚀作用，过量使用对人体健康有一定影响，因此在食品中添加应加以限制。

【检测原理】：

二氧化硫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样品中二氧化硫的含量。

【操作方法】：

a.糖类：用天平称取 1 克样品于 10mL 离心管中，加入 3ml 蒸馏水到样品管中，振摇，尽量溶解后检测；

其他固体样品：用天平称取 1 克样品于 50mL 样品杯中，加入 10ml 蒸馏水到样品管中，振摇，浸泡 5min 后检测；

b.将试纸条浸入后取出，1 分钟时将试纸与比色卡进行比较，读取结果。

【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。

如果超出试纸显色范围，请继续稀释，直到显色在色卡范围内，将又稀释的倍数乘以对应色卡上的读数即为最终样品的含量。

各食品中二氧化硫限量标准及依据

样品名称	限量标准	限量标准依据	样品名称	限量标准	限量标准依据
啤酒	≤10 mg/kg	GB2760-2011	冰糖	≤20mg/Kg	NY/T422-2006
蘑菇	≤50 mg/kg		绵白糖	≤15mg/Kg	GB13104 -2005
食用糖	≤100 mg/kg		白砂糖	≤30mg/Kg	GB13104 -2005
粉丝	≤100 mg/kg		原糖	≤20mg/Kg	GB13104-2005
干果	≤100 mg/kg		水果罐头	≤10mg/Kg	NY/T1047-2006
黄花菜	≤200 mg/kg		核桃	≤30mg/Kg	NY/T1042-2006
干菜	≤200 mg/kg		枸杞	≤50mg/Kg	NY/T1051-2006
蜜饯	≤350 mg/kg				
果脯	≤350 mg/kg				
水果干制品	≤100 mg/kg				

注：超标样品需要重复检测几次，仍超标请用国家标准方法复检。

【保存条件与有效期】：常温保存，有效期为 1 年。

【实验所需材料】：掌心天平、3ml 吸管、计时器、样品杯、纯净水。

