

硝酸盐速测管使用说明书

【食盐样品检测】：用袋内附带小勺取食盐 1 平勺，加入到检测管中，加入蒸馏水或纯净水至 1mL 刻度处，盖上盖，将固体部分摇溶，10 分钟后与标准色板对比，该色板上的数值乘以 10 即为食盐中亚硝酸盐的含量 mg/kg。当样品出现血红色且有沉淀产生或很快褪色变成黄色时，可判定亚硝酸盐含量相当高，或样品本身就是亚硝酸盐。

【液体样品检测】：直接取澄清液体样品 1mL 加入到检测管中，盖上盖，将试剂摇溶，10 分钟后与标准色板对比，找出与检测管中溶液颜色相同的色阶，该色阶上的数值即为样品中亚硝酸盐（以 NaNO_2 计）的含量 mg/L。如果亚硝酸盐的含量是以氮（N）为计算单位（如饮用水或水源水等），读取色阶上的数值后除以 5 即可。如果亚硝酸盐的含量是以亚硝酸根（ NO_2^- ）为计算单位（如矿泉水、瓶装饮用纯净水等），读取色阶上的数值后除以 3.28 即可。

【乳浊样品检测】：牛乳及豆浆可直接取 1mL 加入到检测管中，盖上盖，将试剂摇溶，10 分钟后与标准色板对比，找出与检测管中溶液颜色相同的色阶，该色阶上的数值乘以 2 即为样品中亚硝酸盐的近似含量 mg/L。

【固体或半固体样品检测】：

A、蔬菜类样品：

取粉碎均匀的样品 2.5g 至样品瓶中，加蒸馏水或去离子水（纯净水）至 10mL 刻度线，充分振摇后放置 5 分钟。取上清液（或过滤或离心得到的上清液）1.0mL 加入到检测管中，盖上盖，将试剂摇溶，10 分钟后与标准色板对比，该色板上的数值乘以 4 即为样品中亚硝酸盐的含量 mg/kg（以 NaNO_2 计）。

B、其他类：

取粉碎均匀的样品 1.0g 或 1.0mL 至样品瓶中，加蒸馏水或去离子水（纯净水）至 10mL 刻度线，充分振摇后放置 5 分钟，取上清液（或过滤或离心得到的上清液）1.0mL 加入到检测管中，盖上盖，将试剂摇溶，10 分钟后与标准色板对比，该色板上的数值乘以 10 即为样品中亚硝酸盐的含量 mg/kg（以 NaNO_2 计）。

注意：如果测试结果超出色板上的最高值，可定量稀释后测定，并在计算结果时乘以稀释倍数（如从 10ml 比色管中取出 1.0mL 转入另一支 10mL 比色管中，加水至刻度，从中取 1.0mL 加入到检测管中测定，测试结果乘以 100（稀释倍数）即为样品中亚硝酸盐的含量。

部分食品、饮用水中亚硝酸盐的限量标准参考值（以 NaNO_2 计）

| 品名 | 限量标准 mg/kg | 品名 | 限量标准 mg/kg |
|------------|------------|----------------------|------------|
| 食盐（精盐）、牛乳粉 | ≤2 | 香肠（腊肠）香肚、酱腌菜、广式腊肉、火腿 | ≤20 |
| 鲜肉类、鲜鱼类、粮食 | ≤3 | 肉制品、火腿肠、灌肠类 | ≤30 |
| 蔬菜 | ≤4 | 其他肉类罐头、其他腌制罐头 | ≤50 |
| 婴儿配方乳粉、鲜蛋类 | ≤5 | 西式蒸煮、烟熏火腿及罐头、西式火腿罐头 | ≤70 |

以 N 计：生活饮用水 ≤1mg/L
以 NO_2^- 计：矿泉水 ≤0.005 mg/L，瓶装饮用纯净水 ≤0.002 mg/L

说明：①生活饮用水中常存有微量的亚硝酸盐不能作为测定用稀释液。②若显色后颜色很深且有沉淀产生或很快褪色变成浅黄色，说明样品中亚硝酸盐含量很高，须加大稀释倍数重新测定。③对超标样品应进行重复实验，有条件时送实验室准确定量。

【保存条件与有效期】：试剂避光常温保存，有效期为 12 个月。

【实验所需材料】：1ml 移液枪、1ml 枪头、小离心管架、纯净水、计时器、样品杯。

