

## 广州香肠 腊肉中亚硝酸盐含量检测

产品名称	广州香肠 腊肉中亚硝酸盐含量检测
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

### 产品详情

广州香肠 腊肉中亚硝酸盐含量检测

### 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，并在工业、建筑业中广为使用，肉类制品中也允许作为发色剂限量使用。由亚硝酸盐引起食物中毒的机率较高。食入0.3~0.5g的亚硝酸盐即可引起中毒甚至死亡。因此，测定亚硝酸盐的含量是食品安全检测中非常重要的项目。本产品的检测范围：液体样品为0~20mg/L，固体样品为0~200mg/kg。

### 试剂配制：

使用时往检测液B瓶子中加入6mL纯净水或蒸馏水，旋紧盖子摇匀使其溶解。（备注：用完后置于4℃冰箱保存）

### 使用方法：

液体样品：无色或颜色较浅的液体样品可直接取样，作为样品待测液。

固体样品：取1g剪碎样品于比色管或烧杯中，加纯净水或蒸馏水至10mL，浸泡10min，期间搅拌数次，待测。

取待测液1mL于离心管中，依次加入1滴检测液A、1滴检测液B，盖上盖子后摇匀，反应5min，观察颜色变化。