

南阳食品检测,豆制品的检验方法

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 南阳食品检测,豆制品的检验方法 |
| 公司名称 | 南阳企常青信息技术有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 卧龙岗汉画街118号建工集团院内 |
| 联系电话 | 15225602960 18238118463 |

产品详情

检验方法要点

一、豆制品、火锅、麻辣烫等食品中喹诺酮类化合物的测定BJS 201909

范围

规定了豆腐、豆干、火锅底料、麻辣烫底料及火锅和麻辣烫的食材中诺氟沙星、氧氟沙星、洛美沙星、培氟沙星、氟罗沙星、沙拉沙星、双氟沙星、司帕沙星、环丙沙星、达氟沙星、恩诺沙星的高效液相色谱-串联质谱检测法。

原理

采用0.1 mol/L EDTA-McIlvaine 缓冲溶液提取样品中的喹诺酮类化合物，经离心和过滤后，上清液经HLB固相萃取柱净化后，用高效液相色谱-串联质谱仪检测和确证，内标法定量。

检出限

诺氟沙星、氧氟沙星、洛美沙星、培氟沙星、氟罗沙星、双氟沙星、司帕沙星、达氟沙星、恩诺沙星检出限均为5 $\mu\text{g/kg}$ ，环丙沙星检出限为7.5 $\mu\text{g/kg}$ ，沙拉沙星检出限为7.5 $\mu\text{g/kg}$ 。

准确度

本方法在15.0 ~ 100.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 的添加水平上的回收率范围为65.0% ~ 120.0%。

二、水产品及水中丁香酚类化合物的测定BJS 201908

规定了淡水虾、淡水鱼、海水虾、海水鱼等水产品及水中丁香酚类化合物的气相色谱-质谱测定方法。

用乙腈提取试样中的丁香酚类化合物后，经乙腈饱和正己烷除脂净化或过滤净化（水样），采用气相色谱-质谱联用仪检测，外标峰面积法定量。

当淡水虾、海水虾、淡水鱼及海水鱼取样量为2.0 g，水取样量为5.0 g，定容体积为1 mL时，本方法中6种丁香酚类化合物检出限均为0.01 mg/kg，定量限均为0.02 mg/kg。

本方法对淡水虾、海水虾、淡水鱼、海水鱼及水中6种丁香酚类化合物加标浓度为0.02 mg/kg ~ 0.10 mg/kg时，回收率在60% ~ 120%之间。

标准是一个完整技术链条的关键环节之一，不仅给质量提供支撑，更是保障食品生产有序运行、可持续发展、促进食品质量技术创新的基础。时刻关注质量安全领域新标准新方法，用zui新的技术助力各方实现zui优的质量安全管理。