



中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 3729.4—2013

出口食品及饮料中常见水果品种的 鉴定方法 第4部分:芒果成分检测 实时荧光 PCR 法

Identification of fruit species in export food and drink—
Part 4: Detection of mango ingredient—Real-time PCR method

2013-11-06 发布

2014-06-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

前 言

SN/T 3729《出口食品及饮料中常见水果品种的鉴定方法》共分为以下 10 个部分：

- 第 1 部分：草莓成分检测 PCR 法；
- 第 2 部分：杏成分检测 实时荧光 PCR 法；
- 第 3 部分：梨成分检测 实时荧光 PCR 法；
- 第 4 部分：芒果成分检测 实时荧光 PCR 法；
- 第 5 部分：木瓜成分检测 实时荧光 PCR 法；
- 第 6 部分：苹果成分检测 实时荧光 PCR 法；
- 第 7 部分：葡萄成分检测 PCR 法；
- 第 8 部分：山楂成分检测 实时荧光 PCR 法；
- 第 9 部分：桃成分检测 实时荧光 PCR 法；
- 第 10 部分：香蕉成分检测 实时荧光 PCR 法。

本部分为 SN/T 3729 的第 4 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本部分由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本部分起草单位：中国检验检疫科学研究院、中华人民共和国山东出入境检验检疫局、中华人民共和国厦门出入境检验检疫局。

本部分主要起草人：刘彩霞、高宏伟、孙敏、林超、甘琴华、陈颖、吴亚君、韩建勋、黄文胜、邓婷婷。

出口食品及饮料中常见水果品种的 鉴定方法 第4部分：芒果成分检测 实时荧光 PCR 法

1 范围

SN/T 3729 的本部分规定了出口食品及饮料中芒果成分的实时荧光 PCR 检测方法。

本部分适用于果汁、果酱及其他以水果为原料辅料食品中芒果成分的定性检测。本部分所规定方法的最低检出限(LOD)为 0.01% (质量分数)。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB/T 27025 检测和校准实验室能力的通用要求

GB/T 27403 实验室质量控制规范 食品分子生物学检测

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

芒果 mango

别称庵罗果、檬果、蜜望子、香露,属漆树科(*Anacardiaceae*)芒果属。

3.2

清汁 clarified juice

经过澄清工艺加工,没有浑浊和沉淀的果汁。

3.3

浊汁 cloudy juice

未经过澄清工艺加工,浑浊但未分层和沉淀的果汁。

4 缩略语

下列缩略语适用于本文件。

DNA:脱氧核糖核酸(deoxyribonucleic acid)

dNTP:脱氧核苷酸三磷酸(deoxyribonucleoside triphosphate)

CTAB:十六烷基三甲基溴化铵(cetyltrimethylammonium bromide)

Tris:三羟甲基氨基甲烷[tris(hydroxymethyl)aminomethane]

EDTA:乙二胺四乙酸(ethylenediaminetetraacetic acid)