

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 2229—2008

进出口食品中稻瘟灵残留量检测方法

Determination of isoprothiolane residues in foodstuffs
for import and export

2008-11-18 发布

2009-06-01 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

本标准的附录 A 和附录 B 均为资料性附录。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位：中华人民共和国黑龙江出入境检验检疫局、中华人民共和国内蒙古出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：杨长志、康庆贺、吴岩、李刚、刘永、王传松、吴岚、程阳。

本标准系首次发布的出入境检验检疫行业标准。

4 仪器和设备

- 4.1 气相色谱仪:配 ECD 检测器。
- 4.2 气相色谱-质谱联用仪:配负化学电离源。
- 4.3 电子天平:感量 0.01 mg, 0.01 g。
- 4.4 固相萃取装置。
- 4.5 微波炉:650 W。
- 4.6 粉碎机。
- 4.7 组织捣碎机。
- 4.8 离心机:4 000 r/min。
- 4.9 旋涡混合器。
- 4.10 旋转蒸发器。
- 4.11 氮吹仪。
- 4.12 均质器:12 000 r/min。
- 4.13 具塞玻璃离心管:15 mL、50 mL。
- 4.14 无水硫酸钠柱:8.0 cm×1.5 cm(内径)玻璃柱,内装 5 cm 高无水硫酸钠。

5 试样制备与保存

5.1 试样制备

5.1.1 柑橘、苹果、菠菜

取有代表性样品约 500 g(不可用水洗涤),将其可食部分切碎后,用组织捣碎机将样品加工成浆状,装入洁净容器作为试样,密封并标明标记。

5.1.2 大葱

取有代表性样品约 500 g(不可用水洗),将其可食部分切成约 2 cm 的段,装入洁净容器作为试样,密封并标明标记。

5.1.3 玉米、大米、茶叶、松籽仁、葵花籽仁

取有代表性样品约 500 g,用粉碎机粉碎,混匀,装入洁净容器作为试样,密封并标明标记。

5.1.4 牛肝、鸡肾、鱼

取有代表性样品约 500 g,将其可食部分切碎后,用组织捣碎机将充分捣碎均匀,装入洁净容器作为试样,密封并标明标记。

5.1.5 蜂蜜

取有代表性样品约 500 g。对于无结晶的样品将其搅拌均匀;对于有结晶析出的样品,在密闭情况下,将样品置于不超过 60 ℃的水浴中温热,待样品全部融化后搅拌均匀,迅速冷却至室温。在融化时应注意防止水分挥发。装入洁净容器作为试样,密封并标明标记。

5.2 试样保存

玉米、大米、茶叶、松籽仁、葵花籽仁、蜂蜜和牛奶等试样于 4 ℃以下保存;柑橘、苹果、菠菜、大葱、牛肝、鸡肾和鱼等试样于-18 ℃以下保存。

在制样的操作过程中,应防止样品污染或发生残留物含量的变化。

6 测定步骤

6.1 提取

6.1.1 玉米、大米、松籽仁、葵花籽仁

称取试样约 5 g(精确到 0.01 g)于 50 mL 离心管中,加入 5 g 无水硫酸钠(3.8)和 20 mL 乙腈(3.3),用均质器以 10 000 r/min 均质 2 min,4 000 r/min 离心 5 min。将上清液转移至 100 mL 浓缩瓶