

# SN

## 中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1752—2006

### 进出口动物源性食品中二苯乙烯类激素 残留量检验方法 液相色谱串联质谱法

Inspection of stilbenes residues in foodstuffs of  
animal origin for import and export—  
Liquid chromatography mass spectrometry method



2006-01-26 发布

2006-08-16 实施



中华人民共和国  
国家质量监督检验检疫总局 发布



060831000126

## 前 言

本标准的附录 A、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：中华人民共和国天津出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：许泓、林安清、古珑、唐丹舟、何佳。

本标准系首次发布的出入境检验检疫行业标准。

# 进出口动物源性食品中二苯乙烯类激素 残留量检验方法 液相色谱串联质谱法

## 1 范围

本标准规定了进出口动物源食品中二苯乙烯类激素残留量检验的抽样、制样和液相色谱串联质谱测定及确证方法。

本标准适用于鸡肉、鱼及虾中二苯乙烯类激素残留量的检验。

## 2 抽样和制样

### 2.1 检验批

以不超过 2 500 件为一检验批。

同一检验批的商品应具有相同的特征,如包装、标记、产地、规格和等级等。

### 2.2 抽样数量

见表 1。

表 1

批量/件	最少抽样数/件
1~25	1
26~100	5
101~250	10
251~500	15
501~1 000	17
1 001~2 500	20

### 2.3 抽样方法

按 2.2 规定的抽样件数随机抽取,逐件开启。

动物源食品:从每件中取一袋作为原始样品,其总量不少于 2 kg,放入清洁容器内,加封后,标明标记,及时送交实验室。

如每件中无小包装或有小包装但每袋质量超过 2 kg 者,则可用锋利刀(用酒精灭菌过)在抽出的包件中,每件割取不少于 100 g,混合后置于清洁容器内,作为混合原始样。混合原始样的质量不少于 2 kg。加封后,标明标记,及时送交实验室。

### 2.4 试样制备

动物源食品:从所取全部样品中取出有代表性样品约 1 kg,充分搅碎,混匀,均分成两份,分别装入洁净容器内。密封作为试样,标明标记。

### 2.5 试样保存

将试样于-18℃冷冻保存。

注:在抽样和制样的操作过程中,必须防止样品受到污染或发生残留物含量的变化。