

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1940—2007

进出口食品中赭曲霉毒素 A 的测定方法

Determination of ochratoxin A in foods for import and export

2007-08-06 发布

2008-03-01 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 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：中华人民共和国上海出入境检验检疫局、北京中检维康技术有限公司、上海博尼生物科技有限公司。

本标准主要起草人：褚庆华、郭德华、王敏、王雄、沈建英。

本标准系首次发布的出入境检验检疫行业标准。

进出口食品中赭曲霉毒素 A 的测定方法

1 范围

本标准规定了免疫亲和柱层析净化高效液相色谱法和荧光光度法测定食品中赭曲霉毒素 A 的方法。

本标准仲裁法适用于小麦、大麦、玉米、葡萄酒、黄酒、啤酒、葡萄干、胡椒粒/粉中赭曲霉毒素 A 的测定。

本标准快速法适用于小麦、大麦、玉米、白葡萄酒、黄酒、啤酒、葡萄干、白胡椒粒/粉中赭曲霉毒素 A 的测定。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修改版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法

SN/T 0800.1 进出口粮油、饲料检验 抽样和制样方法

SN/T 0961 进出口葡萄干检验方法

3 样品制备

3.1 样品数量

3.1.1 小麦、大麦、玉米：原始样品数量应不少于 4 kg，按照 SN/T 0800.1 的规定缩分至 1 kg 作为试验样品。

3.1.2 胡椒粒/粉、葡萄干：样品数量应不少于 1 kg。

3.1.3 葡萄酒、黄酒、啤酒：样品量应不少于 1 000 mL。

3.2 样品制备

3.2.1 小麦、大麦、玉米、胡椒粒：以粉碎机(4.3.2)全部粉碎并通过 91 mm 圆孔筛。粉碎试样置于广口瓶中混匀备用并标明标记。

3.2.2 葡萄干：按照 SN/T 0961 的规定制备。粉碎试样置于广口瓶中混匀备用并标明标记。

3.2.3 啤酒：使用前置于 0℃~4℃ 冰箱冷藏 1 h，启盖，倒入锥形瓶中在振荡器(4.3.3)上振摇至泡沫消失。以塑料薄膜封口备用并标明标记。

3.2.4 试样在制备过程中，应防止样品受到污染。

4 免疫亲和柱层析净化高效液相色谱法(仲裁法)

4.1 方法提要

试样经过甲醇+水溶液或碳酸氢钠溶液提取，提取液经过滤、稀释后，滤液经过含有赭曲霉毒素 A 特异抗体的免疫亲和柱层析净化，以甲醇洗脱，洗脱液供带有荧光检测器的高效液相色谱仪测定，外标法定量。

4.2 试剂和材料

除另有规定外，所用试剂均为分析纯，实验用水应符合 GB/T 6682 中二级用水要求。