

ICS 67.120  
X 04  
备案号:14168—2004



# 中华人民共国内贸易行业标准

SB/T 10387—2004

SB/T 10387—2004

## 畜禽肉和水产品中呋喃唑酮的测定

Determination of furazolidone in meat of livestock,  
poultry and aquatic products

中华人民共国内贸易  
行业标准  
畜禽肉和水产品中呋喃唑酮的测定

SB/T 10387—2004

\*

中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

网址 [www.bzcb.com](http://www.bzcb.com)

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 5 千字  
2004年10月第一版 2004年10月第一次印刷

\*

书号:155066·2-15963 定价 8.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

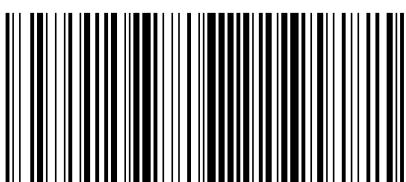
版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

2004-08-04 发布

2004-09-01 实施

中华人民共和国商务部 发布



SB/T 10387-2004

25 mL二氯甲烷,超声提取5 min,提取液通过无水硫酸钠柱滤入100 mL蒸发瓶中,继用25 mL二氯甲烷重复提取一次,均通过无水硫酸钠柱滤入同一蒸发瓶中,用二氯甲烷15 mL淋洗无水硫酸钠柱。淋洗液合并于同一蒸发瓶,滤液于旋转蒸发仪上蒸干(水浴温度为30℃~35℃)。

然后准确加入 1.0 mL 乙腈水溶液和 1.0 mL 正己烷于旋涡混匀器上混匀 2 min, 转入 5 mL 离心管中, 3 000 r/min 离心 2 min 后(鳗鱼需离心 10 min), 用吸管移去上层正己烷层, 再向离心管中加入 1 mL 正己烷, 混匀 2 min, 离心, 用吸管移去上层正己烷层, 下层清液通过 0.45  $\mu\text{m}$  微孔滤膜过滤, 滤液供 HPLC 分析用。

## 5.2 色谱测定

### 5.2.1 液相色谱参考条件

- a) 色谱柱:Hypersil ODS2 C<sub>18</sub>,250 mm × 4.6 mm,粒径5 μm;
  - b) 流动相:乙腈+水(40+60),每1 000 mL加1.0 mL磷酸;
  - c) 流速:1.0 mL/min;
  - d) 检测波长:365 nm;
  - e) 柱温:室温。

### 5.2.2 呋喃唑酮标准曲线的制备

依照上述色谱条件,分别进标准工作液各个点。每个标准液进  $20 \mu\text{L}$ , 测定其峰面积, 然后以标准液浓度对峰面积作校准曲线, 求出回归方程及相关系数。

### 5.2.3 样品测定

在上述色谱条件下，准确吸取  $20 \mu\text{L}$  试样溶液，进行 HPLC 分析。

6 結果

## 6.1 计算

将标准曲线各点的浓度与对应的峰面积进行回归分析,然后按式(1)计算供试样品中呋喃唑酮的含量。

武中

X——样品中含有呋喃唑酮的含量,单位为毫克每千克(mg/kg);

*c*—被测液由相当于标准曲线的哇喃唑酮，单位为微克每毫升( $\mu\text{g}/\text{mL}$ )；

V——被测液的体积 单位为毫升(mL)；

$m$ —样品重量, 单位为克(g)。

### 6.3 检出限

本方法的检测限为 $0.01 \mu\text{g}/\text{mL}$ ，当取样量为 $10 \text{ g}$ 时，最低检测量为 $1.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。

7 台许差

同一分析者同时或相继两次测定时结果之差不得超过均值的 15%

前 言

本标准由中华人民共和国商务部提出。

本标准由商务部屠宰技术鉴定中心负责起草,中国疾病预防控制中心营养与食品安全所、河北省疾病预防控制中心参加起草。

本标准主要起草人：周琛、金社胜、杨祖英、宋书锋、韩会新、张新玲、刘虎成、王贵际。

本标准委托商务部屠宰技术鉴定中心负责解释。