

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 0122—2011
代替 SN 0122—1992

进出口肉及肉制品中甲萘威残留量检验 方法 液相色谱-柱后衍生荧光检测法

Determination of carbaryl residues in meat and meat products for import and
export—HPLC-fluoresce detector with post column derivation

2011-02-25 发布

2011-07-01 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

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 SN 0122—1992《出口肉及肉制品中甲萘威残留量检验方法》。

本标准与 SN 0122—1992 相比,主要技术变化如下:

- 样品净化方法采用全自动凝胶渗透色谱净化方法替代原有的液液分配法;
- 测定采用柱后衍生液相色谱-荧光检测法。

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:葛宝坤、赵孔祥、陈其勇、陈旭艳。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- SN 0122—1992。

进出口肉及肉制品中甲萘威残留量检验 方法 液相色谱-柱后衍生荧光检测法

1 范围

本标准规定了进出口肉及肉制品中甲萘威残留量的液相色谱-柱后衍生荧光检测法。
本标准适用于进出口牛肉、鸡肉、虾肉、鱼肉及火腿罐头中甲萘威残留量的测定。

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

3 制样

3.1 肉

将所取全部样品，充分搅碎混匀，取有代表性的样品，总量不少于 500 g，装入清洁容器内，密封并标明标记。

3.2 罐头

将所取全部样品整罐倒出，充分搅碎混匀，取有代表性的样品，总量不少于 500 g，装入清洁容器密封并标明标记。

4 试样保存

试样应于-18℃以下保存。在抽样和制样的操作中，应防止样品受到污染或发生含量的变化，以保证实验样品能代表总体样本。

5 原理

用丙酮-石油醚混合溶液提取样品中的甲萘威残留物，经凝胶层析柱净化后，浓缩，高效液相色谱分离，经柱后衍生后，用荧光检测器检测，外标法定量。

6 试剂和材料

本标准所用试剂和水在没有注明其他要求时，均指分析纯试剂，有机试剂为色谱纯和 GB/T 6682 中规定的三级水。

6.1 乙腈。

6.2 乙酸乙酯。