



# 中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 2917—2011

---

## 出口食品中烯酰吗啉残留量检测方法

Determination of dimethomorph residues in foodstuffs for export

2011-05-31 发布

2011-12-01 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：中华人民共和国河南出入境检验检疫局、中华人民共和国云南出入境检验检疫局、中国检验检疫科学研究院、中华人民共和国山东出入境检验检疫局。

本标准第一法主要起草人：郭俊峰、杨冀州、王素方、彭涛、魏蔚、张守杰。

本标准第二法主要起草人：彭云霞、马晓刚、王建华。

## 出口食品中烯酰吗啉残留量检测方法

### 1 范围

本标准规定了出口食品中烯酰吗啉残留量的液相色谱-质谱/质谱测定方法和气相色谱-质谱测定方法。

本标准第一法适用于葱、大蒜、菠菜、豌豆、番茄、马铃薯、苹果、柑橘、猪肉、猪肝、牛肾和牛奶中烯酰吗啉残留量的检测和确证,第二法适用于荷兰豆、白菜、鲜山葵、萝卜、脱水洋葱、干姜、大米、芸豆、核桃、普洱茶、猪肉、蜂蜜中烯酰吗啉残留量的检测和确证。

### 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 第一法 液相色谱-质谱/质谱法

#### 3.1 方法提要

样品经乙腈提取,经分散固相萃取净化,液相色谱-质谱/质谱法测定,外标法定量。

#### 3.2 试剂和材料

除特别规定外,所用试剂均为分析纯,水为GB/T 6682规定的一级水。

3.2.1 乙腈:液相色谱纯。

3.2.2 正己烷:液相色谱纯,使用前先用乙腈饱和。

3.2.3 甲酸:液相色谱纯。

3.2.4 氯化钠。

3.2.5 无水硫酸镁:研磨后在650℃下烘4h,干燥器中冷却后备用。

3.2.6 固相萃取吸附剂:PSA(primary secondary amine,伯仲胺)。

3.2.7 固相萃取吸附剂:C<sub>18</sub>型。

3.2.8 固相萃取吸附剂:石墨碳吸附剂GCB(graphitized carbon black)。

3.2.9 甲酸溶液:0.1%(体积分数)。将1mL甲酸(3.2.3)用水稀释至1000mL。

3.2.10 0.1%甲酸-乙腈溶液:(6+4,体积比)。将6体积的0.1%甲酸溶液(3.2.9)与4体积的乙腈混合后备用。

3.2.11 烯酰吗啉标准物质(dimethomorph,CAS编号:110488-70-5,分子式:C<sub>21</sub>H<sub>22</sub>ClNO<sub>4</sub>):纯度大于等于98%。

3.2.12 烯酰吗啉标准储备液:准确称取烯酰吗啉标准品10.0mg,用甲醇溶解并定容至100mL,浓度为100mg/L。0~4℃中保存。

3.2.13 烯酰吗啉基质标准工作液:根据需要吸取一定量的标准储备液(3.2.12)用空白样品基质溶液稀释成适当浓度的标准工作液,使用前配制。