



中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 2534—2010

进出口水果和蔬菜制品中展青霉素含量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
与高效液相色谱法

Determination of patulin in fruit and vegetable products for import and export—
LC-MS/MS and HPLC method

2010-03-02 发布

2010-09-16 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、附录 B 和附录 C 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。

本标准由中华人民共和国河南出入境检验检疫局负责起草。

本标准主要起草人：杨冀州、祝伟霞、袁萍、刘亚风、郭俊峰、魏蔚。

进出口水果和蔬菜制品中展青霉素含量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

1 范围

本标准规定了水果和蔬菜制品中展青霉素的高效液相色谱检测方法和液相色谱-质谱/质谱检测和确证方法。

本标准适用于苹果清汁、苹果油汁、番茄酱、山楂片中展青霉素的高效液相色谱检测方法和液相色谱-质谱/质谱检测和确证方法。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注明日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订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面研究使用这些文件的最新版本。凡是不注明日期的引用文件，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

3 试样的制备与保存

3.1 苹果清汁

从所取样品中取出有代表性样品约 500 g，摇匀后装入洁净容器，密封并标明标记，将试样置于 0℃~4℃ 条件下避光保存。

3.2 苹果油汁、番茄酱

从所取样品中取出有代表性样品约 500 g，用玻璃棒搅拌均匀，装入洁净容器作为试样，密封标明标记，将试样置于 0℃~4℃ 条件下避光保存。

3.3 山楂片

从所取样品中取出有代表性样品约 500 g，用粉碎机粉碎，混和均匀，装入洁净容器作为试样，密封并标明标记。将试样置于 0℃~4℃ 条件下避光保存。

在制样操作过程中应防止样品受到污染或发生残留物含量的变化。

第一法 液相色谱-质谱/质谱法

4 方法提要

苹果清汁用乙腈稀释后直接固相萃取净化；苹果油汁、番茄酱、山楂片样品先用果胶酶水解，再以乙酸乙酯提取，吹干浓缩后固相萃取净化，液相色谱-质谱/质谱测定，外标法定量。

5 试剂和材料

除特殊注明外，所用试剂均为分析纯，水为 GB/T 6682 规定的一级水。

5.1 乙腈：高效液相色谱级。

5.2 冰乙酸：高效液相色谱级。

5.3 乙酸乙酯。