

ICS 67.050
X 20

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS 50/ 015—2013

食品安全地方标准 食品中大红粉的检测方法 高效液相色谱法

2013-06-03 发布

2013-10-01 实施

重庆市卫生局 发布

前 言

本标准的附录A、附录B、附录C和附录D均为资料性附录。
本标准首次发布。

食品安全地方标准

食品中大红粉的检测方法 高效液相色谱法

1 范围

本标准规定了食品中大红粉的高效液相色谱检测方法。

本标准适用于辣椒粉、辣椒酱、果酱、香肠、辣椒油、火锅底料及其类似食品中大红粉的检测。

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，仅所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。

3 术语和定义

大红粉

属偶氮系列化工合成染料。分子式： $C_{23}H_{17}N_3O_2$ ，分子量：367.4，CAS号：3789-75-1，化学名：4-[(2-苯基)偶氮]-3-羟基-N-苯基-2-萘甲酰胺。

4 试验方法

4.1 原理

试样中的大红粉用乙酸乙酯-环己烷（1：1）提取，经凝胶渗透色谱（GPC）净化后，用高效液相色谱测定，外标法定量。

4.2 试剂和材料

除特殊注明外，所有试剂均为分析纯，水为GB/T 6682规定的一级水。

- 4.2.1 甲醇：高效液相色谱级。
- 4.2.2 甲酸：高效液相色谱级。
- 4.2.3 丙酮：高效液相色谱级。
- 4.2.4 乙腈：高效液相色谱级。
- 4.2.5 无水硫酸钠，经650℃灼烧4h，备用。
- 4.2.6 乙酸乙酯。
- 4.2.7 环己烷。
- 4.2.8 三氯甲烷。
- 4.2.9 提取液及GPC淋洗液：将乙酸乙酯（4.2.6）和环己烷（4.2.7）等体积混合。
- 4.2.10 大红粉标准品：纯度 $\geq 95\%$ 。