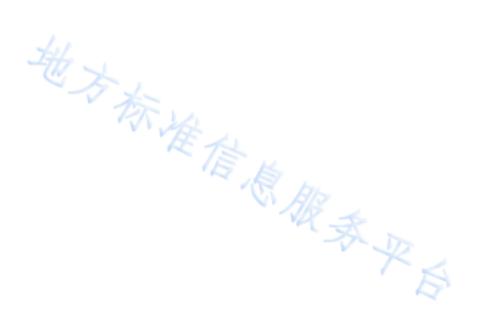
DB37

山 东 省 地 方 标 准

DB37/T 3990-2020

# 食品中四氯虫酰胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

Determination of tetrachlorantraniliprole residue in foods—Liquid chromatography - tandem mass spectrometry



2020 - 06 - 08 发布

2020 - 07 - 08 实施

## 前言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由青岛海关提出、归口并组织实施。

本标准起草单位:青岛海关技术中心、黄岛海关。

本标准主要起草人: 崔淑华、郭庆龙、张谦、王宇、刘宏玉、刘成帅、崔伟佳、逄昔莎、裴萍。

地方标准信息根本平成

### 食品中四氯虫酰胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

#### 1 范围

本标准规定了食品中四氯虫酰胺残留量的液相色谱-质谱/质谱检测方法。

本标准适用于大米、玉米、甘蓝、番茄、苹果、干辣椒、猪肉、鸡肝、牛奶、鸡蛋中溴氰虫酰胺残留量的测定,其它食品可参照执行。

#### 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。

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量 GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

#### 3 原理

试样经乙腈提取,分散固相萃取净化(油脂含量高的样品须先用乙腈饱和正己烷去脂和冷冻去脂) 后,用液相色谱-质谱/质谱仪测定,外标法定量。

#### 4 试剂和材料

除另有说明外, 所用试剂均为分析纯, 水为GB/T 6682规定的一级水。

#### 4.1 试剂

- 4.1.1 乙腈(CH<sub>3</sub>CN, 75-05-8): 色谱纯。
- 4.1.2 甲醇(CH<sub>3</sub>OH, 67-56-1): 色谱纯。
- 4.1.3 正己烷(C<sub>6</sub>H<sub>14</sub>, 110-54-3): 色谱纯。
- 4.1.4 乙酸铵 (C<sub>2</sub>H<sub>7</sub>NO<sub>2</sub>, 631-61-8): 色谱纯。
- 4.1.5 氯化钠 (NaCl, 7647-14-5): 用前在 450 ℃灼烧 4 h, 冷却后密封备用。
- 4.1.6 无水硫酸镁 (MgSO<sub>4</sub>, 7487-88-9): 用前在 650 ℃灼烧 4 h, 贮藏干燥器中, 冷却后备用。

#### 4.2 溶液配制

- **4.2.1** 乙腈饱和正己烷溶液: 取适量乙腈加入正己烷中, 剧烈振摇, 静置至出现明显分层, 弃去乙腈层备用。
- 4.2.2 乙酸铵溶液 (5 mmol/L): 称取 0.385 g 乙酸铵用水溶解并定容至 1 L。

#### 4.3 标准品

四氯虫酰胺 (Tetrachlorantraniliprole, C<sub>17</sub>H<sub>10</sub>BrCl<sub>4</sub>N<sub>5</sub>O<sub>2</sub>, CAS号: 1101384-14-6), 纯度≥95.5%。