

劣质豆腐干速测盒说明书

产品编号：YC196M01H

1 简介

市面上相当多的一部分臭豆腐（干）在浸泡豆干的臭卤里面直接加入粗制硫酸亚铁。豆腐或豆干在臭卤里仅需浸泡数小时后，就可制成臭豆腐（干），其他工艺和配料都可以省去，成本降低了一大半。硫酸亚铁在和这些臭卤中的菌、酶等发酵物接触时会迅速起化学变化，除了生成黑色的硫化铁和其他硫化物外，还会产生许多对人体有害的化合物，长期食用这样的臭干后会出现全身无力、头痛、食欲不振、视力模糊等症状。GB2760-2014《食品添加剂使用标准》规定最大使用量为 0.15 g/L(仅限臭豆腐)。

2 检测原理

加入试剂 A 无现象，再加入试剂 B 出现血红色说明有亚铁离子，加入试剂 C 有白色沉淀说明有硫酸根。

3 检测范围

豆腐干

4 技术指标

检测下限：10 mg/kg（硫酸亚铁）

5 样品测定

5.1 称取 1 g 样品于 10 毫升离心管中，捣碎，加纯净水到 10 mL 刻度线处，上下摇动，混合均匀，静置 5 分钟。作为待测液。

5.2 吸取 1 mL 待测液，加入试剂 A4 滴，混匀，再加入试剂 B4 滴，混匀。无颜色变化时，说明不含硫酸亚铁；有红色出现时，进行下一步试验。

5.3 重新吸取 1 mL 待测液，加入试剂 C4 滴，混匀，当有白色沉淀出现时，说明样品中含有硫酸亚铁，该样品为“化工臭干”。

6 注意事项

6.1 试剂 B 为强酸，应小心操作，切勿溅入眼中，溅到皮肤上时立即用清水冲洗。

6.2 本产品仅用于初筛，最终结果以国家相关标准方法为准。

7 储存条件与有效期

试剂在 4-30℃阴凉避光干燥处储存，有效期为 12 个月。

8 试剂盒装箱单

规格： 50 样/盒

序号	名称	数量	单位	备注
1	试剂 A	1	瓶	
2	试剂 B	1	瓶	
3	试剂 C	1	瓶	
4	吸管	1	包	
5	10 毫升离心管	1	包	清洗后可反复使用
6	2 毫升离心管	1	包	清洗后可反复使用
7	说明书	1	份	