

肉制品中色素速测试剂盒使用说明

产品编号：YC169R01H

1 简介

人工合成色素是化学合成染料，过多食用会对消费者肝脏造成伤害，严重的会有致癌作用。GB2760-2014《食品添加剂使用标准》中规定，肉制品中可以添加色素诱惑红，西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿类） ≤ 0.025 g/kg，肉灌肠 ≤ 0.015 g/kg，可食用动物肠衣类 ≤ 0.05 g/kg，其他产品不能添加任何合成色素。人工合成色素胭脂红、日落黄、柠檬黄等不能用于肉干、肉脯制品等。

2 检测原理

肉制品中的色素被提取后，采用目视比色分析方法，通过比色卡读出色素含量。

3 检测范围

鲜肉制品、肉干、肉脯、肉松、腊肉、卤肉、腌肉、肴肉、红肠、肉肠、香肠等。

4 技术指标

检测下限：15 mg/kg（以诱惑红计）

5 需要自备的工具

剪刀/料理机、镊子、天平（0.1-100 克）、纯净水、移液器（1-5 mL）、计时器、水浴锅

6 样品测定

- （1）将需要检测的样品剪碎或绞碎，用天平称取 1 克于 10 mL 离心管中；
- （2）加纯净水到 4 mL 刻度处，滴加 4 滴试剂 A，置于水浴锅中 90℃ 加热 10 分钟；
- （3）摇匀并冷却后，取 1 mL 上层液体于比色管中，滴加 3 滴试剂 B，混匀；
- （4）继续滴加 3 滴试剂 C，混匀，静置分层，观察结果。

结果判断：如果上清液无色或显示非常浅的黄色，表示该肉样未检出人工合成色素；

如果上清液有明显的黄、红色，表示该肉样检出人工色素，与比色卡比对，得出红色素的大致含量。

7 注意事项

（1）添加的人工色素可能包括诱惑红、胭脂红、苋菜红、日落黄、柠檬黄等。

（2）对于检出的红色色素，只能判断其大致是否超标，但并不能区分其是允许添加的诱惑红色素还是不允许添加的胭脂红色素。

（3）本产品仅用于初筛，最终结果以国家相关标准方法为准。

8 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。

9 试剂盒组成

序号	组成	规格	50 次/盒
1	试剂 A		1 瓶
2	试剂 B		1 瓶
3	试剂 C		1 瓶
4	5 mL 胶头滴管		1 支
5	10 mL 螺口离心管（可循环使用）		4 支
6	2 mL 比色管		50 支
7	说明书		1 份

肉中色素

