

甲醛检测试纸使用说明书

【产品介绍】：

甲醛具有杀菌、防腐和凝固蛋白的作用，有些食品经销商用甲醛水溶液做食品的防腐剂，来达到食品保鲜的目的。甲醛可以破坏生物细胞蛋白的物质，能引起人体过敏、肠道刺激反应、食物中毒等疾患，对人体危害较大。国家已明确规定禁止在食品中加入甲醛。

【检测原理】：

甲醛与试纸上的药剂发生显色反应，根据试纸的颜色变化可检测出样品中甲醛的含量。

【操作方法】：

a. 用天平称取 5 克水发产品样品于 50mL 样品瓶中，加入 5ml 蒸馏水到样品管中，振摇，浸泡 10 分钟，上层为待测液。

b. 取上层待测液 1ml 于 1.5ml 小离心管中，滴入 2 滴甲醛反应液，混匀将试纸条浸入后取出，2 分钟时将试纸与比色卡进行比较，读取结果。

【结果判定】：

将检测结果与国家限量进行对比，含量符合标准的为合格，否则为不合格。

各食品中甲醛限量标准及依据

样品名称	限量标准	限量标准依据
水发产品	≤ 10 mg/kg	NY5172—2002《无公害食品 水发水产品》

注：干制品水发的水产品(包括水发海参、水发鱿鱼、水发墨鱼、水发干贝、水发鱼翅等)，水浸泡销售的解冻水产品(解冻虾仁、解冻银鱼等)，以及浸泡销售的鲜水产品(鲜墨鱼仔、鲜小鱿鱼等)。

注：

1 超标样品需要重复检测几次，仍超标请用国家标准方法复检。

2 甲醛试纸显示白色或黄色,都表示甲醛含量为 0mg/kg.

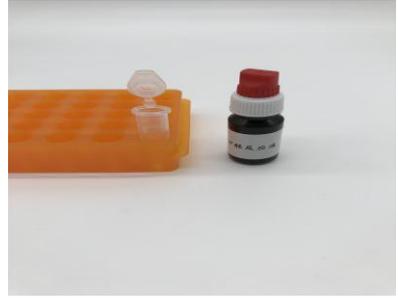
【保存条件与有效期】：阴凉干燥处保存，有效期为 1 年。



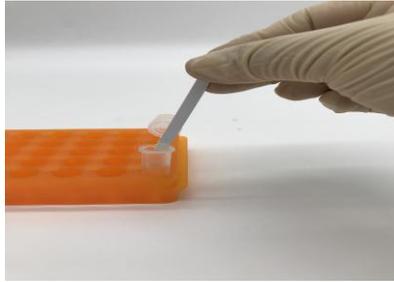
(1)



(2)



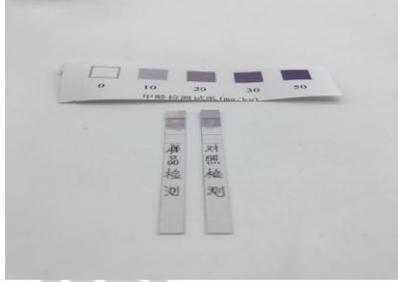
(3)



(4)



(5)



(6)

