

## 硝酸盐速测管使用说明书

**【食盐样品检测】**：用袋内附带小勺取食盐 1 平勺，加入到检测管中，加入蒸馏水或纯净水至 1mL 刻度处，盖上盖，将固体部分摇溶，10 分钟后与标准色板对比，该色板上的数值乘以 10 即为食盐中亚硝酸盐的含量 mg/kg。当样品出现血红色且有沉淀产生或很快褪色变成黄色时，可判定亚硝酸盐含量相当高，或样品本身就是亚硝酸盐。

**【液体样品检测】**：直接取澄清液体样品 1mL 加入到检测管中，盖上盖，将试剂摇溶，10 分钟后与标准色板对比，找出与检测管中溶液颜色相同的色阶，该色阶上的数值即为样品中亚硝酸盐（以  $\text{NaNO}_2$  计）的含量 mg/L。如果亚硝酸盐的含量是以氮（N）为计算单位（如饮用水或水源水等），读取色阶上的数值后除以 5 即可。如果亚硝酸盐的含量是以亚硝酸根（ $\text{NO}_2^-$ ）为计算单位（如矿泉水、瓶装饮用纯净水等），读取色阶上的数值后除以 3.28 即可。

**【乳浊样品检测】**：牛乳及豆浆可直接取 1mL 加入到检测管中，盖上盖，将试剂摇溶，10 分钟后与标准色板对比，找出与检测管中溶液颜色相同的色阶，该色阶上的数值乘以 2 即为样品中亚硝酸盐的近似含量 mg/L。

**【固体或半固体样品检测】**：

### A、蔬菜类样品：

取粉碎均匀的样品 2.5g 至样品瓶中，加蒸馏水或去离子水（纯净水）至 10mL 刻度线，充分振摇后放置 5 分钟。取上清液（或过滤或离心得到的上清液）1.0mL 加入到检测管中，盖上盖，将试剂摇溶，10 分钟后与标准色板对比，该色板上的数值乘以 4 即为样品中亚硝酸盐的含量 mg/kg（以  $\text{NaNO}_2$  计）。

### B、其他类：

取粉碎均匀的样品 1.0g 或 1.0mL 至样品瓶中，加蒸馏水或去离子水（纯净水）至 10mL 刻度线，充分振摇后放置 5 分钟，取上清液（或过滤或离心得到的上清液）1.0mL 加入到检测管中，盖上盖，将试剂摇溶，10 分钟后与标准色板对比，该色板上的数值乘以 10 即为样品中亚硝酸盐的含量 mg/kg（以  $\text{NaNO}_2$  计）。

**注意：**如果测试结果超出色板上的最高值，可定量稀释后测定，并在计算结果时乘以稀释倍数（如从 10ml 比色管中取出 1.0mL 转入另一支 10mL 比色管中，加水至刻度，从中取 1.0mL 加入到检测管中测定，测试结果乘以 100（稀释倍数）即为样品中亚硝酸盐的含量。

### 部分食品、饮用水中亚硝酸盐的限量标准参考值（以 $\text{NaNO}_2$ 计）

品名	限量标准 mg/kg	品名	限量标准 mg/kg
食盐（精盐）、牛乳粉	$\leq 2$	香肠（腊肠）香肚、酱腌菜、广式腊肉、火腿	$\leq 20$
鲜肉类、鲜鱼类、粮食	$\leq 3$	肉制品、火腿肠、灌肠类	$\leq 30$
蔬菜	$\leq 4$	其他肉类罐头、其他腌制罐头	$\leq 50$
婴儿配方乳粉、鲜蛋类	$\leq 5$	西式蒸煮、烟熏火腿及罐头、西式火腿罐头	$\leq 70$

以 N 计：生活饮用水  $\leq 1\text{mg/L}$   
以  $\text{NO}_2^-$  计：矿泉水  $\leq 0.005\text{mg/L}$ ，瓶装饮用纯净水  $\leq 0.002\text{mg/L}$

**说明：**①生活饮用水中常存有微量的亚硝酸盐不能作为测定用稀释液。②若显色后颜色很深且有沉淀产生或很快褪色变成浅黄色，说明样品中亚硝酸盐含量很高，须加大稀释倍数重新测定。③对超标样品应进行重复实验，有条件时送实验室准确定量。

**【保存条件与有效期】**：试剂避光常温保存，有效期为 12 个月。

**【实验所需材料】**：1ml 移液枪、1ml 枪头、小离心管架、纯净水、计时器、样品杯。

