

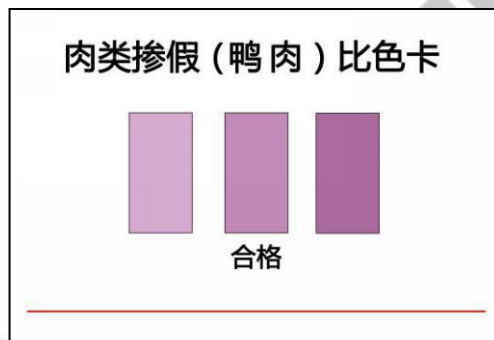
肉类掺假（鸭肉）快速检测试剂盒 说明书

【检测范围及技术指标】

定性检测

【检测步骤】

取中心肌肉组织绞碎，称取 0.5g 加入 5mL 离心管中，加入 2mL 蒸馏水，用 1mL 吸管充分搅匀，80℃ 水浴中加热 2min，加热后 2000rpm 离心 5min（若无离心机则可静置 5-15min），冷却至室温，用 1mL 吸管吸取 0.5mL 上清液（切勿取到肉末，可过滤）于 1.5mL 离心管中，依次各滴加 3 滴检测试剂 A、B、C，静置 10min，与合格比色卡比对，符合以下三种颜色者，即合格；若出现其他颜色，即为阳性，该样品为掺假鸭肉。



【贮藏】：阴暗处保存

【规格】：50 次

【有效期】：12 个月。

【试剂盒装箱单】

规格： 10 样/盒

名称	数量	名称	数量
检测试剂 A	1 瓶	1mL 吸管	10 支
检测试剂 B	1 瓶	1.5mL 离心管	10 支
检测试剂 C	1 瓶	5 mL 离心管	10 支
说明书	1 份		

【实验所需材料】：水浴锅、电子天平、计时器、剪刀、镊子、蒸馏水、样品杯、1.5ml 离心管、1.5ml 离心管架、5ml 离心管、5ml 离心管架、2ml 塑料吸管、1ml 塑料吸管。

