

进出口肉制品中甲萘威残留量测定



(1) 执行标准

SN/T 0122-2011 《进出口肉及肉制品中甲萘威残留量检验方法 液相色谱-柱后衍生荧光检测法》

(本标准适用于进出口牛肉、鸡肉、虾肉、鱼肉及火腿罐头中甲萘威残留量的测定。)

(2) 应用背景

甲萘威又名西维因, 胺甲萘。具有触杀和转微内吸特征, 兼有胃毒作用。是高效、低毒、低残留的广谱性杀虫剂。世界各国对水果、蔬菜、肉类制品等中的农药残留都作了严格的限量要求。如无公害蔬菜中甲萘威残留限量标准为不大于 2.0mg/kg。国内的食品进口企业, 为在国际食品贸易中, 顺利地进入进口国, 避免由于技术性贸易造成的损失, 应该从生产到检测全程监控产品质量。

(3) 分析条件

色谱条件:

色谱柱: C18 柱(4.6 mm × 250 mm, 5 μm);

流速: 1.0mL/min;

流动相: 乙腈:水 (40:60, 体积比);

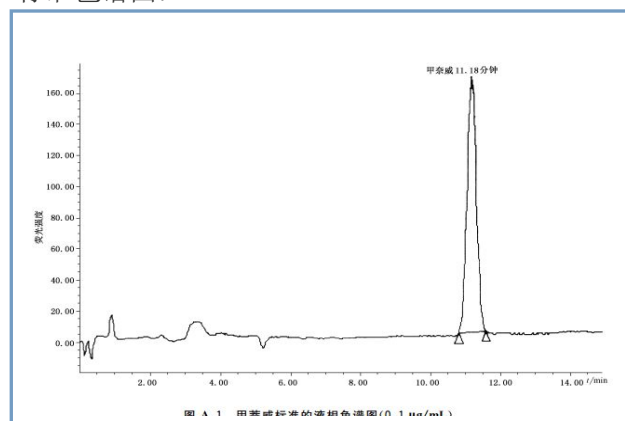
进样体积: 20μL

柱温: 42℃;

荧光检测器: Ex330nm, Em465nm。

柱后衍生条件:

标准色谱图:



	衍生试剂 1: 水解试剂	衍生试剂 2: OPA 试剂
温度	100℃	室温
流速	0.4 mL/min	0.4 mL/min

(4) 推荐配置:

- Series4000 系列二元梯度液相色谱仪
- 荧光检测器 FLD
- 兰博 PCR 柱后衍生系统
- SMT C18 色谱柱 4.6mm × 250 mm × 5 μm
- OPA 柱后衍生试剂包
- 组织匀浆机
- 振荡器