

<<出入境检验检疫行业标准汇编>>

图书基本信息

书名：<<出入境检验检疫行业标准汇编>>

13位ISBN编号：9787506668262

10位ISBN编号：7506668262

出版时间：2012-8

出版时间：中国标准出版社

作者：国家认证认可监督管理委员会 编

页数：369

字数：652000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<出入境检验检疫行业标准汇编>>

内容概要

中国标准出版社陆续出版，分卷情况如下：

- 动物检疫卷；
- 纺织检验卷；
- 化工品、矿产品及金属材料卷；
- 机电卷；
- 鉴定卷；
- 轻工检验卷；
- 食品、化妆品检验卷；
- 卫生检疫卷；
- 危险品包装检验卷；
- 植物检疫卷；
- 管理卷。

<<出入境检验检疫行业标准汇编>>

书籍目录

生物毒素残留量检测方法标准

SN 0211-1993 出口粮谷中棕曲霉毒素A的检验方法

SN 0339-1995 出口茶叶中黄曲霉毒素8。

检验方法

SN 0352 1995 出口贝类麻痹性贝类毒素检验方法

SN 0589-1996 出口饮料中棒曲霉素的检验方法

SN 0595-1996 出口粮谷中赤霉烯酮检验方法

SN 0637-1997 出口油籽、坚果及坚果制品中黄曲霉毒素的检验方法液相色谱法

SN / T 1070-2002进出口贝类中记忆丧失性贝类毒素检验方法

SN / T 1101 2002进出口油籽及粮谷中黄曲霉毒素的检验方法

SN / T 1514-2005进出口粮谷中桔青霉、黄绿青霉、岛青霉检验方法

SN / T 1569-2005进出口河豚中河豚毒素检验方法ELISA法

SN / T 1571-2005进出口粮谷中呕吐毒素检验方法液相色谱法

SN / T 1572 2005进出口粮谷、饲料中伏马毒素检验方法液相色谱法

SN / T 1664-2005 牛奶和奶粉中黄曲霉毒素M₁、M₂、M₈、M₁₀的测定

G₁、G₂含量的测定

SN / T 1735-2006 进出口贝类产品中麻痹性贝类毒素检验方法 高效液相色谱法

SN / T 1736 2006 进出口蜂蜜中黄曲霉毒素的检验方法 高效液相色谱法

SN / T 1745-2006进出口大豆、油菜籽和食用植物油中玉米赤霉烯酮的检验方法

SN / T 1746-2006进出口大豆、油菜籽和食用植物油中赭曲霉毒素A的检验方法一

SN / T 1771-2006进出口粮谷中82毒素的测定免疫亲和柱一液相色谱法

SN / T 1772-2006进出口粮谷中玉米赤霉烯酮的测定免疫亲和柱一液相色谱法

SN / T 1773-2006进出口贝类中麻痹性贝类毒素检验方法酶联免疫吸附试验法

SN / T 1859-2007饮料中棒曲霉毒素和5-羟甲基糠醛的测定方法 液相色谱一质谱法和气相色谱一质谱

法

SN / T 1867-2007进出口贝类中软骨藻酸的检测方法液相色谱一串联质谱法

SN / T 1940—2007进出口食品中赭曲霉毒素A的测定方法

SN / T 1958-2007进出口食品中伏马毒素B₁残留量检测方法酶联免疫吸附法

SN / T 1996-2007 贝类中腹泻性贝类毒素检验方法 酶联免疫吸附法

SN / T 2008-2007进出口果汁中棒曲霉毒素的检测方法高效液相色谱法

SN / T 2131 . 1-2008进出口贝类中腹泻性贝类毒素检测方法第1部分：荧光磷酸酶抑制法

SN / T 2209-2008 进出口水产品中有毒生物胺的检测方法 高效液相色谱法

SN / T 2269-2009 进出口贝肉中大田软海绵酸的检测 液相色谱一串联质谱法

SN / T 2416-2010 进出口食品中金黄色葡萄球菌肠毒素A检测方法 电泳和免疫印迹法

SN / T 2426-2010进出口粮谷中桔霉素含量检测方法液相色谱法

SN / T 2483-2010进出口粮谷中柄曲菌素含量检测方法液相色谱法

.....

有机污染物残留量检测方法标准

<<出入境检验检疫行业标准汇编>>

章节摘录

版权页：插图：3.3抽样方法按3.2规定的抽样点（件）数，随机抽取样品。

每5点（件）抽取的原始样品组成一个混合样（即检验样品），其重量不少于2 kg，装入清洁容器内，加封标记后，及时送交实验室检验。

3.4分析样品的采集 分析样品要有充分的代表性，依受检贝类品种决定样品的采集量。

取样个数不少于12个贝类个体，即从2 kg混合样品中挑选良好的贝去壳，去壳肉量应达200g。

对于个体过小的品种，则以去壳后肉量不少于200 g来决定采集个数。

新鲜贝类不能及时送检，按3.5.1方法将贝肉分离，将沥水后的200 g贝肉放入100 mL HCl（0.18 mol / L）中，置于4℃冷藏保存（切勿冷冻），备检。

3.5试样制备 3.5.1牡蛎、蛤及贻贝用清水将贝壳外表彻底洗净，切断闭壳肌，开壳，用清水淋洗内部去除泥沙及其他外来物。

将闭壳肌和连接在胶合部的组织分开，仔细取出贝肉，切勿割破肉体。

开壳前不要加热或用麻醉剂。

收集约200 g肉置于10号筛子中沥水5 min（不要使肉堆积），捡出碎壳等杂物，将贝肉均质。

3.5.2扇贝取可食部分用作检测。

沥干及均质过程同3.5.1。

3.5.3贝类罐头将罐内所有内容物（肉及液体）倒入均质器充分均质。

如果是大罐，将贝肉沥水并收集沥下的液体，分别称重，将固形物和汤汁按比例混合，充分均质。

3.5.4用酸保存的贝肉沥去酸液，分别存放贝肉及酸液，将沥干的贝肉充分均质。

3.5.5冷冻贝类在室温下，使冷冻的样品（带壳或脱壳的）呈半冷冻状态，按3.5.1方法开壳、淋洗、取肉、均质。

3.5.6贝肉干制品干制品可于HCl（0.18 mol / L）溶液中浸泡（冷藏），按3.5.4方法沥干、均质。

3.6试样保存 上述3.5中经均质处理的样品如不能及时检测，可取100 g已均质贝肉加入100 mL HCl（0.18 mol / L）溶液，置于4℃冷藏保存（尽可能及时检验）。

4测定方法 4.1方法提要 本方法采用鼠单位测定，对PSP予以定量。

鼠单位定义为：对体重为20 g的小白鼠腹腔注射1 mL贝类提取液后，在15 min时杀死小鼠所需的最低毒素量。

采用Saxitoxin作为毒素的标准品，将鼠单位换算成毒素的微克数。

根据小鼠注射贝类提取液后的死亡时间，查出鼠单位，并按小鼠体重，校正鼠单位，计算确定每100 g贝肉内的PSP的微克数。

所测定结果代表存在于贝肉内各种化学结构的PSP毒素的总量。

4.2试剂和材料 4.2.1盐酸溶液：0.18 mol / L，将15 mL浓HCl用蒸馏水稀释至1 L。

4.2.2盐酸溶液：5 mol / L，将41.7 mL浓HCl用蒸馏水稀释至100 mL。

4.2.3氢氧化钠溶液：0.1 mol / L，将4.6 g NaOH溶于1L蒸馏水中。

4.2.4麻痹性贝类毒素（Saxitoxin）标准液：100g / mL，经酸化，含有20%的乙醇作为保护剂，冷藏时，无限期稳定。

<<出入境检验检疫行业标准汇编>>

编辑推荐

《出入境检验检疫行业标准汇编:食品、化妆品检验卷:生物毒素和有机污染物残留检测方法》由中国标准出版社出版。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>