

氧乐果胶体金快速检测卡使用说明书

1、产品简介

氧乐果是一类酸性杀虫剂，遇碱易分解，在中性及偏酸性溶液中较稳定。氧化乐果抗性系数较小，因此特别适宜防治抗性蚜虫，为高效、高毒、广谱性杀虫、杀螨剂，具有较强的内吸、触杀和胃毒作用，以防治多种害虫，如果树、蔬菜、棉花、水稻等作物上的蚜虫、叶螨、白粉虱等，对人畜高毒。

2、检测原理

氧乐果快速检测卡应用了竞争抑制免疫层析的原理，样本中的氧乐果与胶体金标记的特异性单克隆抗体结合，在层析流动过程中抑制了抗体和 NC 膜检测线（T 线）上氧乐果-BSA 偶联物的结合，从而导致检测线颜色的变化。如果样本中氧乐果含量大于或等于检测限，T 线显色比质控线（C 线）浅或 T 线不显色，结果为阳性；反之，T 线显色比 C 线深或一样深，结果为阴性。

3、适用范围

本产品适用于蔬菜中氧乐果残留的现场或实验室快速检测。检测种类如下：

青菜、菠菜、生菜、空心菜、茼蒿、叶用莴苣、普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）、雍（薹）菜、杭白菜、大白菜等。

4、检出限

0.1mg/kg (ppm)

5、检测时间

单个样本检测时间约 15min。

6、产品组成

氧乐果快速检测卡	(20 份/盒)	金标微孔	(20 份/盒)
缓冲液	(1 瓶/盒, 60mL/瓶)	一次性滴管	(1 套/盒)
说明书	(1 份/盒)		

7、辅助设备设施

剪刀、电子称、移液器、计时器、样品杯。

8、样品前处理

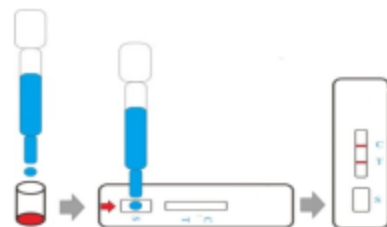
称取 2.0g±0.1g 蔬菜样品（叶菜剪成 1cm 左右见方的碎片，块茎类取横截面样品或取其表皮），放入样品杯（或 50mL 离心管）中；加入 3mL 缓冲液，手动颠倒混匀 2min（振幅 50 次/min），静置 2min，待测。

【稀释方法】

样品种类	残留限量要求	稀释方法
蔬菜	0.1mg/kg	直接吸取 100μL 样品浸泡液于金标微孔中

9、检测步骤

- （1）在进行测试前请完整阅读使用说明书，使用前将检测卡和待测样液恢复至室温（20℃~30℃）；
- （2）取出检测卡后请尽快使用。将检测卡水平放置于观察者正面；
- （3）取出金标微孔，用移液枪吸取 100μL（约 4 滴）待测液于金标微孔中，缓慢吹打至完全溶解金标微孔底部红色物质，水平静置反应 4min；
- （4）将检测卡平放，用滴管吸取金标微孔中所有溶液，垂直缓慢滴加于加样孔中，开始计时；
- （5）5~8min 根据示意图判定结果，其它时间判读无效。



10、结果判定

阴性 (-) : T 线显色比 C 线深或者一样深, 表示样品中不含氧乐果或残留浓度低于检测限。

阳性 (+) : T 线显色比 C 线浅或者 T 线不显色, 表示样品中含氧乐果且残留浓度高于或等于检测限。

无效 : C 线不显色, 可能是操作不当或者检测卡失效, 建议仔细阅读说明书后重新测试。



11、产品特异性

使用本产品检测 100mg/kg 的多菌灵、灭蝇胺、啉虫脒、克百威等药物, 结果均为阴性。

12、储存条件及有效期

4~30℃阴凉干燥处避光保存; 保质期为 12 个月; 生产日期、有效期及批号见外包装。

13、注意事项

- (1) 本产品请在保质期内一次性使用; 不同批次的产品请勿混合使用。
- (2) 请勿触摸检测卡中央的白色膜面; 请勿重复使用配备的滴管, 避免交叉污染; 切勿食用配备的试剂。
- (3) 拆封后的检测卡建议在 1 小时内使用, 避免产品受潮影响检测结果; 未使用完的试剂请密封储存。
- (4) 自来水、蒸馏水或去离子水不能作为阴性对照; 出现阳性结果或无效结果, 建议复检。
- (5) 产品加标验证时, 将高浓度标准品进行中间浓度稀释, 添加量控制在 10-100μL。
- (6) 每次处理样品时所使用的器具务必进行清洗, 避免交叉污染。
- (7) 切记: 进行取样检测操作时, 请勿使用变质的样品。
- (8) 本产品供定性筛查用, 如需确证, 请参照国家相关标准方法。

14、安全性说明

- (1) 进行检测前, 请自觉做好自我防护措施, 带上口罩、手套和穿上实验服等。
- (2) 本产品所涉及的试剂安全可靠, 不含致癌性, 剧毒、易燃、易爆、强腐蚀性的试剂。若试剂接触皮肤或不慎溅入眼, 请及时用清水彻底清洗干净。严重者或感觉不适应到医院及时治疗。
- (3) 检测废弃物应进行固液分离, 由专门的危废处理公司进行回收处理。

【附表】氧乐果—食品安全国家标准食品中农药最大残留限量 GB 2763

食品类别/名称	最大残留量 (mg/kg)
谷物: 麦类 / 旱粮类 / 杂粮类	0.02 / 0.05 / 0.05
油料和油脂: 棉籽 / 大豆	0.02 / 0.05
蔬菜: 鳞茎类蔬菜 / 芸苔属类蔬菜 / 叶菜类蔬菜 / 茄果类蔬菜 / 瓜类蔬菜 / 豆类蔬菜 / 茎类蔬菜 / 根茎类和薯芋类蔬菜 / 水生类蔬菜 / 芽菜类蔬菜 / 其他类蔬菜	0.02
水果: 柑橘类水果 / 仁果类水果 / 核果类水果 / 浆果和其他小型类水果 / 热带和亚热带类水果 / 瓜果类水果	0.02
糖料: 甘蔗 / 甜菜	0.05 / 0.05
饮料: 茶叶	0.05
调味料: 果类调味料 / 根茎类调味料	0.01 / 0.05