

氯氟氰菊酯胶体金快速检测卡使用说明书

1、产品简介

氯氟氰菊酯是一种高效、广谱、速效拟除虫菊酯类杀虫、杀螨剂，以触杀和胃毒作用为主，无内吸作用。对鳞翅目、鞘翅目和半翅目等多种害虫和其他害虫，以及叶螨、锈螨、瘿螨、跗线螨等有良好的效果，在也可用来防治多种地表和公共卫生害虫。对人畜高毒。

2、检测原理

氯氟氰菊酯快速检测卡应用了竞争抑制免疫层析的原理，样本中的氯氟氰菊酯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）上氯氟氰菊酯-BSA 偶联物的结合，从而导致检测线颜色的变化。如果样本中氯氟氰菊酯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、水果中氯氟氰菊酯残留的现场或实验室快速检测。

4、检出限

0.2mg/kg (ppm)

5、检测时间

单个样本检测时间约 15min。

6、产品组成

氯氟氰菊酯快速检测卡	(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

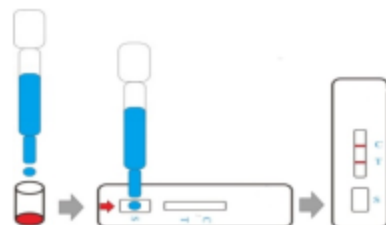
称取 2.0g±0.1g 样品（叶菜剪成 1cm² 左右见方的碎片，块茎类取横截面样品或取其表皮，水果类取去柄去核的全果切成 1cm³ 颗粒状），放入样品杯（或 50mL 离心管）中，加入 3mL 缓冲液，手动颠倒混匀 2min（振幅 50 次/min），静置 2min，待测。

【稀释方法】

样品种类	残留限量要求	稀释方法
鳞茎类蔬菜（韭菜除外）、番茄、茄子、辣椒、甜椒、西葫芦、苦瓜、豆类蔬菜、茎用莴苣、柑、橘、橙、柚、佛手柑、苹果、梨、山楂、枇杷、温橙、李子、浆果和其他小型水果【枸杞（鲜）、猕猴桃除外】、芒果	0.2mg/kg	直接吸取 100μL 样品浸泡液于金标微孔中
茄果类蔬菜（番茄、茄子、辣椒、甜椒、黄秋葵除外）、樱桃	0.3mg/kg	样品浸泡液 50μL+缓冲液 75μL（体积比 2:3）
韭菜、头状花序芸薹属类蔬菜（青花菜除外）、芹菜、黄秋葵、桃、油桃、杏、枸杞（鲜）、猕猴桃	0.5mg/kg	样品浸泡液 50μL+缓冲液 75μL（体积比 2:3）
结球甘蓝、菜薹、大白菜、黄瓜、柠檬、橄榄	1.0mg/kg	样品浸泡液 50μL+缓冲液 200μL（体积比 1:4）
青花菜、芥蓝、菠菜、普通白菜、叶用莴苣、油麦菜、茎用莴苣叶、金橘、香蕉	2.0mg/kg	样品浸泡液 50μL+缓冲液 450μL（体积比 1:9）
茼蒿、茼蒿	5.0mg/kg	样品浸泡液 15μL+缓冲液 360μL（体积比 1:24）

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，表示样品中不含氯氟氰菊酯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，表示样品中含氯氟氰菊酯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、啉虫脒、百菌清、克百威、联苯菊酯等药物，结果均为阴性。

使用本产品检测 0.06mg/kg 的甲氧菊酯，0.2mg/kg 的溴氰菊酯、氯氰菊酯药物，结果为阳性。

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】氯氟氰菊酯—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	最大残留限量 (mg/kg)
谷物：小麦 / 大麦 / 燕麦 / 黑麦 / 小黑麦 / 玉米 / 鲜食玉米 / 高粱 / 杂粮类 / 绿豆 / 糙米	0.05 / 0.5 / 0.05 / 0.05 / 0.05 / 0.02 / 0.2 / 0.5 / 0.05 / 0.2 / 1
油料和油脂：油籽类（棉籽、大豆、花生仁、葵花籽油除外）/ 棉籽 / 大豆 / 花生仁 / 葵花籽 / 棉籽油	0.2 / 0.05 / 0.02 / 0.05 / 0.05 / 0.02
蔬菜：鳞茎类蔬菜（韭菜除外）/ 韭菜 / 结球甘蓝 / 头状花序芸薹属类蔬菜（青花菜除外）/ 青花菜 / 芥蓝 / 菜薹 / 菠菜 / 普通白菜 / 苋菜 / 茼蒿 / 叶用莴苣 / 油麦菜 / 茎用莴苣叶 / 芹菜 / 大白菜 / 茄果类蔬菜（番茄、茄子、辣椒、甜椒、黄秋葵除外）/ 番茄 / 茄子 / 辣椒 / 甜椒 / 黄秋葵 / 瓜类蔬菜（黄瓜、西葫芦、苦瓜除外）/ 黄瓜 / 西葫芦 / 苦瓜 / 豆类蔬菜 / 芦笋 / 茎用莴苣 / 根茎类和薯芋类蔬菜（马铃薯除外）/ 马铃薯	0.2 / 0.5 / 1 / 0.5 / 2 / 2 / 1 / 2 / 2 / 5 / 5 / 2 / 2 / 2 / 0.5 / 1 / 0.3 / 0.2 / 0.2 / 0.2 / 0.2 / 0.5 / 0.05 / 1 / 0.2 / 0.2 / 0.2 / 0.02 / 0.2 / 0.01 / 0.02
水果：柑 / 橘 / 橙 / 柠檬 / 柚 / 佛手柑 / 金橘 / 苹果 / 梨 / 山楂 / 枇杷 / 温柑 / 桃 / 油桃 / 杏 / 李子 / 樱桃 / 浆果和其他小型水果【枸杞（鲜）、猕猴桃除外】/ 枸杞（鲜）/ 猕猴桃 / 橄榄 / 莲雾 / 荔枝 / 芒果 / 香蕉 / 菠萝 / 瓜果类水果（甜瓜除外）/ 甜瓜	0.2 / 0.2 / 0.2 / 1 / 0.2 / 0.2 / 2 / 0.2 / 0.2 / 0.2 / 0.2 / 0.2 / 0.5 / 0.5 / 0.5 / 0.2 / 0.3 / 0.2 / 0.5 / 0.5 / 1 / 0.1 / 0.1 / 0.2 / 2 / 0.05 / 0.05 / 0.1
饮料类：茶叶 / 咖啡豆	15 / 0.01