

氟虫腈胶体金快速检测卡使用说明书

1、产品简介

氟虫腈，是一种苯基吡唑类杀虫剂、杀虫谱广，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用，其作用机制在于阻碍昆虫 γ -氨基丁酸控制的氯化物代谢，因此对蚜虫、叶蝉、飞虱、鳞翅目幼虫、蝇类和鞘翅目等重要害虫有很高的杀虫活性，对作物无药害。我国《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)规定了氟虫腈在不同农作物中的最大残留限量。

2、检测原理

氟虫腈快速检测卡应用了竞争抑制免疫层析的原理，样本中的氟虫腈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)上氟虫腈-BSA偶联物的结合，从而导致检测线颜色的变化。如果样本中氟虫腈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**和**水果**中氟虫腈药物残留的现场或实验室快速检测。

4、检出限

0.02mg/kg (ppm)

5、检测时间

单个样品检测时间需约15min。

6、产品组成

氟虫腈快速检测卡	(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，样品杯，移液器，计时器。

8、样品前处理

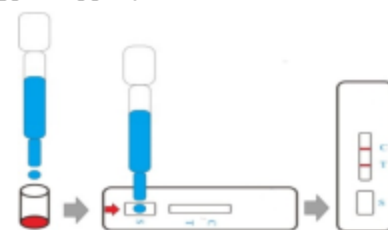
称取 $2.0g \pm 0.1g$ 样品(叶菜剪成1cm左右见方的碎片，块茎类取横截面样品或取其表皮，水果类取去柄去核的全果切成1cm³颗粒状)，放入样品杯(或50mL离心管)中，加入3mL **缓冲液**，手动颠倒混匀2min(振幅50次/min)，静置2min，待测。

【稀释方法】

样品种类	残留限量要求	稀释方法
蔬菜、柑橘类水果、仁果类水果、核果类水果、浆果和其他小型水果、热带和亚热带水果(香蕉除外)、瓜果类水果	0.02mg/kg	直接吸取100 μ L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 **100 μ L (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, 表示样品中不含氟虫腈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, 表示样品中含氟虫腈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

检测 100mg/kg 的毒死蜱、啉虫脒、百菌清、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】氟虫腈—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: 小麦 / 大麦 / 燕麦 / 黑麦 / 小黑麦 / 玉米 / 鲜食玉米 / 糙米	0.002 / 0.002 / 0.002 / 0.002 / 0.002 / 0.1 / 0.1 / 0.02
油料和油脂: 花生仁 / 葵花籽	0.02 / 0.002
蔬菜: 鳞茎类蔬菜 / 芸薹属类蔬菜 / 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 / 浆果和其他小型水果 / 热带和亚热带水果 (香蕉除外) / 香蕉 / 瓜果类水果	0.02 / 0.02 / 0.02 / 0.02 / 0.02 / 0.005 / 0.02
糖料: 甘蔗 / 甜菜	0.02 / 0.02
食用菌: 蘑菇类	0.02