

百菌清胶体金快速检测试纸卡使用说明书

1、产品简介

百菌清是一种高效低毒广谱的杀菌剂，对多种作物真菌病害具有预防作用，药效稳定，残效期长。可用于小麦、水稻、蔬菜、果树、花生、茶叶等作物，可防治多种蔬菜疫病、瓜类霜霉病、白粉病等病害。我国《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)规定了百菌清在不同农作物中的最大残留限量。

2、检测原理

百菌清快速检测试纸卡应用了竞争抑制免疫层析的原理，样本中的百菌清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)上百菌清-BSA偶联物的结合，从而导致检测线颜色的变化。如果样本中百菌清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百菌清药物残留的现场或实验室快速检测。检测种类如下：

洋葱、葱、抱子甘蓝、花椰菜、青花菜、芥蓝、菜薹、普通白菜、蕹菜、叶用莴苣、芹菜、大白菜、番茄、樱桃番茄、茄子、辣椒、甜椒、黄瓜、西葫芦、节瓜、苦瓜、丝瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、豇豆、菜豆、食荚豌豆等。

4、检出限

5.0mg/kg (ppm)

5、检测时间

单个样品检测时间需约15min。

6、产品组成

百菌清快速检测试纸卡	(20份/盒)	空白微孔	(20份/盒)
缓冲液	(1瓶/盒, 200mL/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

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10mL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
头状花序芸薹属类蔬菜(花椰菜、芥菜、菜薹除外)、菠菜、普通白菜、叶用莴苣、芹菜、大白菜、番茄、茄子、辣椒、甜椒、黄瓜、西葫芦、节瓜、苦瓜、丝瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、豇豆、菜豆、越橘、草莓、西瓜、甜瓜类水果	5.0mg/kg	样品浸泡液 50mL+缓冲液 450mL (体积比 1: 9)
抱子甘蓝	6.0mg/kg	样品浸泡液 25mL+缓冲液 275mL (体积比 1: 11)
樱桃番茄、食荚豌豆	7.0mg/kg	样品浸泡液 25mL+缓冲液 325mL (体积比 1: 13)
洋葱、葱、花椰菜、蕹菜、葡萄、枸杞(鲜)	10.0mg/kg	样品浸泡液 20mL+缓冲液 380mL (体积比 1: 19)
芥蓝	15.0mg/kg	样品浸泡液 15mL+缓冲液 435mL (体积比 1: 29)
醋栗、加仑子、番木瓜	20.0mg/kg	样品浸泡液 10mL+缓冲液 390mL (体积比 1: 39)
菜薹	30.0mg/kg	样品浸泡液 10mL+缓冲液 590mL (体积比 1: 59)

9、检测步骤

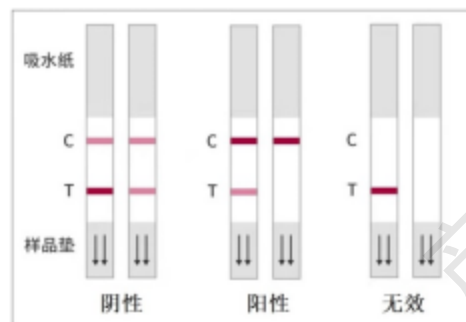
- (1) 在进行测试前请完整阅读使用说明书，使用前将检测试纸卡和待测样液恢复至室温(20℃~30℃)；
- (2) 取出空白微孔，用移液枪吸取100μL(约4滴)待测液于空白微孔中；
- (3) 取出检测试纸卡后请尽快使用。将试纸卡样品垫端插入微孔中，使下端充分浸入溶液中，开始计时；
- (4) 5min后取出试纸卡将样品垫刮掉，并于8min内判读结果，其他时间判读无效。

10、结果判定

阴性 (-): T 线显色比 C 线深或者一样深, 表示样品中不含百菌清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, 表示样品中含百菌清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试纸卡失效, 建议仔细阅读说明书后重新测试。



11、产品特异性

检测 100mg/kg 的多菌灵、毒死蜱、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) 请勿触摸试纸卡中央的白色膜面; 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) 拆封后的试纸卡建议在 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】百菌清—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: 稻谷 / 小麦 / 鲜食玉米 / 杂粮类 (绿豆、赤豆除外) / 绿豆 / 赤豆	0.2 / 0.1 / 5 / 1 / 0.2 / 0.2
油料和油脂: 大豆 / 花生仁	0.2 / 0.05
蔬菜:	
洋葱 / 葱 / 抱子甘蓝 / 头状花序芸薹属类蔬菜 (花椰菜、芥菜、菜薹除外)	10 / 10 / 6 / 5 /
/ 花椰菜 / 芥蓝 / 菜薹 / 菠菜 / 普通白菜 / 蕹菜 / 叶用莴苣 / 芹菜 /	10 / 15 / 30 / 5 / 5 / 10 / 5 / 5 /
大白菜 / 番茄 / 樱桃番茄 / 茄子 / 辣椒 / 甜椒 / 黄瓜 / 腌制用小黄瓜	5 / 5 / 7 / 5 / 5 / 5 / 3 /
/ 西葫芦 / 节瓜 / 苦瓜 / 丝瓜 / 冬瓜 / 南瓜 / 笋瓜 / 豇豆 / 菜豆 /	5 / 5 / 5 / 5 / 5 / 5 / 5 / 5 /
食荚豌豆 / 菜用大豆 / 根茎类蔬菜 (萝卜除外) / 马铃薯 / 大蒜 / 蒜薹 /	7 / 2 / 0.3 / 0.2 / 0.5 / 2 / 0.05 /
百合 (鲜) / 萝卜	2
水果:	
柑橘橙 / 苹果 / 梨 / 桃 / 樱桃 / 越橘 / 醋栗 / 葡萄 /	1 / 1 / 1 / 0.2 / 0.5 / 5 / 20 / 10 /
草莓 / 荔枝 / 香蕉 / 加仑子 / 枸杞 (鲜) / 番木瓜 / 西瓜 / 甜瓜类水果	5 / 0.2 / 0.2 / 20 / 10 / 20 / 5 / 5
坚果: 开心果	0.3
糖料: 甜菜	50
饮料类: 茶叶	10
食用菌: 蘑菇类 (鲜)	5
调味料: 干辣椒 / 山葵	70 / 1