

吡唑醚菌酯胶体金快速检测卡使用说明书

1、产品简介

吡唑醚菌酯又称百克敏或甲氧基丙烯酸酯类广谱杀菌剂，为线粒体呼吸抑制剂，对作物病害具有保护、治疗和根治作用。该有效成分对谷物、柑橘、棉花、葡萄、香蕉、花生、大豆、甜菜、蔬菜、向日葵和草坪的多种病原菌有效，也可用于种子处理。在种植中超标使用，严重危害消费者的健康。

2、检测原理

吡唑醚菌酯快速检测卡应用了竞争抑制免疫层析的原理，样本中的吡唑醚菌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）上吡唑醚菌酯-BSA偶联物的结合，从而导致检测线颜色的变化。如果样本中吡唑醚菌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

本产品适用于蔬菜中吡唑醚菌酯农残药物的现场或实验室快速检测。检测种类如下：

豇豆、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（雍）菜、杭白菜、大白菜、乌塌菜、番茄、茄子、辣椒等。

4、检出限

0.5mg/kg (ppm)

5、检测时间

单个样品检测时间需约 15min。

6、产品组成

吡唑醚菌酯快速检测卡	(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，样品杯，移液器，计时器。

8、样品前处理

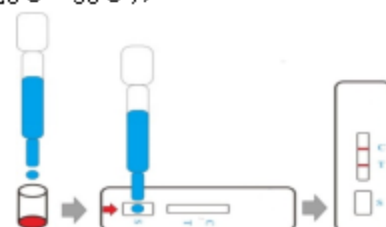
取 2.0g ± 0.1g 蔬菜样品（叶菜剪成 1cm 左右见方的碎片，块茎类取横截面样品或取其表皮），放入样品杯（或 50mL 离心管）中，加入 3mL 缓冲液，手动颠倒混匀 2min（振幅 50 次/min），静置 2min，待测。

【稀释方法】

样品种类	残留限量要求	稀释方法
结球甘蓝、茄果类蔬菜（番茄、茄子除外）、黄瓜、萝卜、胡萝卜、瓜类蔬菜（西葫芦、苦瓜、丝瓜、菜瓜、冬瓜、南瓜除外）	0.5mg/kg	直接吸取 100μL 样品浸泡液于金标微孔中
菜豆	0.6mg/kg	样品浸泡液 250μL+缓冲液 50μL（体积比 5:1）
韭葱	0.7mg/kg	样品浸泡液 125μL+缓冲液 50μL（体积比 5:2）
羽衣甘蓝、花椰菜、番茄、西葫芦、丝瓜、豇豆	1.0mg/kg	样品浸泡液 100μL+缓冲液 100μL（体积比 1:1）
芥蓝、叶用莴苣、南瓜、朝鲜蓟、根芥菜、黄花菜（鲜）	2.0mg/kg	样品浸泡液 50μL+缓冲液 150μL（体积比 1:3）
葱、苦瓜、茼蒿、菜瓜	3.0mg/kg	样品浸泡液 50μL+缓冲液 250μL（体积比 1:5）
茼蒿、大白菜	5.0mg/kg	样品浸泡液 20μL+缓冲液 180μL（体积比 1:9）
叶芥菜	15mg/kg	样品浸泡液 15μL+缓冲液 435μL（体积比 1:29）
菠菜、油麦菜、萝卜叶	20mg/kg	样品浸泡液 10μL+缓冲液 390μL（体积比 1:39）

9、检测步骤

- 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℃）；
- 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；
- 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；
- 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；
- 5~8min 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, 表示样品中不含吡唑醚菌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, 表示样品中含吡唑醚菌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

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】吡唑醚菌酯—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: 稻谷 / 小麦 / 大麦 / 燕麦 / 黑麦 / 小黑麦 / 玉米 / 鲜食玉米 / 高粱 / 杂粮类 (绿豆、豌豆、小扁豆除外) / 绿豆 / 豌豆 / 小扁豆 / 糙米 / 大米	5 / 0.2 / 1 / 1 / 0.2 / 0.2 / 0.05 / 0.05 / 0.5 / 0.2 / 0.5 / 0.3 / 0.5 / 1 / 0.03
油料和油脂: 油籽类 (芝麻、棉籽、大豆、花生仁、葵花籽除外) / 芝麻 / 棉籽 / 大豆 / 花生仁 / 葵花籽 / 油橄榄 / 初榨橄榄油	0.4 / 2 / 0.1 / 0.2 / 0.05 / 0.3 / 0.07
蔬菜:	
大蒜 / 洋葱 / 葱 / 韭葱 / 结球甘蓝 / 抱子甘蓝 / 羽衣甘蓝 / 百合 (鲜) / 菊苣 / 头状花序芸苔属蔬菜 (花椰菜除外) / 花椰菜 / 芥蓝 / 菜薹 / 菠菜 / 茼蒿 / 叶用莴苣 / 油麦菜 / 叶芥菜 / 萝卜叶 / 芜菁叶 / 芹菜 / 大白菜 / 茄果类蔬菜 (番茄、茄子除外) / 番茄 / 茄子 / 黄瓜 / 瓜类蔬菜 (西葫芦、苦瓜、丝瓜、菜瓜、冬瓜、南瓜除外) / 西葫芦 / 苦瓜 / 丝瓜 / 菜瓜 / 冬瓜 / 南瓜 / 豇豆 / 菜豆 / 菜豆籽粒 / 食荚豌豆 / 蚕豆 / 豌豆 / 芦笋 / 朝鲜蓟 / 萝卜 / 胡萝卜 / 根芥菜 / 姜 / 芜菁 / 马铃薯 / 其他薯芋类蔬菜 (甘薯、山药、芋除外) / 甘薯 / 山药 / 芋 / 水芹 / 豆瓣菜 / 黄花菜 (鲜)	0.15 / 1.5 / 3 / 0.7 / 0.5 / 0.3 / 1 / 0.1 / 0.09 / 0.1 / 1 / 2 / 7 / 20 / 5 / 2 / 20 / 15 / 20 / 30 / 30 / 5 / 0.5 / 1 / 0.3 / 0.5 / 0.5 / 1 / 3 / 1 / 3 / 0.3 / 2 / 1 / 0.6 / 0.3 / 0.02 / 0.01 / 0.08 / 0.2 / 2 / 0.5 / 0.5 / 2 / 0.3 / 3 / 0.02 / 0.02 / 0.05 / 0.2 / 0.05 / 30 / 7 / 2
干制蔬菜: 黄花菜 (干)	5
水果: 柑橘类水果 (柑橘橙、柠檬、柚和金橘除外) / 柑橘橙 / 柠檬 / 柚 / 金橘 / 仁果类水果 (苹果、梨、枇杷除外) / 苹果 / 梨 / 枇杷 / 桃 / 油桃 / 杏 / 枸杞 (鲜) / 枣 (鲜) / 李子 / 樱桃 / 黑莓 / 蓝莓 / 覆盆子 / 醋栗 / 葡萄 / 猕猴桃 / 西番莲 / 草莓 / 柿子 / 杨梅 / 橄榄 / 无花果 / 杨桃 / 莲雾 / 荔枝 / 龙眼 / 芒果 / 鳄梨 / 香蕉 / 番木瓜 / 菠萝 / 火龙果 / 西瓜 / 甜瓜类水果 (哈密瓜除外) / 哈密瓜	2 / 3 / 7 / 3 / 5 / 0.7 / 0.5 / 0.5 / 3 / 1 / 0.3 / 3 / 5 / 1 / 0.8 / 3 / 3 / 4 / 3 / 3 / 2 / 5 / 0.2 / 2 / 5 / 10 / 0.01 / 5 / 5 / 1 / 0.5 / 5 / 0.05 / 0.2 / 1 / 3 / 1 / 1 / 0.5 / 0.5 / 0.2