

腐霉利胶体金快速检测卡使用说明书

1、产品简介

腐霉利，别名速克灵、灰霉星、胜得灵、天达腐霉利。是新型杀菌剂，属于低毒性杀菌剂。主要是抑制菌体内甘油三酯的合成，具有保护和治疗的三重作用。对葡萄孢属和核盘菌属真菌有特效，能防治果树、蔬菜作物的灰霉病、菌核病，使用后保护效果好、持效期长，能阻止病斑发展蔓延。我国《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)规定了腐霉利在不同农作物中的最大残留限量。

2、检测原理

腐霉利快速检测卡应用了竞争抑制免疫层析的原理，样本中的腐霉利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)上腐霉利-BSA偶联物的结合，从而导致检测线颜色的变化。如果样本中腐霉利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腐霉利药物残留的现场或实验室快速检测。

4、检出限

2.0mg/kg (ppm)

5、检测时间

单个样品检测时间需约15min。

6、产品组成

腐霉利快速检测卡	(20份/盒)	缓冲液	(1瓶/盒, 200mL/瓶)
说明书	(1份/盒)	一次性滴管	(1套/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1.0g±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
大蒜、番茄、黄瓜	2.0mg/kg	直接吸取100μL样品浸泡液于加样孔中
蒜薹	3.0mg/kg	样品浸泡液100μL+缓冲液50μL(体积比2:1)
韭菜、青蒜、花椰菜、茄子、辣椒、茎用莴苣、葡萄	5.0mg/kg	样品浸泡液50μL+缓冲液75μL(体积比2:3)
葱	7.0mg/kg	样品浸泡液50μL+缓冲液125μL(体积比2:5)
菠菜、草莓	10.0mg/kg	样品浸泡液50μL+缓冲液200μL(体积比1:4)
叶用莴苣、油麦菜	15.0mg/kg	样品浸泡液50μL+缓冲液325μL(体积比2:13)
豆瓣菜	30.0mg/kg	样品浸泡液20μL+缓冲液280μL(体积比1:14)

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) 用移液枪吸取 100μL（约 4 滴）待测液，垂直缓慢滴加于加样孔中，开始计时；
- (4) 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，表示样品中不含腐霉利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，表示样品中含腐霉利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 的多菌灵、吡虫啉、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】腐霉利—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：鲜食玉米	5
油料和油脂：油菜籽 / 植物油	2 / 0.5
蔬菜：	
大蒜 / 韭菜 / 葱 / 青蒜 / 蒜薹 / 花椰菜 / 菠菜 / 叶用莴苣 / 油麦菜 / 番茄 / 茄子 / 辣椒 / 黄瓜 / 茎用莴苣 / 豆瓣菜	2 / 5 / 7 / 5 / 3 / 5 / 10 / 15 / 15 / 2 / 5 / 5 / 2 / 5 / 30
水果：葡萄 / 草莓	5 / 10
食用菌：蘑菇类（鲜）	5