

过氧化氢（双氧水）快速检测使用说明书

【适用范围】

本方法适用于海产干品、冻品：如果仁、蛭干、虾米、鱼翅和鱿鱼等；水发食品：牛百叶、海蜇、海米粉、鱼皮、水发鱿鱼等；各种肉制品：如新鲜或冷冻的禽类，以及白斩鸡、牛筋、牛肚、鸭、鹅掌、花肠、猪皮和猪蹄筋等；面制品：饺子皮和馄饨皮；干果制品：开心豆、果仁、果脯等人为掺入过氧化氢食品的现场快速检测。

【检测原理】

过氧化氢(Hydrogen peroxide)，分子式为 H_2O_2 ，其水溶液俗称双氧水，外观为无色无味的液体，是一种强氧化剂。双氧水的用途十分广泛，医用双氧水可用于日常消毒，工业用双氧水广泛用于造纸业和纺织业等产业。双氧水在食品中可分解出氧，起到漂白、防腐和除臭等作用。少数食品加工企业将发霉的水产、干品经双氧水浸泡漂白处理后重新出售；一些肉类加工单位为消除非正常死亡家禽或家畜表面的发黑、淤血和霉斑，将家禽或家畜浸泡入高浓度的双氧水进行漂白，再添加人工色素或亚硝酸盐发色出售。一些非法制作牙签及一次性筷子的生产厂家使用双氧水漂白，来改善产品的外观。过氧化氢进入到人体中，对人体的危害很大，它会损害人体细胞、加速人体的衰老、引发癌症等，另外，过氧化氢（双氧水）具有致癌性，特别是消化道癌症。本检测方法是根据过氧化氢与检测试纸生成红色化合物。

【贮藏方法】 阴暗处保存

【产品规格】 50 次

【生产日期】

【保质期】 6 个月。

【检测方法】

取少量待测样品于样品杯中(约 1 / 3 杯)，剪碎后加入等量的纯净水，浸泡 10 分钟，用吸管吸取此浸泡液 0.5ml (约 10 滴) 加到比色管的孔中，再加 2 滴检测液混匀；观察颜色变化。

【判断结果】

1 分钟后溶液颜色没有变化，表明样品不含双氧水；若溶液颜色呈淡黄色至橘色，则表示样品中有添加双氧水。颜色越深表示过氧化氢（双氧水）含量越高。

过氧化氢（双氧水）色标卡



0.5ml样品液+检测液②→混匀→摇匀静置2min→判断

【判断标准】

根据国家标准，双氧水不得检出。

【注意事项】

1. 本试剂盒仅供定性筛查用。
2. 药物浓度越高，颜色越深。
3. 试剂有腐蚀性或毒性，避免与皮肤接触，如误入眼中，请立即用大量清水冲洗。
4. 常温避光保存。生产日期见包装标示。
5. 阳性的样品应采用标准方法加以确认。
6. 吹干时若用电吹风，并须保证充分吹干。

【备注】

本产品仅适用于疑似问题保健品的初筛，检测结果不具有法律效力，不能作为执法依据。