

# 广州瑞森生物科技股份有限公司

## 多菌灵胶体金快速检测卡使用说明书

本产品是一种不需要任何仪器设备的快速检测卡，用于检测农产品中多菌灵的含量，本品检测阈值为 0.5mg/kg。

### 【检测原理】

多菌灵快速检测卡应用了竞争抑制免疫层析的原理，样本中的多菌灵在流动的过程中与胶体金标记的特异性单克隆抗体结合，抑制了抗体和 NC 膜检测线上多菌灵-BSA 偶联物的结合。如果样本中多菌灵含量大于 0.5mg/kg，检测线 (T) 无红色条带出现，结果为阳性；反之，检测线 (T) 显示红色条带，结果为阴性。

### 【试剂组成】

多菌灵快速检测卡 (20 份)；一次性塑料吸管；20 倍浓缩液；产品使用说明书；每卡铝箔袋单独包装。

### 【溶液配制】

用蒸馏水将 20 倍浓缩液以 1: 19 的比例稀释 (3ml 20 倍浓缩液+57ml 蒸馏水)，即作为检测步骤中的缓冲液使用。

### 【检测程序】

(1) 取 2g 果蔬样品 (块茎类取 4g，细条状取整段 2g 卷)，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，放入样品杯中，加入 3mL 缓冲液，振荡 1~2min，倒出提取液，静置 2min，待测。若提取液混浊或杂质太多可过滤后再测。

(2) 测试前将未开封的检测卡和样本恢复至室温。

(3) 从原包装铝箔袋中取出的检测卡，在一小时内使用。

(4) 将检测卡平放，用塑料吸管垂直滴加 2-3 滴无气泡样品浸泡液 (约 60-80 $\mu$ l) 于加样孔中。

(5) 反应 3-5min，根据示意图判定结果。30min 后判读无效。

### 【结果判定】

(1) 阴性：质控线 (C) 显示红色条带，检测线 (T) 也出现红色条带；

(2) 阳性：质控线 (C) 显示红色条带，而检测线 (T) 无红色条带出现。

(3) 无效：若质控线 (C) 不显色或只有检测线 (T) 显色，

说明操作过程不正确或检测卡失效。

### 【注意事项】

1. 检测卡不同批次所配备的试剂请勿混合使用；

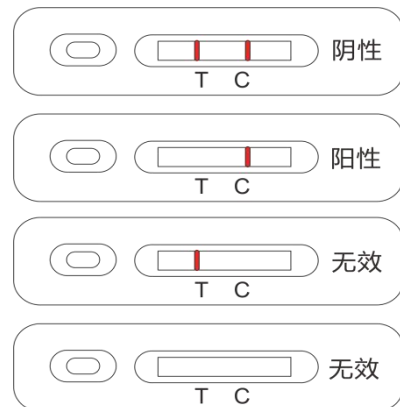
2. 检测卡在室温下一次性使用。

3. 检测时避免阳光直射和风扇直吹。

4. 自来水、蒸馏水或去离子水不能作为阴性对照。

5. 由于农产品的差异，有的检测线可能偏淡或颜色偏灰，但只要出现条带，即可判定为阴性结果。

6. 出现阳性结果或无效结果，建议用本卡复查一次。



**【储存及有效期】**

4~30℃阴凉干燥处避光保存；有效期为 18 个月（生产日期及批号见包装盒）。

**【样品稀释】**

样品种类	GB2763 农残限量要求	稀释方法
蔬菜类、水果类 黄瓜、西葫芦、菜豆、孢子甘蓝、芦笋、韭菜、辣椒、番茄，结球莴苣等	2mg /Kg	样品浸泡液 50ul+ 缓冲液 150ul ( 体积比 1:3 ), 吸取混合液 3~4 滴于加样孔
谷物：糙米、麦类、旱粮类	0.5mg /Kg	样品浸泡液 200ul，吸取 3~4 滴于加样孔

**附表**

多菌灵—食品安全国家标准食品中农药最大残留限量 GB 2763-2016

食品类别/名称	最大残留量 (mg/kg)
谷物： 大米 / 小麦 / 大麦 / 黑麦 / 玉米/ 杂粮类	2 / 0.5 / 0.5 / 0.05 / 0.5 / 0.5
油料和油脂： 大豆 / 花生仁 / 油菜籽	0.2 / 0.1 / 0.1
蔬菜： 韭菜 / 孢子甘蓝 / 结球莴苣 / 番茄 / 辣椒 / 黄瓜 / 西葫芦 / 菜豆 / 食荚豌豆 / 芦笋 / 胡萝卜	2 / 0.5 / 5 / 3 / 2 / 0.5 / 0.5 / 0.5 / 0.02 / 0.5 / 0.2
水果： 柑橘 / 橙 / 柠檬 / 柚 / 仁类水果 (苹果、梨除外) / 苹果 / 梨 / 桃 / 油桃 / 李子 / 杏 / 枣 (鲜) / 黑莓 / 醋栗 / 葡萄 / 草莓 / 西瓜 / 无花果 / 橄榄 / 香蕉 / 菠萝 / 猕猴桃 / 荔枝 / 芒果	5 / 0.5 / 0.5 / 0.5 / 3 / 5 / 3 / 2 / 2 / 0.5 / 2 / 0.5 / 0.5 / 0.5 / 3 / 0.5 / 2 / 0.5 / 0.5 / 2 / 0.5 / 0.5 / 0.5 / 0.5
干制水果: 李子干	0.5
坚果	0.1
糖料: 甜菜	0.1
饮料类: 茶叶/咖啡豆	5 / 0.1
调味料: 干辣椒	20