

中 华 人 民 共 和 国

国 家 标 准

出口冻兔肉六六六、滴滴涕残留量
检 验 方 法

GB 2795 — 81

北 京

1 9 8 2

中 华 人 民 共 和 国

国 家 标 准

出口冻兔肉六六六、滴滴涕
残留量检验方法

GB 2795 — 81

本标准适用于测定冻兔肉六六六、滴滴涕的残留量。

1. 取样

1.1 数量：每检验批最多不超过25000箱，按以下比例，抽取有代表性的样品。

5000箱以下最少开15箱；

10000箱以下最少开20箱；

15000箱以下最少开25箱；

20000箱以下最少开30箱；

25000箱以下最少开35箱；

每箱取样重量不少于500克。

1.2 样品制备：带骨兔沿椎柱剖割两半取半只去骨，将所有可食部分放入绞肉机中，至少绞碎三次，充分混匀，然后用四分法缩分出1公斤；不带骨的兔肉，可直接绞碎缩分，装入清洁的容器内，作为实验室样品。实验室样品必须立即封识，并填写标签，注明品名、日期、垛位、报验号、申请单位、取样人。

注：在取出第一个样品及所有以后的操作中，必须注意不使样品中带进任何污染物，或者有任何变化而使实验室样品不能代表这一批的总样。

2. 检验方法

2.1 仪器

2.1.1 气相色谱仪并配备如下装置：

2.1.1.1 电子捕获检测器；

2.1.1.2 玻璃色谱柱：2.0米×2.5毫米（内径）；

2.1.1.3 色谱柱填料：2.5%OV-17+3.3%QF-1混合液Chromosorb W-AW-DMCS 80~100目。

2.1.1.4 操作条件：

a. 载气流速：氮气，40毫升/分；

b. 柱温：192℃；

c. 进样口温度：230℃；

d. 检测器温度：210℃。

2.1.2 微量注射器：1微升，10微升。

2.1.3 绞肉机。

2.1.4 全玻璃系统重蒸馏装置。

2.1.5 旋转蒸发器：SZ-3型。

2.1.6 无水硫酸钠柱：在斗径20毫米，筒身高70毫米，柄外径8毫米的筒形漏斗内，下部放玻璃