

测试报告

样品信息			
样品名称	面粉中的偶氮甲酰胺测定	编号	W20140405-001
样品重量	/	剂型	/
收样日期	2014/04/05	测试期间	2014/04/05-04/09
样品描述			
测试需求			
测试成分	含量测定		
参考标准			
参考标准	高效液相色谱法	标样	有
仪器信息			
测试仪器	高效液相色谱仪	仪器型号	安捷伦 1290

● 色谱条件:

调整过比例

色谱柱:	月旭 Ultimate® XB-CN 4.6*250mm, 5μm
流动相:	20mmol/L 乙酸铵的水溶液
检测波长:	245nm
柱温:	25 度
流速:	0.6ml/min
进样量:	10μl
注意事项:	/

声明:除非另有说明,此报告结果仅对该测试样品负责。本报告未经公司许可,不可复制。

Add:浙江省金华市仙缘路 855 号研发展示中心 01 号 6 楼

Tel:400-808-6760

邮编: 321000

E-mail: Houqizhong@welchmat.com

● 样品处理方法:

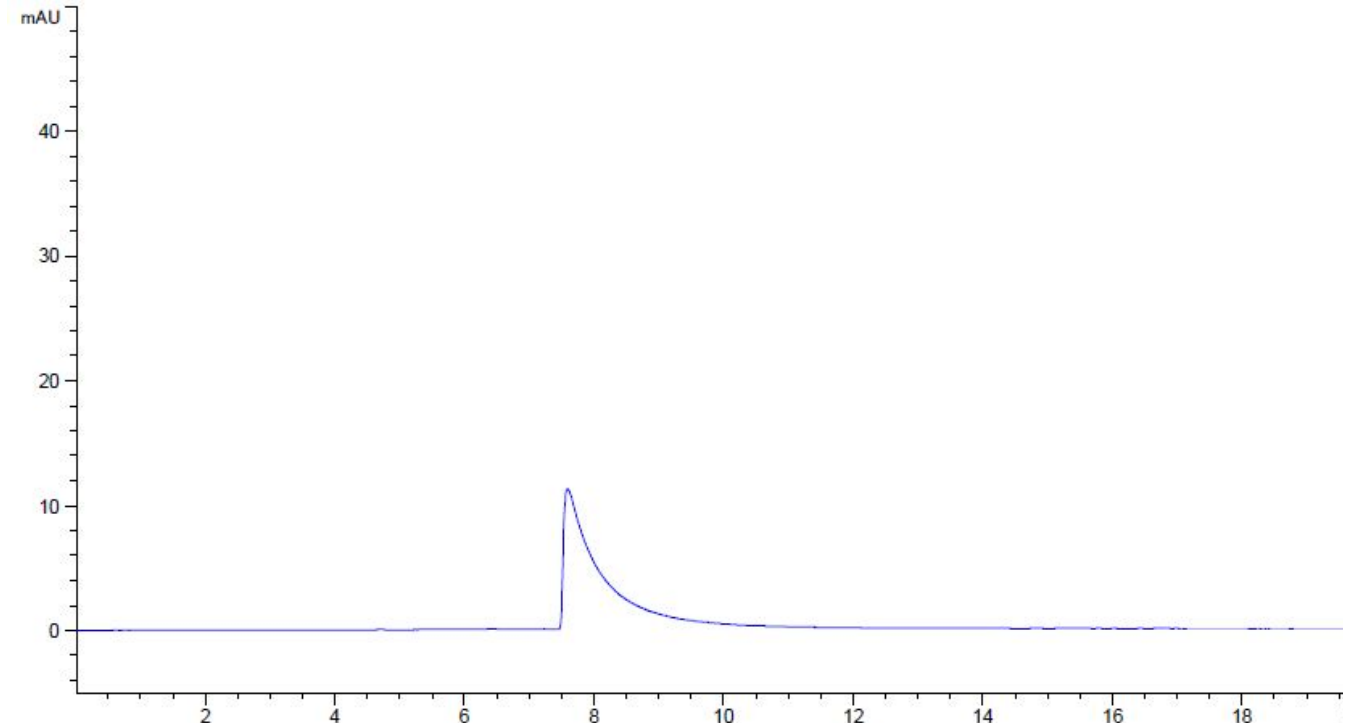
标准溶液配制: 称取样品适量加二甲基甲酰胺溶解并定容, 在量取溶液适量用 20Mmol/L 乙酸铵水溶液稀释制成 0.0106mg/ml.

样品处理方法: 称取面粉 1.0g 与 50ml 塑料离心管中, 加入 10ml 丙酮, 室温下震荡提取 15min, 用 4000r/min 离心 10min. 取上层 5ml 丙酮与 60 度水域中挥干, 用 20Mmol/L 乙酸铵的水溶液定容至 1ml, 再加入 1ml 正己烷, 旋窝震荡, 静置分层, 取下层水溶液过滤, 取续滤液即得;

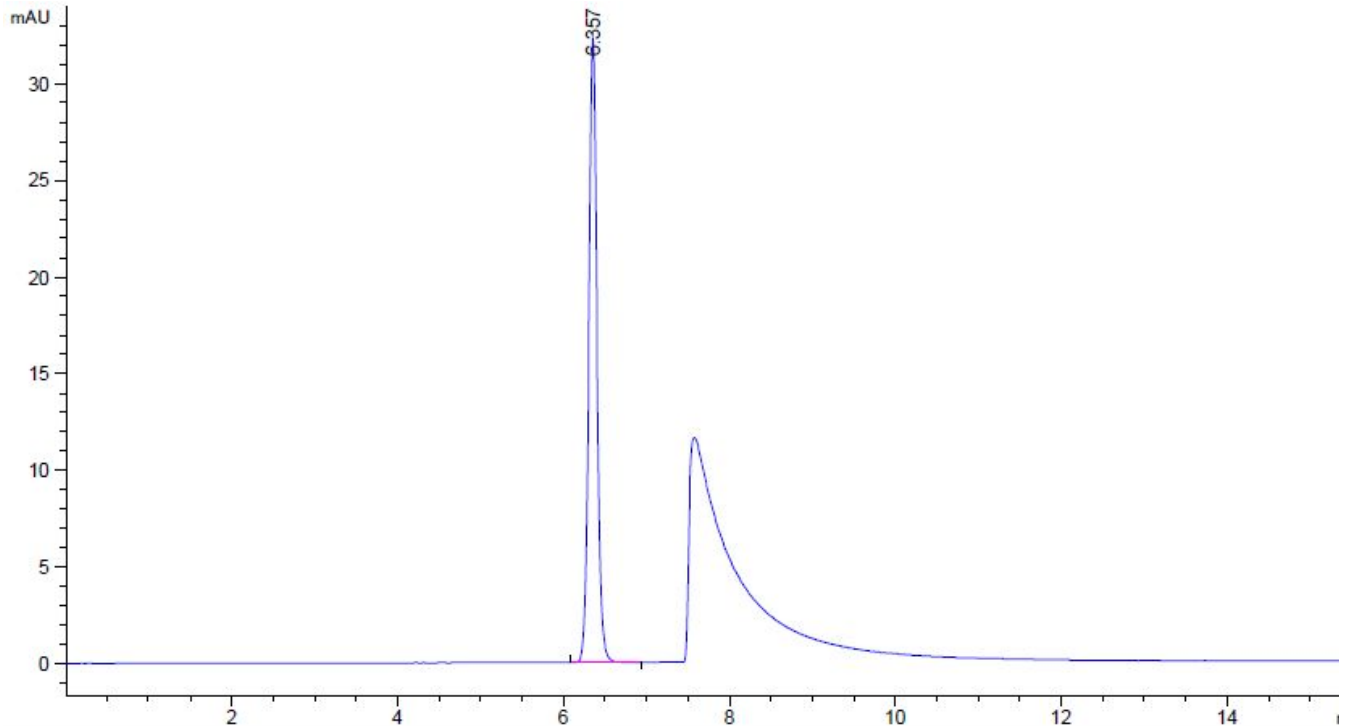
样品加标处理方法: 称取面粉 1.0g 与 50ml 塑料离心管中, 加入标准溶液 0.2mg/ml, 再加入 10ml 丙酮, 室温下震荡提取 15min, 用 4000r/min 离心 10min. 取上层 5ml 丙酮与 60 度水域中挥干, 用 20Mmol/L 乙酸铵的水溶液定容至 1ml, 再加入 1ml 正己烷, 旋窝震荡, 静置分层, 取下层水溶液过滤, 取续滤液即得;

● 谱图和数据:

1. 标样空白

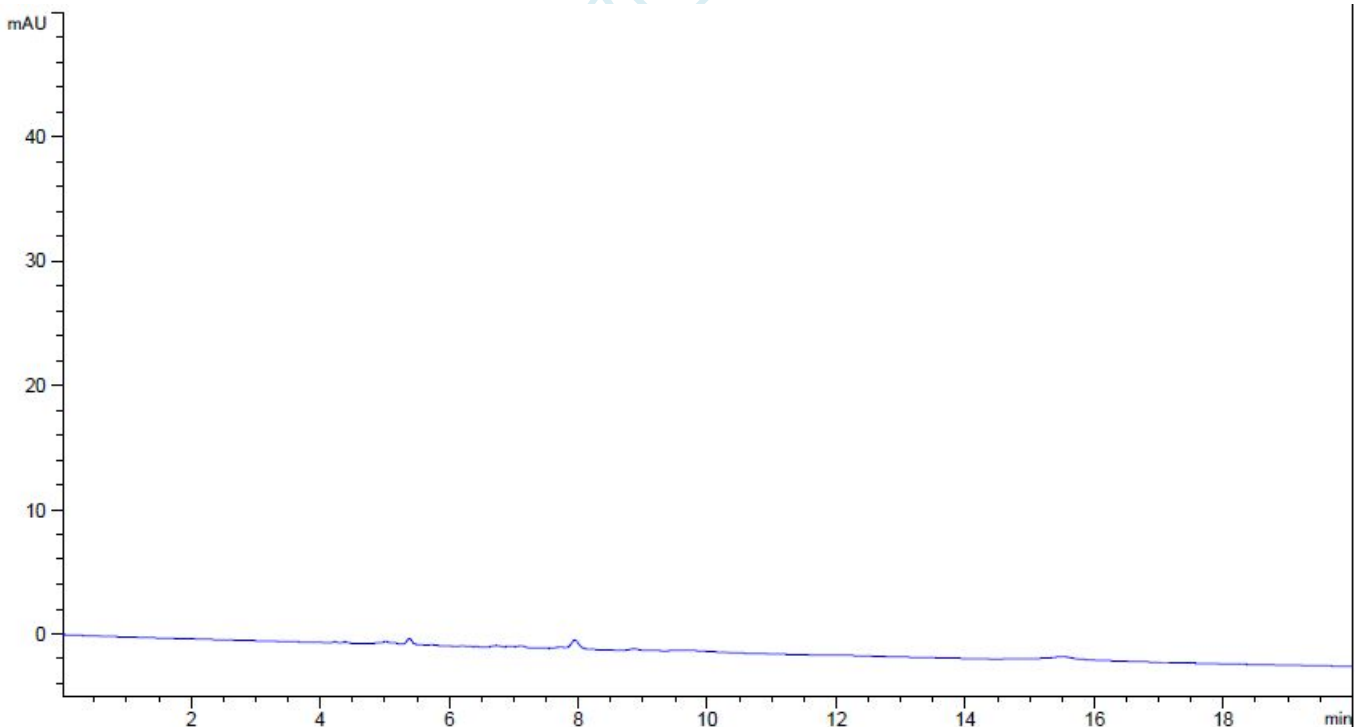


1.1 偶氮甲酰胺标准溶液图



保留时间 [min]	k'	峰面积 [mAU*s]	峰高 [mAU]	对称 因子	峰宽 [min]	塔板数	分离度	选择性
6.357	-	219.15120	32.30978	0.94	0.1027	21205	-	-

2.1 面粉供试品图



声明:除非另有说明,此报告结果仅对该测试样品负责。本报告未经公司许可,不可复制。

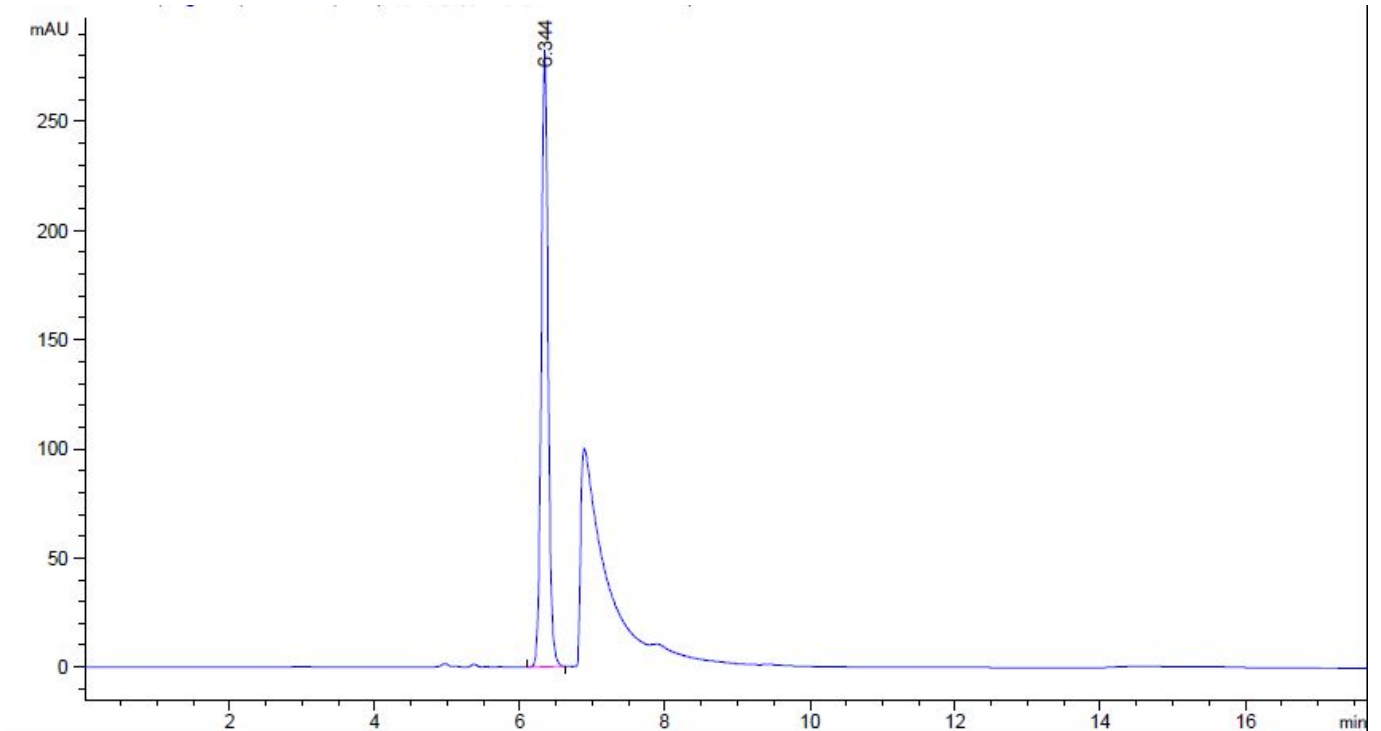
Add:浙江省金华市仙缘路 855 号研发展示中心 01 号 6 楼

Tel:400-808-6760

邮编: 321000

E-mail: Houcishong@welchmat.com

2.2 面粉供试品加标图



保留时间 [min]	k'	峰面积 [mAU*s]	峰高 [mAU]	对称 因子	峰宽 [min]	塔板数	分离度	选择性
6.344	-	1833.71057	283.13110	0.93	0.0981	23126	-	-

结论: 本应用方法采用标准加入法, 测得加标回收率为 83.6%

报告签字

测试: 张厚才

日期: 2014/04/09

审核: 薛昆鹏

日期: 2014/04/09

声明:除非另有说明, 此报告结果仅对该测试样品负责。本报告未经公司许可, 不可复制。

Add:浙江省金华市仙缘路 855 号研发展示中心 01 号 6 楼

Tel:400-808-6760

邮编: 321000

E-mail: Houzisheng@welchmat.com