



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 19681—2005

---

## 食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法

The method for the determination of Sudan dyes in foods –

High performance liquid chromatography

2005-03-29 发布

2005-03-29 实施

---

国家质量监督检验检疫总局  
国家标准化管理委员会

发布

## 前 言

本标准遵循GB/T1.1-2000《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写规则》和GB/T20001.4-2001《标准编写规则 第4部分：化学分析方法》的编写规则。

本标准的附录A为资料性附录。

本标准由国家质量监督检验检疫总局提出。

本标准由国家粮食质量监督检验中心归口。

本标准起草单位：国家粮食质量监督检验中心，大连市产品质量监督检验所。

本标准主要起草人：潘炜、王春燕、李鹏、董广彬、于利军。

# 食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法

## 1 范围

本标准适用于食品中苏丹红染料的检测。

本标准规定了食品中苏丹红、苏丹红、苏丹红、苏丹红的高效液相色谱测定方法。

方法最低检测限：苏丹红、苏丹红、苏丹红、苏丹红均为 10 ug/kg。

## 2 术语和定义

### 2.1 苏丹红

属偶氮系列化工合成染料。

## 3 方法要点

样品经溶剂提取、固相萃取净化后，用反相高效液相色谱—紫外可见光检测器进行色谱分析，采用外标法定量。

## 4 试剂与标准品

4.1 乙腈 色谱纯

4.2 丙酮 色谱纯、分析纯

4.3 甲酸 分析纯

4.4 乙醚 分析纯

4.5 正己烷 分析纯

4.6 无水硫酸钠 分析纯

4.7 层析柱管：1cm（内径）× 5cm（高）的注射器管。

4.8 层析用氧化铝（中性 100 目~200 目）：105 干燥 2h，于干燥器中冷至室温，每 100g 中加入 2mL 水降活，混匀后密封，放置 12h 后使用。

注：不同厂家和不同批号氧化铝的活度有差异，须根据具体购置的氧化铝产品略作调整，活度的调整采用标准溶液过柱，将 1ug/mL 的苏丹红的混合标准溶液 1mL 加到柱中，用 5%丙酮正己烷溶液 60mL 完全洗脱为准，4 种苏丹红在层析柱上的流出顺序为苏丹红、苏丹红、苏丹红、苏丹红，可根据每种苏丹红的回收率作出判断。苏丹红、苏丹红的回收率较低表明氧化铝活性偏低，苏丹红的回收率偏低时表明活性偏高。

4.9 氧化铝层析柱：在层析柱管底部塞入一薄层脱脂棉，干法装入处理过的氧化铝至 3 cm 高，轻敲实后加一薄层脱脂棉，用 10mL 正己烷预淋洗，洗净柱中杂质后，备用。

4.10 5%丙酮的正己烷液：吸取 50mL 丙酮用正己烷定容至 1L。

4.11 标准物质：苏丹红、苏丹红、苏丹红、苏丹红；纯度 95%

4.12 标准贮备液：分别称取苏丹红、苏丹红、苏丹红及苏丹红各 10.0mg（按实际含量折算），用乙醚溶解后用正己烷定容至 250mL。

## 5 仪器与设备

5.1 高效液相色谱仪（配有紫外可见光检测器）

- 5.2 分析天平：感量 0.1mg
- 5.3 旋转蒸发器
- 5.4 均质机
- 5.5 离心机
- 5.6 0.45 μm 有机滤膜

## 6 样品制备

将液体、浆状样品混合均匀，固体样品需磨细。

## 7 操作方法

### 7.1 样品处理

#### 7.1.1 红辣椒粉等粉状样品

称取1g~5g(准确至0.001g)样品于三角瓶中,加入10mL~30mL正己烷,超声5min,过滤,用10mL正己烷洗涤残渣数次,至洗出液无色,合并正己烷液,用旋转蒸发器浓缩至5mL以下,慢慢加入氧化铝层析柱中(4.9),为保证层析效果,在柱中保持正己烷液面为2mm左右时上样,在全程的层析过程中不应使柱干涸,用正己烷少量多次淋洗浓缩瓶,一并注入层析柱。控制氧化铝表层吸附的色素带宽宜小于0.5cm,待样液完全流出后,视样品中含油类杂质的多少用10mL~30mL正己烷洗柱,直至流出液无色,弃去全部正己烷淋洗液,用含5%丙酮的正己烷液60mL(4.10)洗脱,收集、浓缩后,用丙酮转移并定容至5mL,经0.45 μm有机滤膜过滤后待测。

#### 7.1.2 红辣椒油、火锅料、奶油等油状样品

称取0.5g~2g(准确至0.001g)样品于小烧杯中,加入适量正己烷溶解(约1mL~10mL),难溶解的样品可于正己烷中加温溶解。按7.1.1中“慢慢加入到氧化铝层析柱……过滤后待测”操作。

#### 7.1.3 辣椒酱、番茄沙司等含水量较大的样品

称取10g~20g(准确至0.01g)样品于离心管中,加10mL~20mL水将其分散成糊状,含增稠剂的样品多加水,加入30mL正己烷:丙酮=3:1,匀浆5min,3000rpm离心10min,吸出正己烷层,于下层再加入20mL×2次正己烷匀浆,离心,合并3次正己烷,加入无水硫酸钠5g脱水,过滤后于旋转蒸发器上蒸干并保持5分钟,用5mL正己烷溶解残渣后,按7.1.1中“慢慢加入到氧化铝层析柱……过滤后待测”操作。

#### 7.1.4 香肠等肉制品

称取粉碎样品10g~20g(准确至0.01g)于三角瓶中,加入60mL正己烷充分匀浆5min,滤出清液,再以20mL×2次正己烷匀浆,过滤。合并3次滤液,加入5g无水硫酸钠脱水,过滤后于旋转蒸发器上蒸至5mL以下,按7.1.1中“慢慢加入到氧化铝层析柱中……过滤后待测”操作。

### 7.2 推荐色谱条件

#### 7.2.1 仪器条件

- 色谱柱：Zorbax SB-C18 3.5 μm 4.6mm×150mm (或相当型号色谱柱)
- 流动相：
  - 溶剂 A 0.1%甲酸的水溶液：乙腈 = 85：15
  - 溶剂 B 0.1%甲酸的乙腈溶液：丙酮=80：20
- 梯度洗脱：流速:1mL/min 柱温:30 检测波长:苏丹红 478nm ;苏丹红 、苏丹红 、苏丹红 520nm ;于苏丹红 出峰后切换。进样量 10 μl。梯度条件见表 1。

#### 7.2.2 标准曲线

吸取标准储备液0、0.1、0.2、0.4、0.8、1.6mL,用正己烷定容至25mL,此标准系列浓度为0、0.16、0.32、0.64、1.28、2.56 μg/mL,绘制标准曲线。

### 7.3 计算

按公式(1)计算苏丹红含量

$$R=C \times V / M \quad \dots\dots(1)$$

$R$ —样品中苏丹红含量,单位为毫克每千克(mg/kg);

$C$ —由标准曲线得出的样液中苏丹红的浓度,单位为微克每毫升( $\mu\text{g/mL}$ );

$V$ —样液定容体积,单位为毫升(mL);

$M$ —样品质量,单位为克(g)。

表1 梯度条件

时间(min)	流动相		曲线
	A%	B%	
0	25	75	线性
10.0	25	75	线性
25.0	0	100	线性
32.0	0	100	线性
35.0	25	75	线性
40.0	25	75	线性

附录 A  
(资料性附录)  
苏丹红标准色谱图

