《食品安全国家标准　食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定》（GB 5009.111-2016）

第 1 号修改单（征求意见稿）

本修改单经中华人民共和国国家卫生健康委员会和国家市场监督管理总局于 202X 年　　月　　日 第　　号公告批准，自批准之日起实施。

（修改事项）

一、1　范围

其中，将“第一法为同位素稀释液相色谱-串联质谱法，适用于谷物及其制品、酒类、酱油、醋、酱及酱制品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇、3-乙酰脱氧雪腐镰刀菌烯醇和 15-乙酰脱氧雪腐镰刀菌烯醇的测定”改为“第一法为同位素稀释液相色谱-串联质谱法，适用于谷物及其制品（含带馅料面米制品）、以小麦粉为原料的焙烤食品（含带馅料焙烤食品）、婴幼儿谷类辅助食品、酒类、酱油、醋、酱及酱制品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇、3-乙酰脱氧雪腐镰刀菌烯醇和 15-乙酰脱氧雪腐镰刀菌烯醇的测定”。

二、3.4.4　标准系列工作溶液

3.4.4　标准系列工作溶液：准确移取适量混合标准工作溶液和混合同位素内标工作液，用初始流动相配制成 10 ng/mL、20 ng/mL、40 ng/mL、80 ng/mL、160 ng/mL、320 ng/mL、640 ng/mL 的混合标准系列，其中同位素内标浓度为 100 ng/mL。标准系列溶液于 4℃保存，有效期 7 d。

其中：将“用初始流动相配制成 10 ng/mL、20 ng/mL、40 ng/mL、80 ng/mL、160 ng/mL、320 ng/mL、640 ng/mL 的混合标准系列”改为“用初始流动相配制成 10 ng/mL、20 ng/mL、40 ng/mL、80 ng/mL、160 ng/mL、320 ng/mL、640 ng/mL、1 280 ng/mL 的混合标准系列”。

三、5.1 试样制备

5.1.1　谷物及其制品：取至少 1 kg 样品，用高速粉碎机将其粉碎，过筛，使其粒径小

食品安全国家标准公开征求意见

于 0.5 mm~1 mm 孔径试验筛，混合均匀后缩分至 100 g，储存于样品瓶中，密封保存，供检测用。

其中，将“谷物及其制品”修改为“谷物及其制品（含带馅料面米制品）、以小麦粉为原料的焙烤食品（含带馅料焙烤食品）、婴幼儿谷类辅助食品”。将“取至少 1 kg 样品”修改为“取至少 1 kg 样品，对于袋装、瓶装等包装样品至少取 3 个包装（同一批次或号）”。

四、5.2　试样提取

5.2.1 谷物及其制品：称取 2 g（准确至 0.01 g）试样于 50 mL 离心管中，加入 400 μL 混合同位素内标工作液振荡混合后静置 30 min。加入 20.0 mL 乙腈-水溶液（84+16），置于超声波/涡旋振荡器或摇床中超声或振荡 20 min。10 000 r/min 离心 5 min，收集上清液 A 于干净的容器中备用。

其中，将“谷物及其制品”修改为“谷物及其制品（含带馅料面米制品）、以小麦粉为原料的焙烤食品（含带馅料焙烤食品）、婴幼儿谷类辅助食品”。

五、8　其他

当称取谷物及其制品、酒类、酱油、醋、酱及酱制品试样 2 g 时，方法中的脱氧雪腐镰刀菌烯醇、3-乙酰脱氧雪腐镰刀菌烯醇、15-乙酰脱氧雪腐镰刀菌烯醇检出限为 10 μg/kg，定量限为 20 μg/kg。

其中，将“谷物及其制品”修改为“谷物及其制品（含带馅料面米制品）、以小麦粉为原料的焙烤食品（含带馅料焙烤食品）、婴幼儿谷类辅助食品”。

食品安全国家标准公开征求意见