



中华人民共和国国家标准

GB 31604.46—2023

食品安全国家标准
食品接触材料及制品
游离酚的测定和迁移量的测定

2023-09-06 发布

2024-03-06 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国 家 市 场 监 督 管 理 总 局 发 布

前　　言

本标准代替 GB 31604.46—2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 游离酚的测定和迁移量的测定》。

本标准与 GB 31604.46—2016 相比,主要变化如下:

- 修改了范围;
- 修改了第一部分中检出限和定量限;
- 修改了第二部分中分析步骤和结果表述;
- 增加了第三部分 苯酚迁移量的测定。

食品安全国家标准

食品接触材料及制品

游离酚的测定和迁移量的测定

1 范围

本标准规定了食品接触材料及制品游离酚的测定和迁移量的测定方法。

本标准第一部分适用于食品接触用环氧酚醛树脂涂料中游离酚的测定；第二部分适用于食品接触材料及制品中游离酚迁移量的测定；第三部分适用于食品接触材料及制品中苯酚迁移量的测定。

第一部分 游离酚的测定

2 原理

试样中游离酚与溴反应生成溴代苯酚，剩余的溴与碘化钾作用，析出的碘用硫代硫酸钠滴定，根据硫代硫酸钠溶液消耗量计算出游离酚的含量。

3 试剂和材料

除非另有说明，本方法所用试剂均为分析纯，水为 GB/T 6682 规定的一级水。

3.1 试剂

- 3.1.1 盐酸(HCl)：质量分数 36%～38%。
- 3.1.2 三氯甲烷(CHCl₃)。
- 3.1.3 乙醇(C₂H₅O)。
- 3.1.4 碘化钾(KI)。
- 3.1.5 可溶性淀粉[(C₆H₁₀O₅)_n]。
- 3.1.6 溴水(Br₂)：含量≥3%。
- 3.1.7 无水碳酸钠(Na₂CO₃)。
- 3.1.8 溴化钾(KBr)。

3.2 试剂配制

- 3.2.1 碘化钾溶液(100 g/L)：称取 1.00 g 碘化钾，用水溶解并稀释至 10 mL。
- 3.2.2 淀粉指示液(10 g/L)：称取 1.0 g 可溶性淀粉，加 5 mL 水调至糊状，在搅拌下将糊状物加到 90 mL 沸腾的水中，煮沸 1 min～2 min，冷却，稀释至 100 mL，使用期为 2 周。

3.3 标准品

- 3.3.1 五水合硫代硫酸钠(Na₂S₂O₃ · 5H₂O, CAS 号：10102-17-7)：工作基准试剂，或经国家认证并授予标准物质证书的标准物质。

式中：

- X ——试样中游离酚的含量,单位为克每千克(g/kg);
 15.68 ——与 1.0 L 硫代硫酸钠标准溶液[$c(\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3) = 1.000 \text{ mol/L}$]相当的苯酚的质量,单位为克每摩尔(g/mol);
 V_1 ——试剂空白滴定消耗的硫代硫酸钠标准溶液的体积,单位为毫升(mL);
 V_2 ——滴定试样消耗硫代硫酸钠标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);
 c ——硫代硫酸钠标准滴定溶液的实际浓度,单位为摩尔每升(mol/L);
 V_3 ——蒸馏液定容的体积,单位为毫升(mL);
 m ——样品的质量,单位为克(g);
 V_4 ——滴定时移取蒸馏液的体积,单位为毫升(mL)。

结果保留 2 位有效数字。

7 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 5%。

8 其他

本方法的检出限为 0.4 g/kg, 定量限为 2.0 g/kg。

第二部分 游离酚迁移量的测定

9 原理

在碱性条件(pH 9.0~10.5)下,游离酚在铁氰化钾催化下与 4-氨基安替吡啉反应,形成安替吡啉染料,水中安替吡啉染料经三氯甲烷萃取后,用分光光度计在 460 nm 下测定试液的吸光度值,与标准系列比较得出浸泡液中游离酚含量,进而计算得出游离酚迁移量。其他食品模拟物、替代溶剂中安替吡啉染料,用分光光度计在 500 nm 下测定试液的吸光度值,与标准系列比较得出浸泡液中游离酚含量,进而计算得出游离酚迁移量。

10 试剂和材料

除非另有说明,本方法所用试剂均为分析纯,水为 GB/T 6682 规定的一级水。

10.1 试剂

- 10.1.1 无水乙醇($\text{C}_2\text{H}_6\text{O}$)。
- 10.1.2 冰乙酸($\text{C}_2\text{H}_4\text{O}_2$)。
- 10.1.3 异辛烷(C_8H_{18})。
- 10.1.4 95%乙醇。
- 10.1.5 4-氨基安替吡啉($\text{C}_{11}\text{H}_{13}\text{N}_3\text{O}$)。
- 10.1.6 铁氰化钾 [$\text{K}_3\text{Fe}(\text{CN})_6$]。
- 10.1.7 氯化铵(NH_4Cl)。
- 10.1.8 碳酸钠(Na_2CO_3)。

- 10.1.9 三氯甲烷(CHCl_3)。
- 10.1.10 无水硫酸钠(Na_2SO_4)。
- 10.1.11 氢氧化钠(NaOH)。
- 10.1.12 氨水($\text{NH}_3 \cdot \text{H}_2\text{O}$):体积分数 28%~30%。

10.2 试剂配制

- 10.2.1 水基食品模拟物:按 GB 5009.156 的规定进行配制。
- 10.2.2 4-氨基安替匹啉溶液:准确称取 1.0 g 4-氨基安替匹啉,用水溶解并稀释至 50 mL,4 ℃保存,一周内使用。
- 10.2.3 氯化铵缓冲液:称取 20.0 g 氯化铵溶解于 100 mL 氨水中,密封,4 ℃保存。
- 10.2.4 铁氰化钾溶液:称取 4.0 g 铁氰化钾,用水溶解并稀释至 50 mL。
- 10.2.5 氢氧化钠溶液:称取 0.4 g 氢氧化钠,用水溶解并稀释至 100 mL。

10.3 标准品

苯酚($\text{C}_6\text{H}_6\text{O}$,CAS 号:108-95-2):纯度>99%,或经国家认证并授予标准物质证书的标准物质。

10.4 标准溶液配制

10.4.1 标准储备液(1 000 mg/L)

取苯酚于具有空气冷凝管的蒸馏瓶中,加热蒸馏,收集 182 ℃~184 ℃的馏出部分,馏分冷却后应为白色,贮于棕色瓶中,于冷暗处密闭保存。准确称取 1.0 g(精确到 0.1 mg)精制的白色苯酚于 1 L 容量瓶中,用水定容至刻度,混匀。按 GB 8538—2016 标准进行标定。

10.4.2 标准中间液(100 mg/L)

将经过标定的标准储备液(1 000 mg/L)用适量的乙醇稀释到 100 mg/L。置于 4 ℃冰箱避光保存,有效期 1 个月。

10.4.3 标准中间液(10 mg/L)

将经过标定的标准储备液(1 000 mg/L)用适量的水稀释到 10 mg/L。临用现配。

10.4.4 水溶液中系列标准工作液

分别准确移取 0 mL、1.0 mL、2.0 mL、4.0 mL、6.0 mL、10.0 mL 标准中间液(10 mg/L)于 6 个 200 mL 容量瓶中,用水定容至刻度,混匀。标准系列工作液中苯酚的浓度分别为 0.00 mg/L、0.05 mg/L、0.10 mg/L、0.20 mg/L、0.30 mg/L、0.50 mg/L。

10.4.5 4%(体积分数)乙酸溶液中系列标准工作液

分别准确移取 0 mL、0.125 mL、0.50 mL、1.00 mL、1.50 mL、3.00 mL 标准中间液(100 mg/L)于 6 个 50 mL 容量瓶中,用 4%(体积分数)乙酸溶液定容至刻度,混匀。标准系列工作液中苯酚的浓度分别为 0.00 mg/L、0.25 mg/L、1.00 mg/L、2.00 mg/L、3.00 mg/L、6.00 mg/L。

10.4.6 10%(体积分数)乙醇溶液中系列标准工作液

分别准确移取 0 mL、0.125 mL、0.50 mL、1.00 mL、1.50 mL、3.00 mL 标准中间液(100 mg/L)于 6 个 50 mL 容量瓶中,用 10%(体积分数)乙醇溶液定容至刻度,混匀。标准系列工作液中苯酚的浓度

分别为 0.00 mg/L、0.25 mg/L、1.00 mg/L、2.00 mg/L、3.00 mg/L、6.00 mg/L。

10.4.7 异辛烷中系列标准工作液

分别准确移取 0 mL、0.25 mL、0.50 mL、1.00 mL、1.50 mL、3.00 mL 标准中间液(100 mg/L)于 6 个 50 mL 容量瓶中,用异辛烷定容至刻度,混匀。标准系列工作液中苯酚的浓度分别为 0.00 mg/L、0.50 mg/L、1.00 mg/L、2.00 mg/L、3.00 mg/L、6.00 mg/L。

10.5 材料

尼龙滤膜:孔径 0.45 μm 。

11 仪器和设备

11.1 可见分光光度计。

11.2 天平:感量分别为 0.01 g 和 0.1 mg。

11.3 蒸馏装置。

12 分析步骤

12.1 迁移试验

食品接触材料及制品按照 GB 31604.1 和 GB 5009.156 的要求进行迁移试验。迁移试验所得浸泡液如不能立即测试,可置于室温避光中保存,保存期不超过 3 d。若进行下一步试验,应将浸泡液恢复至室温后使用。

12.2 浸泡液前处理

12.2.1 水浸泡液的处理

移取 200 mL 浸泡液置于分液漏斗中,依次加入 1.0 mL 氯化铵缓冲溶液、1.0 mL 4-氨基安替吡啉溶液、1.0 mL 铁氰化钾溶液,每加入一种试剂,要充分摇匀,放置 10 min,加入 10.0 mL 三氯甲烷,振摇 2 min,静置分层后将三氯甲烷层经无水硫酸钠过滤到具塞比色管中待测。

若浸泡液有颜色或出现浑浊,取 200 mL 浸泡液于蒸馏瓶中,加入数粒玻璃珠,加热蒸馏,待蒸馏出总体积的 90% 左右停止蒸馏,稍冷后,向蒸馏瓶中加入 25 mL 水,继续蒸馏,直到收集 200 mL 的馏出液为止。移取全部蒸馏液置于分液漏斗中,按上段“依次加入 1.0 mL 氯化铵缓冲溶液”之后的操作进行处理得到待测液。

12.2.2 4%(体积分数)乙酸浸泡液的处理

移取 50.0 mL 浸泡液置于三角瓶中,加入 7.20 g 碳酸钠,轻摇至完全溶解,依次加入 1.0 mL 4-氨基安替吡啉溶液、1.0 mL 铁氰化钾溶液,每加入一种试剂,要充分摇匀,放置 10 min,待测。

若浸泡液有颜色或出现浑浊,取 50.0 mL 浸泡液于蒸馏瓶中,加入数粒玻璃珠,加热蒸馏,待蒸馏出总体积的 90% 左右停止蒸馏,稍冷后,向蒸馏瓶中加入 10 mL 水,继续蒸馏,直到收集 50 mL 的馏出液为止。移取全部蒸馏液置于三角瓶中,按上段“加入 7.20 g 碳酸钠”之后的操作进行处理得到待测液。

12.2.3 10%(体积分数)乙醇浸泡液、20%(体积分数)乙醇浸泡液的处理

移取 50.0 mL 浸泡液置于三角瓶中,依次加入 1.0 mL 氯化铵缓冲溶液、1.0 mL 4-氨基安替吡啉溶

液、1.0 mL 铁氰化钾溶液,每加入一种试剂,要充分摇匀,放置 10 min,待测。

若浸泡液有颜色或出现浑浊,取 50.0 mL 浸泡液于蒸馏瓶中,加入数粒玻璃珠,加热蒸馏,待蒸馏出总体积的 90% 左右停止蒸馏,稍冷后,向蒸馏瓶中加入 10 mL 水,继续蒸馏,直到收集 50 mL 的馏出液为止。移取全部蒸馏液置于三角瓶中,按上段“依次加入 1.0 mL 氯化铵缓冲溶液”之后的操作进行处理得到待测液。

12.2.4 50%(体积分数)乙醇浸泡液、95%(体积分数)乙醇(化学替代溶剂)浸泡液的处理

移取 10.0 mL 浸泡液于三角瓶中加入 40.0 mL 水混匀,按 12.2.3 进行处理得到待测液。

若浸泡液有颜色或出现浑浊,取 10.0 mL 浸泡液于蒸馏瓶中,加入 40.0 mL 水,加入数粒玻璃珠,加热蒸馏,待蒸馏出总体积的 90% 左右停止蒸馏,稍冷后,向蒸馏瓶中加入 10 mL 水,继续蒸馏,直到收集 50 mL 的馏出液为止。移取全部蒸馏液置于三角瓶中,按 12.2.3“依次加入 1.0 mL 氯化铵缓冲溶液”之后的操作进行处理得到待测液。

12.2.5 异辛烷(化学替代溶剂)浸泡液的处理

移取 50.0 mL 浸泡液置于分液漏斗中,加入 50.0 mL 水混匀,振摇 2 min,静置分层,按 12.2.3 进行处理,取水层(下层)溶液经尼龙滤膜过滤后,待测。

12.3 空白试验

按 12.1 和 12.2 处理未与食品接触材料及制品接触的食品模拟物、化学替代溶剂。

12.4 标准曲线制作

各食品模拟物、化学替代溶剂中系列标准工作液按相应的浸泡液进行相同的处理后,按表 1 规定的条件测定各食品模拟物中系列标准工作液的吸光度。以标准工作液的吸光度为纵坐标,以相应的标准工作液中苯酚质量浓度为横坐标,绘制标准曲线。其中 10%(体积分数)乙醇溶液中标准曲线可用于 20%(体积分数)乙醇浸泡液、50%(体积分数)乙醇浸泡液、95%(体积分数)乙醇浸泡液中游离酚迁移量的测定。

表 1 各食品模拟物和化学替代溶剂中检测条件汇总

食品模拟物名称	比色皿规格/cm	检测波长/nm
水	2	460
10%(体积分数)乙醇溶液 [适用于 20%(体积分数)乙醇溶液、50%(体积分数) 乙醇溶液、95%(体积分数)乙醇溶液]	1	500
4%(体积分数)乙酸溶液	1	500
异辛烷	1	500

12.5 试样溶液的测定

按表 1 规定的条件测定各待测液(12.2)、空白试液(12.3)的吸光度,从标准曲线查出各试样浸泡液、空白浸泡液中游离酚(以苯酚计)的含量。

17 试剂和材料

除非另有说明,本方法所用试剂均为分析纯,水为 GB/T 6682 规定的一级水。

17.1 试剂

- 17.1.1 冰乙酸($\text{C}_2\text{H}_4\text{O}_2$)。
- 17.1.2 无水乙醇($\text{C}_2\text{H}_6\text{O}$)。
- 17.1.3 95%乙醇。
- 17.1.4 异辛烷(C_8H_{18})。
- 17.1.5 橄榄油:化学纯,符合 GB 5009.156 的要求。
- 17.1.6 甲醇(CH_3O):色谱纯。
- 17.1.7 乙腈($\text{C}_2\text{H}_3\text{N}$):色谱纯。

17.2 试剂配制

- 17.2.1 水基食品模拟物:按 GB 5009.156 的规定进行配制。
- 17.2.2 80%甲醇溶液:量取 80 mL 甲醇和 20 mL 水,混匀。

17.3 标准品

同 10.3。

17.4 标准溶液配制

17.4.1 标准储备液(1 000 mg/L)

同 10.4.1。

17.4.2 标准中间液(100 mg/L)

准确移取 1.00 mL 标准溶液(1 000 mg/L)于 10 mL 容量瓶中,用甲醇稀释并定容,混匀。置于 4 ℃ 冰箱避光保存,有效期 1 个月。

17.4.3 标准中间液(10 mg/L)

准确移取 0.50 mL 标准溶液(1 000 mg/L)于 50 mL 容量瓶中,用甲醇稀释并定容,混匀。临用现配。

17.4.4 水基食品模拟物系列标准工作溶液

分别准确移取 0.01 mL、0.05 mL、0.10 mL、0.30 mL、0.60 mL 标准中间液(100 mg/L)于 5 个 10 mL 容量瓶中,用 4%(体积分数)乙酸溶液定容。得到质量浓度分别为 0.10 mg/L、0.50 mg/L、1.00 mg/L、3.00 mg/L、6.00 mg/L 标准工作溶液。

水、10%(体积分数)乙醇溶液、20%(体积分数)乙醇溶液、50%(体积分数)乙醇溶液标准工作溶液的配制参照 4%(体积分数)乙酸溶液标准工作溶液的配制方法进行。

17.4.5 油脂类食品模拟物系列标准工作溶液

分别准确称取 5.0 g(精确到 0.01 g)橄榄油于 5 个具塞玻璃离心管中,分别加入 0.015 mL、

0.05 mL、0.10 mL、0.15 mL、0.30 mL 标准中间液(100 mg/L), 涡旋混匀, 得到分别为 0.30 mg/kg、1.00 mg/kg、2.00 mg/kg、3.00 mg/kg、6.00 mg/kg 标准工作溶液。

17.4.6 异辛烷系列标准工作溶液

分别准确移取 0.10 mL、0.50 mL、1.00 mL、3.00 mL、6.00 mL 标准中间液(10 mg/L)于 5 个 10 mL 容量瓶, 用 80% 甲醇溶液定容, 得到质量浓度分别为 0.10 mg/L、0.50 mg/L、1.00 mg/L、3.00 mg/L、6.00 mg/L 标准工作溶液。

17.4.7 95%(体积分数)乙醇系列标准工作溶液

分别准确移取 0.02 mL、0.10 mL、0.20 mL、0.40 mL、0.60 mL 标准中间液(100 mg/L)于 5 个 10 mL 容量瓶中, 用 95%(体积分数)乙醇溶液定容。得到质量浓度分别为 0.20 mg/L、1.00 mg/L、2.00 mg/L、4.00 mg/L、6.00 mg/L 标准工作溶液。

17.5 材料

17.5.1 亲水 PTFE 滤膜:聚四氟乙烯(PTFE), 孔径 0.45 μm 。

17.5.2 尼龙滤膜:孔径 0.45 μm 。

18 仪器和设备

18.1 液相色谱仪:配荧光检测器。

18.2 涡旋振荡器。

18.3 分析天平:感量分别为 0.01 g 和 0.1 mg。

18.4 离心机:转速 $\geq 4\,000 \text{ r/min}$ 。

18.5 移液器:量程分别为 100 μL 、1 mL 和 5 mL。

19 分析步骤

19.1 试液的制备

19.1.1 迁移试验

食品接触材料及制品按照 GB 31604.1 和 GB 5009.156 的要求进行迁移试验。迁移试验所得浸泡液如不能立即测试, 可置于室温或 4 ℃ 冰箱中保存, 保存期不超过 3 d。若进行下一步试验, 应将浸泡液恢复至室温后使用。

19.1.2 浸泡液的处理

19.1.2.1 水基食品模拟物试验的制备

移取 1 mL~2 mL 迁移试验所得浸泡液, 经亲水 PTFE 滤膜过滤后, 待测。

19.1.2.2 油脂类食品模拟物试液的制备

准确称取 5.0 g(精确至 0.01 g)迁移试验所得橄榄油浸泡液至具塞玻璃离心管中, 准确移取 10.0 mL 80% 甲醇溶液至离心管中, 2 500 r/min 涡旋振荡 5 min, 4 000 r/min 离心 5 min, 取上层溶液经尼龙滤膜过滤后, 待测。

19.1.2.3 异辛烷(化学替代溶剂)浸泡液的处理

准确移取 5.00 mL 迁移试验所得异辛烷浸泡液于具塞玻璃离心管中, 准确移取 5.00 mL 80% 甲醇溶液至离心管中, 1 500 r/min 涡旋振荡 1 min, 4 000 r/min 离心 5 min, 取下层溶液经尼龙滤膜过滤后, 待测。

19.1.2.4 95%(体积分数)乙醇(化学替代溶剂)浸泡液的处理

准确移取 5.00 mL 迁移试验所得 95%(体积分数)乙醇浸泡液于具塞玻璃离心管中, 准确移取 5.00 mL 水至离心管中, 混匀, 经亲水 PTFE 滤膜过滤后, 待测。

19.1.2.5 空白试液的制备

按 19.1.1 和 19.1.2 处理未与食品接触材料及制品接触的食品模拟物、化学替代溶剂。

19.2 液相参考条件

液相参考条件如下。

- 色谱柱: C₁₈ 柱, 3.0 μm , 4.6 mm × 100 mm(或等效色谱柱)。
- 流动相: 水和甲醇, 梯度洗脱程序见表 3。
- 流速: 1.0 mL/min。
- 柱温: 40 °C。
- 进样量: 5 μL 。
- 荧光检测器: 激发波长 272 nm, 发射波长 320 nm。

表 3 液相色谱法梯度洗脱程序

时间/min	水/%	甲醇/%
0	95	5
4	80	20
8	80	20
9	10	90
13	10	90
13.01	95	5
15	95	5

19.3 标准曲线的绘制

异辛烷标准工作液, 按照 19.2 所列的仪器参考条件进行测定。化学替代溶剂、食品模拟物中标准工作液均按 19.1.2 中相应的浸泡液分析步骤处理, 按照 19.2 所列的仪器参考条件进行测定。以标准工作溶液中苯酚的浓度为横坐标, 以对应的峰面积为纵坐标, 绘制标准曲线, 得到线性方程。苯酚标准工作溶液的色谱图参见附录 B。

19.4 试液的测定

按照 19.2 所列的仪器参考条件, 分别对试样溶液(19.1.2)和空白溶液(19.1.3)进行测定, 得到目标物峰面积, 从标准曲线计算试样溶液、空白溶液中苯酚的含量 c, c_0 。

c_0 —— 空白浸泡液中苯酚的含量,单位为毫克每升(mg/L)或毫克每千克(mg/kg);

V —— 试样浸泡液的体积或质量,单位为升(L)或千克(kg);

n —— 浸泡用密封制品的数量,单位为件。

结果保留 2 位有效数字。

21 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不应超过其算术平均值的 10%。

22 其他

本方法对各浸泡液中苯酚的检出限和定量限见表 4。苯酚迁移量的检出限和定量限根据第 20 章进行计算。

表 4 各浸泡液中苯酚的检出限和定量限汇总

食品模拟物	检出限	定量限
水	0.03 mg/L	0.10 mg/L
4%(体积分数)乙酸溶液	0.03 mg/L	0.10 mg/L
10%(体积分数)乙醇溶液	0.03 mg/L	0.10 mg/L
20%(体积分数)乙醇溶液	0.03 mg/L	0.10 mg/L
50%(体积分数)乙醇溶液	0.03 mg/L	0.10 mg/L
95%(体积分数)乙醇溶液	0.06 mg/L	0.20 mg/L
异辛烷	0.03 mg/L	0.10 mg/L
橄榄油	0.10 mg/kg	0.30 mg/kg

附录 A
水蒸气蒸馏装置示意图

水蒸气蒸馏装置示意图见图 A.1。

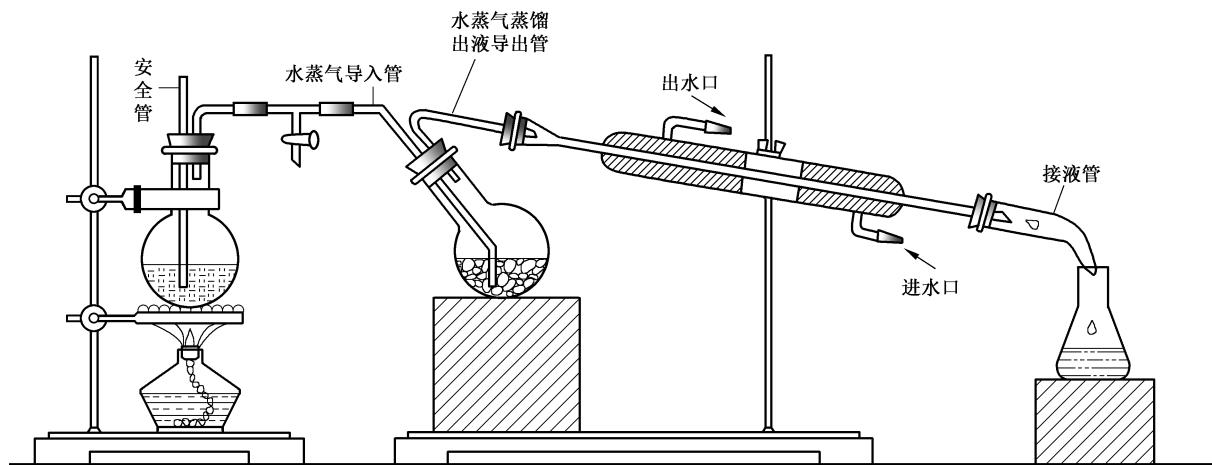


图 A.1 水蒸气蒸馏装置示意图

附录 B
苯酚标准工作溶液色谱图

B.1 水中苯酚标准工作液(3.0 mg/L)色谱图见图 B.1。

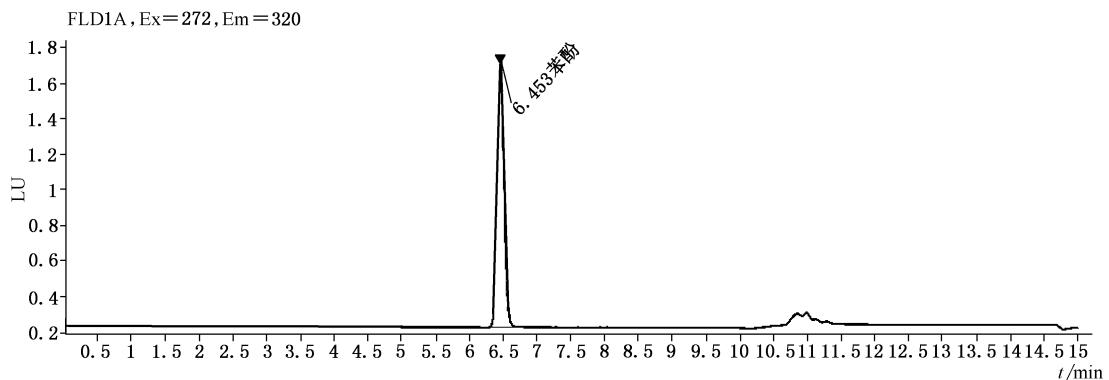


图 B.1 水中苯酚标准工作液(3.0 mg/L)色谱图

B.2 4%(体积分数)乙酸溶液中苯酚标准工作液(3.0 mg/L)色谱图见图 B.2。

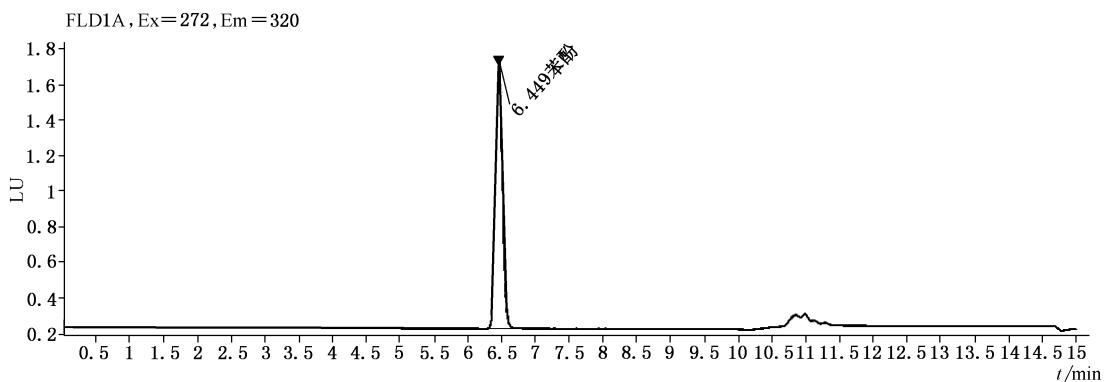


图 B.2 4%(体积分数)乙酸溶液中苯酚标准工作液(3.0 mg/L)色谱图

B.3 10%(体积分数)乙醇溶液中苯酚标准工作液(3.0 mg/L)色谱图见图 B.3。

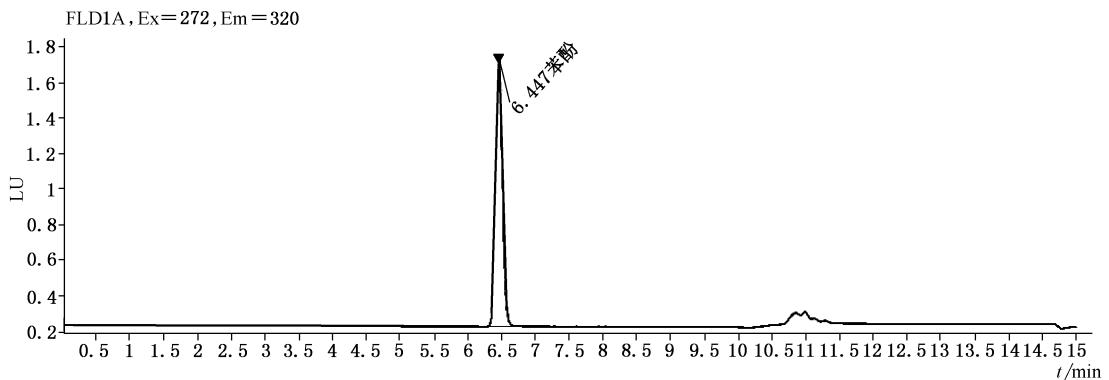


图 B.3 10%(体积分数)乙醇溶液中苯酚标准工作液(3.0 mg/L)色谱图

B.4 20% (体积分数)乙醇溶液中苯酚标准工作液(3.0 mg/L)色谱图见图 B.4。

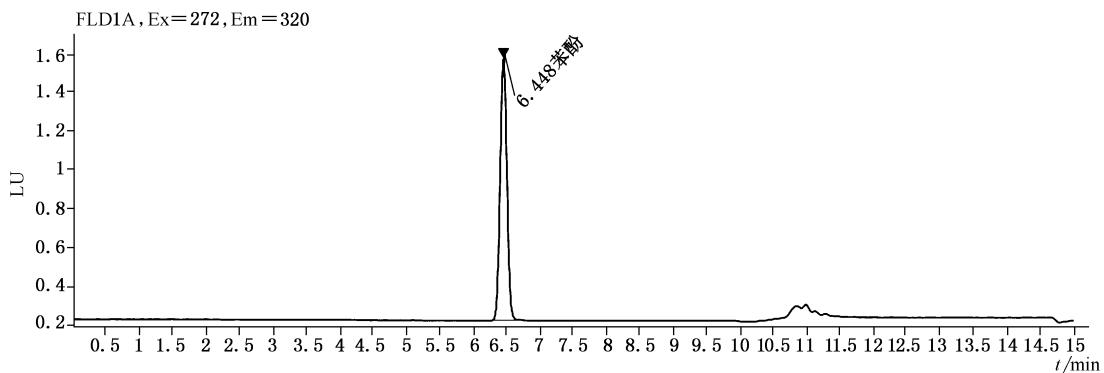


图 B.4 20% (体积分数)乙醇溶液中苯酚标准工作液(3.0 mg/L)色谱图

B.5 50% (体积分数)乙醇溶液中苯酚标准工作液(3.0 mg/L)色谱图见图 B.5。

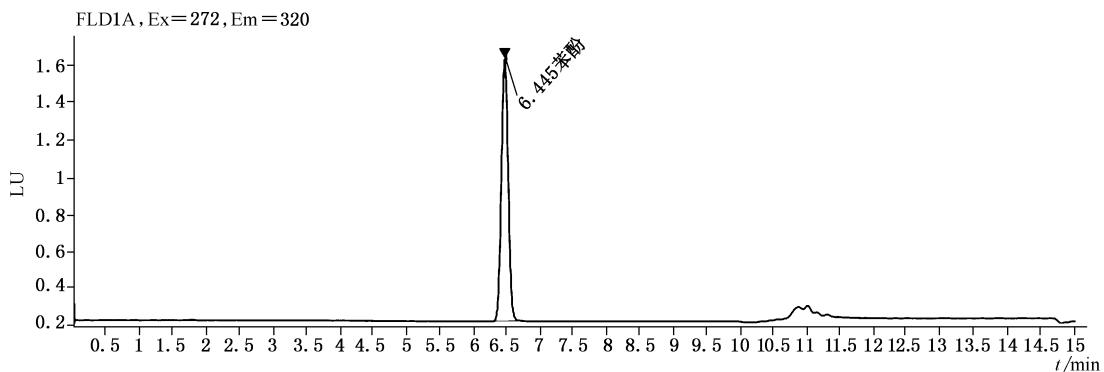


图 B.5 50% (体积分数)乙醇溶液中苯酚标准工作液(3.0 mg/L)色谱图

B.6 95% (体积分数)乙醇溶液中苯酚标准工作液(6.0 mg/L)色谱图见图 B.6。

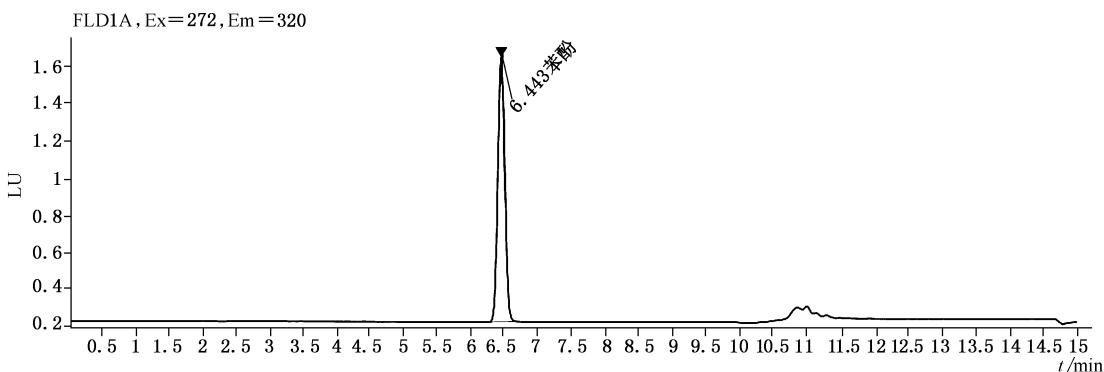


图 B.6 95% (体积分数)乙醇溶液中苯酚标准工作液(6.0 mg/L)色谱图

B.7 异辛烷的 80% 甲醇提取液(苯酚含量 3.0 mg/L)色谱图见图 B.7。

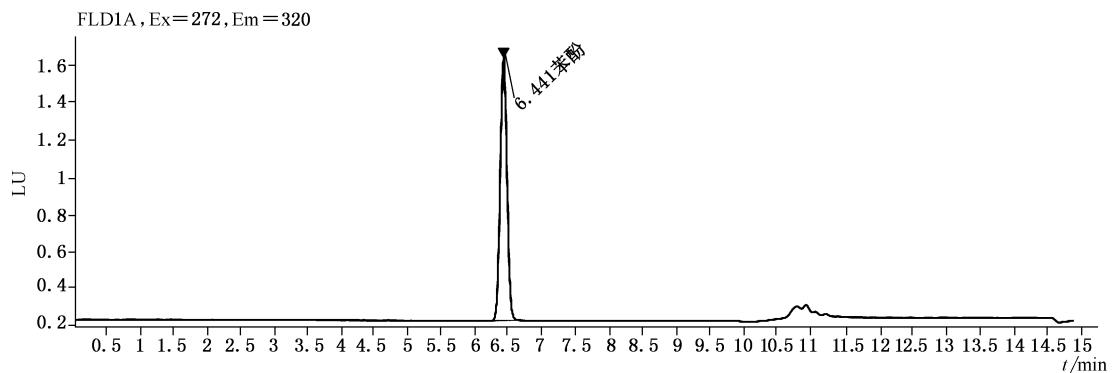


图 B.7 异辛烷的 80% 甲醇提取液(3.0 mg/L)色谱图

B.8 橄榄油(苯酚含量 3.0 mg/kg)的 80% 甲醇提取液色谱图见图 B.8。

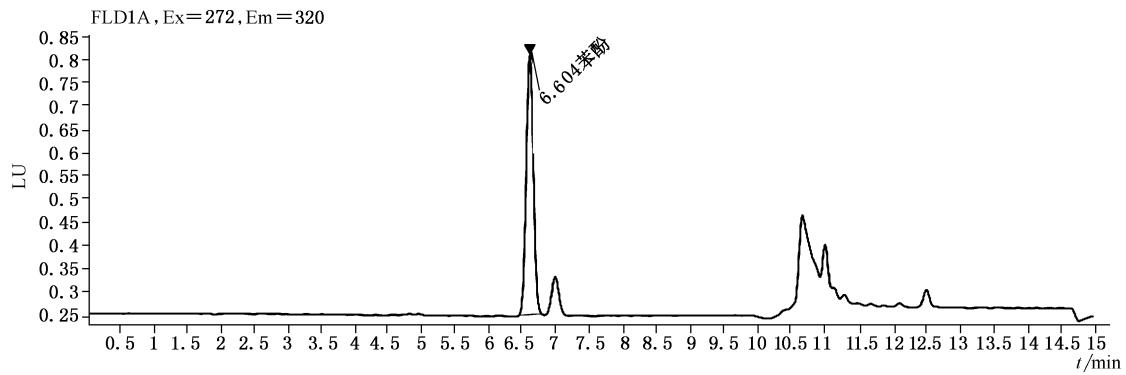


图 B.8 橄榄油(苯酚含量 3.0 mg/kg)的 80% 甲醇提取液色谱图