

A-7.1-2 過氧化氫及皂黃簡易檢查法

一、過氧化氫簡易檢查法

(一)適用範圍：適用於豆乾、脆丸、麵腸及麵類等。

(二)使用說明：切一小塊未經烹煮之適用食品，剝開一新鮮面，在新鮮面滴一滴過氧化氫檢驗試劑，觀察滴點處顏色變化，若顏色變成黃褐色，表示含有過氧化氫。



- 1.切一小塊未經烹煮之適用食品(豆乾、脆丸、麵類等)
- 2.在新鮮面滴一滴過氧化氫簡易檢查試劑
- 3.觀察滴點處顏色變化，若顏色變黃褐色，表示可能含有過氧化氫

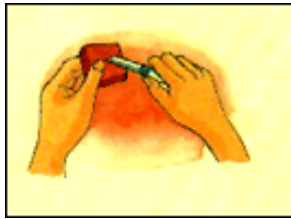
(三)注意事項：

- 1.請放置於幼兒無法取得處，如誤觸請以清水沖洗。
- 2.本試劑為化學藥品，請小心使用，不得食用及做為其他用途。
- 3.點滴過試劑的食品，請丟棄，勿再食用。

二、皂黃簡易檢查法

(一)適用範圍：適用於色澤較鮮黃之鹹魚及豆乾等。

(二)使用說明：切一小塊未經烹煮之適用食品，滴一滴皂黃檢查試劑，觀察滴點處顏色變化，若顏色變成紫紅色，表示含有皂黃。



- 1.用小刀切取檢體表皮一小片
- 2.滴一滴皂黃檢查試劑
- 3.若顏色變成紫紅色，表示含有皂黃

(三)注意事項：

- 1.請放置於幼兒無法取得處，如誤觸請以清水沖洗。
- 2.本試劑為化學藥品，請小心使用，不得食用及做為其他用途。
- 3.點滴過試劑的食品，請丟棄，勿再食用。