

重庆市认证认可协会文件

渝认证协〔2022〕03号

关于发布《烟熏及烧烤肉制品中 24 种多环芳烃的测定 气相色谱-质谱法》团体标准的公告

按照《重庆市认证认可协会团体标准管理办法》，现批准发布团体标准 TCQCAA-0010-2022《烟熏及烧烤肉制品中 24 种多环芳烃的测定 气相色谱-质谱法》。自 2022 年 3 月 7 日起实施，现予公告。

附件：1.《烟熏及烧烤肉制品中 24 种多环芳烃的测定 气相色谱-质谱法》简介



重庆市认证认可协会
2022年02月21日

《烟熏及烧烤肉制品中 24 种多环芳烃的测定 气相色谱-质谱法》简介

《烟熏及烧烤肉制品中 24 种多环芳烃的测定 气相色谱-质谱法》以烟熏、烧烤肉制品为研究对象，24 种多环芳烃为目标物，在环境优控 16 种多环芳烃的基础上增加对重质多环芳烃的研究，提出分散固相萃取结合超低温液液微萃取净化进一步除去油脂和无机杂质，解决烟熏及烧烤肉制品基质复杂，存在杂质、干扰物与目标化合物的分离困难的问题，建立了烟熏及烧烤肉制品中 24 种多环芳烃的分析方法，选用多环芳烃专用柱，实现复杂基质中微量组分高灵敏、低检出的分析。实现肉制品中多环芳烃污染物检测分析的统一标准，为烟熏及烧烤肉制品中多环芳烃污染物安全评估提供技术手段，为食品安全领域法律法规和判定标准的修订提供依据和科学基础，对控制食品安全和保证人体健康均有重要意义。