

附件：证明材料：快检试剂评价报告

绿城农科检测技术有限公司

食品快速检测产品评价报告

报告编号: LCNK测字-202506101097

2026-05-18 22:23:25

2026-05-18 22:23:25

产品名称: 农药残留快速检测试剂盒

生产单位: 杭州天迈生物科技有限公司

委托单位: 杭州天迈生物科技有限公司

第 1 页 共 3 页

农药残留快速检测试剂盒评价报告

受杭州天迈生物科技有限公司委托，我公司拟对其提供的农药残留快速检测试剂盒参照《市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见》（国市监食检规〔2023〕1号）的要求进行了评价实验，具体情况如下：

一、评价与判定依据

《食品快速检测方法评价技术规范》（食药监办科〔2017〕43号）。

《市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见》国市监食检规〔2023〕1号。

《蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测》（GB/T 5009.199-2003）。

二、评价方法

1、仪器与设备

电子天平、涡旋振荡器、离心机、移液器等前处理设备均由我公司提供。

2、试剂与耗材

农药残留快速检测试剂盒及配套耗材由委托方提供。辅助检测设备：农药残留快速检测仪，型号 TMYQ-116P, 出厂编号 1315181207104，由委托方提供。详细信息见表1。

表1:快速检测产品信息表

产品名称	检测技术	适用范围	规格型号	生产批次	有效期	检测限
农药残留快速检测试剂盒	酶抑制率法（分光光度法）	蔬菜水果	150批次/盒	20250603	12个月	敌敌畏0.1mg/kg、对硫磷1.0mg/kg、辛硫磷0.3mg/kg、甲胺磷2.0mg/kg、马拉硫磷4.0mg/kg、乐果3.0mg/kg、氧化乐果0.8mg/kg、甲基异柳磷5.0mg/kg、灭多威0.1mg/kg、丁硫克百威0.05mg/kg、敌百虫0.2mg/kg、克百威0.05mg/kg

甲胺磷、灭多威阴性样品、检测限浓度水平样品、2倍检测限浓度水平样品（盲样基质：菠菜）由本公司经参比方法定值后用于产品的评价，浓度水平分别：甲胺磷<2.0mg/kg、2.01mg/kg、4.41mg/kg；灭多威<0.1mg/kg、0.11mg/kg、0.21mg/kg

3、实验步骤

样品提取、结果判读等操作过程按照委托方提供的方法进行。在实验过程中进行了空白实验和加标质控实验。

三、评价结果与分析

按照上述方法对快速检测试剂盒进行评价，记录评价结果，并按照《食品快速检测方法评价技术规范》附录中的“快速检测方法性能指标计算表”进行统计分析，结果见表2~表3。

表2 检测试剂盒样品测试结果表

样品情况	检测结果		总数
	阳性	阴性	
阴性样品	0	50	50
1倍检测限阳性样品	50	0	50
2倍检测限阳性样品	50	0	50
总数	100	50	150

表3 快速检测试剂盒评价结果表

项目编号	评价项目	评价结果	标准要求	结果判定
1	检出限	甲胺磷2.0mg/kg 灭多威0.1mg/kg	甲胺磷2.0mg/kg 灭多威0.1mg/kg	符合要求
2	阳性符合率	95%	≥80%	符合要求

四、结论

本次以菠菜为基质，以甲胺磷、灭多威为靶标对杭州天迈生物科技有限公司委托的农药残留快速检测试剂盒进行了评价，各项评价指标符合《蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测》（GB/T 5009.49-2003）方法要求。

五、其他

本次评价的参比方法为NY/T761-2008《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》。

绿城农科检测技术有限公司

2025年6月10日

绿城农科检测技术有限公司

食品快速检测产品评价报告

报告编号: LCN-检字-202506101092



2026-05-18 22:23:25

产品名称: 孔雀石绿快速检测卡

生产单位: 杭州天迈生物科技有限公司

委托单位: 杭州天迈生物科技有限公司

第 1 页 共 3 页

杭州食迈安智汇科技有限公司
2026-05-18 22:23:25

孔雀石绿快速检测卡评价报告

受杭州天迈生物科技有限公司委托，我公司拟对其提供的孔雀石绿快速检测卡参照《市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见》（国市监食检规〔2023〕1号）的要求进行了评价实验，具体评价情况如下：

一、评价与判定依据

《食品快速检测方法评价技术规范》（食药监办科〔2017〕43号）。

《市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见》国市监食检规〔2023〕1号。

《水产品中孔雀石绿的快速检测方法》（GB/T 201701）。

二、评价方法

1、仪器与设备

电子天平、涡旋振荡器、离心机、移液器等实验设备均由我公司提供。

2、试剂与耗材

孔雀石绿快速检测卡及配套耗材均由我公司提供。详细信息见表1。

表1:快速检测卡信息表

产品名称	检测技术	适用范围	规格型号	生产批次	有效期	检测限
孔雀石绿快速检测卡	胶体金免疫层析法	水产品及其养殖用水	10批次/盒	20250603	18个月	水产品 $2\mu\text{g/kg}$ ， 养殖用水 $2\mu\text{g/L}$

孔雀石绿阴性样品、检测限浓度水平样品、2倍检测限浓度水平样品（盲样基质：鱼肉糜）由本公司经参比方法定值后用于产品的评价，浓度水平分别 $<2.0\mu\text{g/kg}$ 、 $2.0\mu\text{g/kg}$ 、 $4.1\mu\text{g/kg}$ 。

3、实验步骤

样品提取、结果判读等操作过程按照委托方提供的方法进行。在实验过程中进行了空白实验和加标质控实验。

三、评价结果与分析

按照上述方法对快速检测卡进行评价，记录评价结果，并按照《食品快速检测方法评价技术规范》附录中的“快速检测方法性能指标计算表”进行统计分析，结果见表2~表3。

表2 检测卡样品测试结果表

样品情况	检测结果		总数
	阳性	阴性	
阴性样品	0	50	50
1倍检测限阳性样品	50	0	50
2倍检测限阳性样品	50	0	50
总数	100	50	150

表3 快速检测卡评价结果表

项目编号	评价项目	评价结果	标准要求	结果判定
1	检出限	2 $\mu\text{g}/\text{kg}$	2 $\mu\text{g}/\text{kg}$	符合要求
2	假阳性率	0	$\leq 15\%$	符合要求
3	假阴性率	0	$\leq 1\%$	符合要求
4	特异性	100%	$\geq 95\%$	符合要求
5	灵敏度	100%	$\geq 99\%$	符合要求

四、结论

本次以鱼肉糜为基质，以孔雀石绿为指标对杭州天迈生物科技有限公司委托的孔雀石绿快速检测卡进行了评价，各项性能指标符合《水产品中孔雀石绿的快速检测胶体金免疫层析法》(KJ201701)方法要求。

五、其他

本次评价的参比方法为GB/T 19857-2005《水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定-液相色谱串联质谱法》。

绿城农科检测技术有限公司

2025年6月10日

绿城农科检测技术有限公司

食品快速检测产品评价报告

报告编号: CN-01 字 202506101077



2026-05-18 22:23:25

产品名称: 呋喃唑酮代谢物快速检测卡
生产单位: 杭州天迈生物科技有限公司
委托单位: 杭州天迈生物科技有限公司

第 1 页 共 3 页

呋喃唑酮代谢物快速检测卡评价报告

受杭州天迈生物科技有限公司委托，我公司拟对其提供的呋喃唑酮代谢物快速检测卡参照《市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见》（国市监食检规〔2023〕1号）的要求进行了评价实验，具体评价情况如下：

一、评价与判定依据

《食品快速检测方法评价技术规范》（食药监办科〔2017〕43号）。

《市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见》国市监食检规〔2023〕1号。

《水产品中硝基呋喃类代谢物快速检测 胶体金免疫层析法》（KJ201705）。

二、评价方法

1、仪器与设备

电子天平、涡旋振荡器、离心机、移液器等前处理设备均由我公司提供。

2、试剂与耗材

呋喃唑酮代谢物快速检测卡、检测试剂由委托方提供。详细信息见表1。

表1:快速检测卡信息表

产品名称	检测技术	适用范围	规格型号	生产批次	有效期	检测限
呋喃唑酮代谢物快速检测卡	胶体金免疫层析法	猪肉、鸡肉、鱼、虾等组织样本	10批次/盒	20250603	12个月	0.5μg/kg

呋喃唑酮代谢物阴性样品、检测限浓度水平样品、2倍检测限浓度水平样品（盲样基质：鱼肉）由本公司经参比方法定值后用于产品的评价，浓度水平分别 $<0.5\mu\text{g/kg}$ 、 $0.61\mu\text{g/kg}$ 、 $1.09\mu\text{g/kg}$ 。

3、实验步骤

样品提取、结果判读等操作过程按照委托方提供的方法进行。在实验过程中进行了空白实验和加标质控实验。

三、评价结果与分析

按照上述方法对快速检测卡进行评价，记录评价结果，并按照《食品快速检测方法评价技术规范》附录中的“快速检测方法性能指标计算表”进行统计分析，结果见表2～表3。

表2 检测卡样品测试结果表

样品情况	检测结果		总数
	阳性	阴性	
阴性样品	0	33	33
1倍检测限阳性样品	33	0	33
2倍检测限阳性样品	33	0	33
总数	66	33	99

表3 快速检测卡评价结果表

项目编号	评价项目	评价结果	标准要求	结果判定
1	检出限	0.5μg/kg	0.5μg/kg	符合要求
2	假阳性率	0	≤15%	符合要求
3	假阴性率	0	≤5%	符合要求
4	特异性	100%	≥85%	符合要求
5	灵敏度	100%	≥95%	符合要求

四、结论

本次以鱼肉为基体，以19-酮代谢物为指标对杭州天迈生物科技有限公司委托的呋喃唑酮代谢物快速检测卡进行了评价，各项性能指标符合《水产品中硝基呋喃类代谢物的快速检测 胶体金免疫层析法》（KJ201705）方法要求。

五、其他

本次评价的参比方法为GB/T 21311-2007《动物源性食品中硝基呋喃类药物代谢物残留量检测方法高效液相色谱/串联质谱法》。

绿城农科检测技术有限公司

2025年6月10日

绿城农科检测技术有限公司

食品快速检测产品评价报告

报告编号: LCNK测字-202506101076



2026-05-18 22:23:25



产品名称: 呋喃西林代谢物快速检测卡
生产单位: 杭州天迈生物科技有限公司
委托单位: 杭州天迈生物科技有限公司

2026-05-18 22:23:25

第 1 页 共 3 页

呋喃西林代谢物快速检测卡评价报告

受杭州天迈生物科技有限公司委托，我公司拟对其提供的呋喃西林代谢物快速检测卡参照《市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见》（国市监食检规〔2023〕1号）的要求进行了评价实验，具体评价情况如下：

一、评价与判定依据

《食品快速检测方法评价技术规范》（食药监办科〔2017〕43号）。

《市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见》国市监食检规〔2023〕1号。

《水产品中呋喃西林代谢物的快速检测 胶体金免疫层析法》（KJ201705）。

二、评价方法

1. 仪器与设备

电子天平、涡旋振荡器、离心机、移液器等前处理设备均由我公司提供。

2. 试剂与耗材

呋喃西林代谢物快速检测卡及配套耗材由委托方提供。详细信息见表1。

表1:快速检测卡信息表

产品名称	检测技术	适用范围	规格型号	生产日期	有效期	检测限
呋喃西林代谢物快速检测卡	胶体金免疫层析法	猪肉、鸡肉、鱼、虾等组织样本	10批次/盒	2025/6/3	12个月	0.5μg/kg

呋喃西林代谢物阴性样品、检测限浓度水平样品、2倍检测限浓度水平样品（基质：鱼肉）由本公司经参比方法定值后用于产品的评价，浓度水平分别 $<0.5\mu\text{g/kg}$ 、 $0.53\mu\text{g/kg}$ 、 $1.06\mu\text{g/kg}$ 。

3、实验步骤

样品提取、结果判读等操作过程按照委托方提供的方法进行。在实验过程中进行了空白实验和加标质控实验。

三、评价结果与分析

按照上述方法对快速检测卡进行评价，记录评价结果，并按照《食品快速检测方法评价技术规范》附录中的“快速检测方法性能指标计算表”进行统计分析，结果见表2～表3。

表2 检测卡样品测试结果表

样品情况	检测结果		总数
	阳性	阴性	
阴性样品	0	33	33
1倍检测限阳性样品	33	0	33
2倍检测限阳性样品	33	0	33
总数	66	33	99

表3 快速检测卡评价结果表

序号	评价项目	评价结果	标准要求	结果判定
1	检出限	0.5 μ g/kg	0.5 μ g/kg	符合要求
2	假阳性率	0	$\leq 15\%$	符合要求
3	假阴性率	0	$\leq 5\%$	符合要求
4	特异性	100%	$\geq 85\%$	符合要求
5	灵敏度	100%	$\geq 95\%$	符合要求

四、结论

本次以鱼肉为基质，以呋喃西林代谢物为指标对杭州天迈生物科技有限公司委托的呋喃西林代谢物快速检测卡进行了评价，各项性能指标符合《水产品中硝基呋喃类代谢物的快速检测 胶体金免疫层析法》（KJ201705）方法要求。

五、其他

本次评价的参比方法为GB/T 21311-2007《动物源性食品中硝基呋喃类药物代谢物残留量检测方法高效液相色谱/串联质谱法》。

绿城农科检测技术有限公司

2025年6月10日

绿城农科检测技术有限公司

食品快速检测产品评价报告

报告编号: LCNK测字-202506101071



2026-05-18 22:23:25

产品名称: 克伦特罗快速检测卡
生产单位: 杭州天迈生物科技有限公司
委托单位: 杭州天迈生物科技有限公司

第 1 页 共 3 页

克伦特罗快速检测卡评价报告

受杭州天迈生物科技有限公司委托，我公司拟对其提供的克伦特罗检测卡参照《市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见》（国市监食检规〔2023〕1号）的要求进行了评价实验，具体评价情况如下：

一、评价与判定依据

《食品快速检测方法评价技术规范》（食药监办科〔2017〕43号）。

《市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见》国市监食检规〔2023〕1号。

《动物源性食品中克伦特罗、莱克多巴胺及沙丁胺醇的快速检测胶体金免疫层析法》（KJ201706）。

二、评价方法

1、仪器与设备

电子天平、固相萃取器、离心机、移液器等前处理设备均由我公司提供。

2、试剂与耗材

克伦特罗检测卡及配套耗材由委托方提供。详细信息见表1。

表1:快速检测卡信息表

产品名称	检测技术	适用范围	规格型号	生产日期	有效期	检测限
克伦特罗快速检测卡	胶体金免疫层析法	猪肉、牛肉等动物肌肉组织样本	10批次/盒	2025/6/3	12个月	0.5μg/kg

克伦特罗阴性样品、检测限浓度水平样品、2倍检测限浓度水平样品（基质：猪肉）由本公司经参比方法定值后用于产品的评价，浓度水平分别<0.5μg/kg、0.51μg/kg、1.22μg/kg。

3、实验步骤

样品提取、结果判读等操作过程按照委托方提供的方法进行。在实验过程中进行了空白实验和加标质控实验。

三、评价结果与分析

按照上述方法对快速检测卡进行评价，记录评价结果，并按照《食品快速检测方法评价技术规范》附录中的“快速检测方法性能指标计算表”进行统计分析，结果见表2~表3。

表2 检测卡样品测试结果表

样品情况	检测结果		总数
	阳性	阴性	
阴性样品	0	33	33
1倍检测限阳性样品	33	0	33
2倍检测限阳性样品	33	0	33
总数	66	33	99

表3 快速检测卡评价结果表

序号	评价项目	评价结果	标准要求	结果判定
1	检出限	0.5 μ g/kg	0.5 μ g/kg	符合要求
2	特异性	0	$\leq 15\%$	符合要求
3	阳性率	0	$\leq 5\%$	符合要求
4	特异性	100%	$\geq 85\%$	符合要求
5	灵敏度	100%	$\geq 95\%$	符合要求

四、结论

本次以猪肉为基质，以克伦特罗为指标对杭州天迈生物科技有限公司委托的克伦特罗快速检测卡进行了评价，各项性能指标符合《动物源性食品中克伦特罗、莱克多巴胺及沙丁胺醇的快速检测胶体金免疫层析法》(KJ201706)方法要求。

五、其他

本次评价的参比方法为GB/T 22286-2008《动物源性食品中多种 β -受体激动剂残留量的测定液相色谱串联质谱法》。

绿城农科检测技术有限公司

2025年6月10日

绿城农科检测技术有限公司

食品快速检测产品评价报告

报告编号: LCNK测字-202506101072



2026-05-18 22:23:25



产品名称: 莱克多巴胺快速检测卡

生产单位: 杭州天迈生物科技有限公司

委托单位: 杭州天迈生物科技有限公司

第 1 页 共 3 页

莱克多巴胺快速检测卡评价报告

受杭州天迈生物科技有限公司委托，我公司拟对其提供的莱克多巴胺快速检测卡参照《市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见》（国市监食检规〔2023〕1号）的要求进行了评价实验，具体评价情况如下：

一、评价与判定依据

《食品快速检测方法评价技术规范》（食药监办科〔2017〕43号）。
《市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见》国市监食检规〔2023〕1号。
《动物源性食品中克伦特罗、莱克多巴胺及沙丁胺醇的快速检测胶体金免疫层析法》

二、评价方法

- 1、仪器与设备
电子天平、涡旋振荡器、离心机、移液器等前处理设备均由我公司提供。
- 2、试剂与耗材

莱克多巴胺快速检测卡及配套耗材由委托方提供。详细信息见表1。

表1:快速检测卡信息表

产品名称	检测技术	适用范围	规格型号	生产日期	有效期	检测限
莱克多巴胺快速检测卡	胶体金免疫层析法	猪肉、牛肉等动物肌肉组织样本	10批次/盒	2025/6/3	12个月	0.5μg/kg

莱克多巴胺阴性样品、检测限浓度水平样品、2倍检测限浓度水平样品（基质：猪肉）由本公司经参比方法定值后用于产品的评价，浓度水平分别<0.5μg/kg、0.51μg/kg、1.22μg/kg。

3、实验步骤

样品提取、结果判读等操作过程按照委托方提供的方法进行。在实验过程中进行了空白实验和加标质控实验。

三、评价结果与分析

按照上述方法对快速检测卡进行评价，记录评价结果，并按照《食品快速检测方法评价技术规范》附录中的“快速检测方法性能指标计算表”进行统计分析，结果见表2~表3。

表2 检测卡样品测试结果表

样品情况	检测结果		总数
	阳性	阴性	
阴性样品	0	50	50
阳性样品	50	0	50
检测结果阳性	50	0	50
总数	100	50	150

快速检测卡评价结果表

项目编号	评价项目	评价结果	标准要求	结果判定
1	检出限	0.5 μ g/kg	0.5 μ g/kg	符合要求
2	假阳性率	0	$\leq 15\%$	符合要求
3	假阴性率	0	$\leq 5\%$	符合要求
4	特异性	100%	$\geq 85\%$	符合要求
5	灵敏度	100%	$\geq 95\%$	符合要求

四、结论

本次以猪肉为基质，以莱克多巴胺为指标对杭州天迈生物科技有限公司委托的莱克多巴胺快速检测卡进行了评价，各项性能指标符合《动物源性食品中克伦特罗、莱克多巴胺及沙丁胺醇的快速检测胶体金免疫层析法》(KJ201706)方法要求。

五、其他

本次评价的参比方法为GB/T 22286-2008《动物源性食品中多种 β -受体激动剂残留量的测定液相色谱串联质谱法》。

绿城农科检测技术有限公司

2023年6月10日

绿城农科检测技术有限公司

食品快速检测产品评价报告

报告编号: LCNK测字-202506101073



2026-05-18 22:23:25

产品名称: 沙丁胺醇快速检测卡
生产单位: 杭州天迈生物科技有限公司
委托单位: 杭州天迈生物科技有限公司

第 1 页 共 3 页

沙丁胺醇快速检测卡评价报告

受杭州天迈生物科技有限公司委托，我公司拟对其提供的沙丁胺醇快速检测卡参照《市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见》（国市监食检规〔2023〕1号）的要求进行了评价实验，具体评价情况如下：

一、评价与判定依据

《食品快速检测评价技术规范》（食药监办科〔2017〕43号）。

《市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见》国市监食检规〔2023〕1号。

《动物源性食品中克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺及沙丁胺醇的快速检测胶体金免疫层析法》（KJ201702）

二、评价方法

1、仪器与设备

电子天平、涡旋振荡器、离心机、移液器等前处理设备均由我公司提供。

2、试剂与耗材

沙丁胺醇快速检测卡及配套耗材由委托方提供。详细信息见表1。

表1:快速检测卡信息表

产品名称	检测技术	适用范围	规格型号	生产日期	有效期	检测限
沙丁胺醇快速检测卡	胶体金免疫层析法	猪肉、牛肉等动物肌肉组织样本	10批次/盒	2025/6/3	12个月	0.5μg/kg

沙丁胺醇阴性样品、检测限浓度水平样品、2倍检测限浓度水平样品（基质：猪肉）由本公司经参比方法定值后用于产品的评价，浓度水平分别 $<0.5\mu\text{g/kg}$ 、 $0.51\mu\text{g/kg}$ 、 $1.22\mu\text{g/kg}$ 。

3、实验步骤

样品提取、结果判读等操作过程按照委托方提供的方法进行。在实验过程中进行了空白实验和加标质控实验。

三、评价结果与分析

按照上述方法对快速检测卡进行评价，记录评价结果，并按照《食品快速检测方法评价技术规范》附录中的“快速检测方法性能指标计算表”进行统计分析，结果见表2~表3。

表2 检测卡样品测试结果表

样品情况	检测结果		总数
	阳性	阴性	
阴性样品	0	33	33
1倍检测限阳性样品	33	0	33
2倍检测限阳性样品	33	0	33
总数	66	33	99

表3 快速检测卡评价结果表

项目编号	评价项目	评价结果	标准要求	结果判定
1	检出限	0.5μg/kg	0.5μg/kg	符合要求
2	阳性率	0	≤15%	符合要求
3	阴性率	0	≤5%	符合要求
4	特异性	100%	≥85%	符合要求
5	灵敏度	100%	≥95%	符合要求

四、结论

本次以猪肉为基质，以沙丁胺醇为指标对杭州天迈生物科技有限公司委托的沙丁胺醇快速检测卡进行了评价，各项性能指标符合《动物源性食品中克伦特罗、莱克多巴胺及沙丁胺醇的快速检测胶体金免疫层析法》(KJ201706)方法要求。

五、其他

本次评价的参比方法为GB/T 22286-2008《动物源性食品中多种β-受体激动剂残留量的测定液相色谱串联质谱法》。

绿城农科检测技术有限公司

2022年6月9日

绿城农科检测技术有限公司

食品快速检测产品评价报告

报告编号: LCNK测字-202506101078



2026-05-18 22:23:25

产品名称: 甲醛快速检测试剂盒

生产单位: 杭州天迈生物科技有限公司

委托单位: 杭州天迈生物科技有限公司

第 1 页 共 3 页

甲醛快速检测试剂盒评价报告

受杭州天迈生物科技有限公司委托，我公司拟对其提供的甲醛快速检测试剂盒参照《市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见》（国市监食检规〔2023〕1号）的要求进行了评价实验，具体评价情况如下：

一、评价与判定依据

《食品快速检测方法评价技术规范》（食药监办科〔2017〕43号）。

《市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见》国市监食检规〔2023〕1号。

《水发产品中甲醛的快速检测》（KJ201904）。

二、评价方法

1、仪器与设备

电子天平、涡旋振荡器、离心机、移液器等前处理设备均由我公司提供。

2、试剂与材料

甲醛快速检测试剂盒及实验材料由委托方提供。详细信息见表1。

产品名称	检测技术	适用范围	规格型号	生产批次	有效期	检测限
甲醛快速检测试剂盒	AHMT法	水产品、水产制品、水发品	50批次/盒	20250603	12个月	5mg/kg

甲醛阴性样品、检测限浓度水平样品、2倍检测限浓度水平样品（盲样基质：水发毛肚）由本公司经参比方法定值后用于产品的评价，浓度水平分别<5.0mg/kg、5.0mg/kg、10.0mg/kg。

3、实验步骤

样品提取、结果判读等操作过程按照委托方提供的方法进行。在实验过程中进行了空白实验和加标质控实验。

三、评价结果与分析

按照上述方法对快速检测卡进行评价，记录评价结果，并按照《食品快速检测方法评价技术规范》附录中的“快速检测方法性能指标计算表”进行统计分析，结果见表2~表3。

表2 检测试剂盒样品测试结果表

样品情况	检测结果		总数
	阳性	阴性	
阳性样品	0	40	40
检测限阴性样品	40	0	40
总样	40	40	120

表3 快速检测试剂盒评价结果表

项目序号	评价项目	评价结果	标准要求	结果判定
1	检出限	5mg/kg	5mg/kg	符合要求
2	假阳性率	0	≤15%	符合要求
3	假阴性率	0	≤5%	符合要求
4	特异性	100%	≥85%	符合要求
5	灵敏度	100%	≥95%	符合要求

四、结论

本次以水发毛肚为基质，以甲醛为指标对杭州天迈生物科技有限公司委托的甲醛快速检测试剂盒进行了评价，各项性能指标符合《水发产品中甲醛的快速检测》（KJ2019 04）方法要求。

五、其他

本次评价的参比方法为 SC/T 3025-2006《水产品中甲醛的测定液相色谱法》。

绿城农科检测技术有限公司

2026年6月10日

绿城农科检测技术有限公司

食品快速检测产品评价报告

报告编号: LCNK测字-202506101079



2026-05-18 22:23:25



产品名称: 氯霉素快速检测卡

生产单位: 杭州天迈生物科技有限公司

委托单位: 杭州天迈生物科技有限公司

第 1 页 共 3 页

氯霉素快速检测卡评价报告

受杭州天迈生物科技有限公司委托，我公司拟对其提供的氯霉素快速检测卡参照《市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见》（国市监食检规〔2023〕1号）的要求进行了评价实验，具体评价情况如下：

一、评价与判定依据

《食品快速检测方法评价技术规范》（食药监办科〔2017〕43号）。

《市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见》国市监食检规〔2023〕1号。

《水产品中氯霉素的快速检测胶体金免疫层析法》（KJ201905）。

二、评价方法

1、仪器与设备

电子天平、涡旋振荡器、离心机、移液器等前处理设备均由我公司提供。

2、试剂与耗材

氯霉素快速检测卡及配套耗材由委托方提供。详细信息见表1。

表1:快速检测卡信息表

产品名称	检测技术	适用范围	规格型号	生产批次	有效期	检测限
氯霉素快速检测卡	胶体金免疫层析法	水产品、水产制品	10批次/盒	20250603	12个月	0.1 μg/kg

氯霉素阴性样品、检测限浓度水平样品、2倍检测限浓度水平样品（盲样基质：鱼肉）由本公司经参比方法定值后用于产品的评价，浓度水平分别<0.1 μg/kg、0.12 μg/kg、0.25 μg/kg。

3、实验步骤

样品提取、结果判读等操作过程按照委托方提供的方法进行。在实验过程中进行了空白实验和加标质控实验。

三、评价结果与分析

按照上述方法对快速检测卡进行评价，记录评价结果，并按照《食品快速检测方法评价技术规范》附录中的“快速检测方法性能指标计算表”进行统计分析，结果见表2～表3。

表2 检测卡样品测试结果表

样品情况	检测结果		总数
	阳性	阴性	
阴性样品	0	50	50
1倍检测限阳性样品	50	0	50
2倍检测限阳性样品	50	0	50
总数	100	50	150

表3 快速检测卡评价结果表

项目编号	评价项目	评价结果	标准要求	结果判定
1	检出限	0.1 μg/kg	0.1 μg/kg	符合要求
2	特异性	0	≤10%	符合要求
3	假阳性	0	≤1%	符合要求
4	特异性	100%	≥90%	符合要求
5	灵敏度	100%	≥99%	符合要求

四、结论

本次以鱼肉为基质，以氯霉素为指标对杭州天迈生物科技有限公司委托的氯霉素快速检测卡进行了评价，各项性能指标符合《水产品中氯霉素的快速检测胶体金免疫层析法》(KJ201905)方法要求。

五、其他

本次评价的参比方法为 GB/T 22338-2008《动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定》。

绿城农科检测技术有限公司

2026年6月4日

绿城农科检测技术有限公司

食品快速检测产品评价报告

报告编号: LCNK测字-202506101080



2026-05-18 22:23:25

产品名称: 喹诺酮类物质(组织)快速检测卡
生产单位: 杭州天迈生物科技有限公司
委托单位: 杭州天迈生物科技有限公司

第 1 页 共 4 页

喹诺酮类物质（组织）快速检测卡评价报告

受杭州天迈生物科技有限公司委托，我公司拟对其提供的喹诺酮类物质（组织）快速检测卡参照《市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见》（国市监食检规〔2023〕1号）的要求进行了评价实验，具体评价情况如下：

一、评价与判定依据

《食品快速检测方法评价技术规范》（食药监办科〔2017〕43号）。

《市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见》国市监食检规〔2023〕1号。

《动物源性食品中喹诺酮类物质的快速检测胶体金免疫层析法》（KJ201906）。

评价方法

仪器与设备

电子天平、涡旋振荡器、离心机、移液器等前处理设备均由我公司提供。

试剂与耗材

喹诺酮类物质（组织）快速检测卡及配套耗材由委托方提供。详细信息见表1。

表1:快速检测卡信息表

产品名称	检测技术	适用范围	规格型号	生产批次	有效期	检测限
喹诺酮类物质（组织）快速检测卡	胶体金免疫层析法	生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、猪肉、猪肝、猪肾、鱼肉、虾肉、鸡肉	10批次/盒	20250603	12个月	3 μg/kg

恩诺沙星、氧氟沙星、环丙沙星阴性样品、检测限浓度水平样品、2倍检测限浓度水平样品（盲样基质：猪肉）由本公司经参比方法定值后用于产品的评价，浓度水平分别：恩诺沙星为 < 3 μg/kg 、 3.1 μg/kg 、 6.5 μg/kg，氧氟沙星为 < 3 μg/kg 、 3.3 μg/kg 、 6.1 μg/kg，环丙沙星为 < 3 μg/kg 、 3.2 μg/kg 、 6.0 μg/kg。

3、实验步骤

样品提取、结果判读等操作过程按照委托方提供的方法进行。在实验过程中进行了空白实验和加标质控实验。

三、评价结果与分析

按照上述方法对快速检测卡进行评价，记录评价结果，并按照《食品快速检测方法评价技术规范》附录中的“快速检测方法性能指标计算表”进行统计分析，结果见表2～表7。

表2 快速检测卡样品测试结果表(恩诺沙星)

样品情况	检测结果		总数
	阳性	阴性	
阴性样品	0	32	32
1倍检测限阳性样品	32	0	32
2倍检测限阳性样品	32	0	32
总数	64	32	96

表3 快速检测卡样品测试结果表(氧氟沙星)

样品情况	检测结果		总数
	阳性	阴性	
阴性样品	0	32	32
1倍检测限阳性样品	32	0	32
2倍检测限阳性样品	32	0	32
总数	64	32	96

表4 快速检测卡样品测试结果表(环丙沙星)

样品情况	检测结果		总数
	阳性	阴性	
阴性样品	0	32	32
1倍检测限阳性样品	32	0	32
2倍检测限阳性样品	32	0	32
总数	64	32	96

表5 快速检测卡评价结果表(恩诺沙星)

项目编号	评价项目	评价结果	标准要求	结果判定
1	检出限	2 μg/kg	3 μg/kg	符合要求
2	假阳性率	0	≤5%	符合要求
3	假阴性率	0	≤1%	符合要求
4	特异性	100%	≥95%	符合要求
5	灵敏度	100%	≥99%	符合要求

表6 快速检测卡评价结果表(氧氟沙星)

项目编号	评价项目	评价结果	标准要求	结果判定
1	检出限	2 μ g/kg	3 μ g/kg	符合要求
2	假阳性率	0	$\leq 5\%$	符合要求
3	假阴性率	0	$\leq 1\%$	符合要求
4	特异性	100%	$\geq 95\%$	符合要求
5	灵敏度	100%	$\geq 99\%$	符合要求

表7 快速检测卡评价结果表(环丙沙星)

项目编号	评价项目	评价结果	标准要求	结果判定
1	检出限	2 μ g/kg	3 μ g/kg	符合要求
2	假阳性率	0	$\leq 5\%$	符合要求
3	假阴性率	0	$\leq 1\%$	符合要求
4	特异性	100%	$\geq 95\%$	符合要求
5	灵敏度	100%	$\geq 99\%$	符合要求

四、结论

本次以猪肉为基质，以恩诺沙星、氧氟沙星、环丙沙星为指标对杭州天迈生物科技有限公司委托的喹诺酮类物质（组织）快速检测卡进行了评价，各项性能指标符合《动物源性食品中喹诺酮类物质的快速检测胶体金免疫层析法》（KJ201906）方法要求。

五、其他

本次评价的参比方法为《动物源性食品中喹诺酮类物质的快速检测胶体金免疫层析法》（KJ201906）。

绿城农科检测技术有限公司

2025年6月10日