

测试报告

样品信息			
样品名称	可口可乐（无糖）	编号	Z20220515-003
样品重量	/	剂型	/
收样日期	/	测试期间	2022/5/15-2022/5/17
样品描述	/		
测试需求			
测试成分	酒石酸、苹果酸、乳酸、柠檬酸、丁二酸、富马酸		
参考标准			
参考标准	GB 5009.157-2016	标样	有
仪器信息			
测试仪器	超高效液相色谱仪	仪器型号	Waters ACQuity UHPLC

● 色谱条件：

色谱柱：	月旭 Ultimate® UHPLC LP-C18(2.1×150mm,1.8μm)
流动相	10mmol/L 磷酸二氢钾溶液（磷酸调整 pH=2.55）
柱温：	40°C
紫外检测器	210 nm
流速：	0.2 mL/min
进样量：	0.2μL
注意事项：	/

● 流动相的配置：

称取 0.27g 磷酸二氢钾于 200ml 水中，混匀，用磷酸调整 pH 为 2.55，0.22 μm 滤膜过滤即得

● 标准溶液的配置：



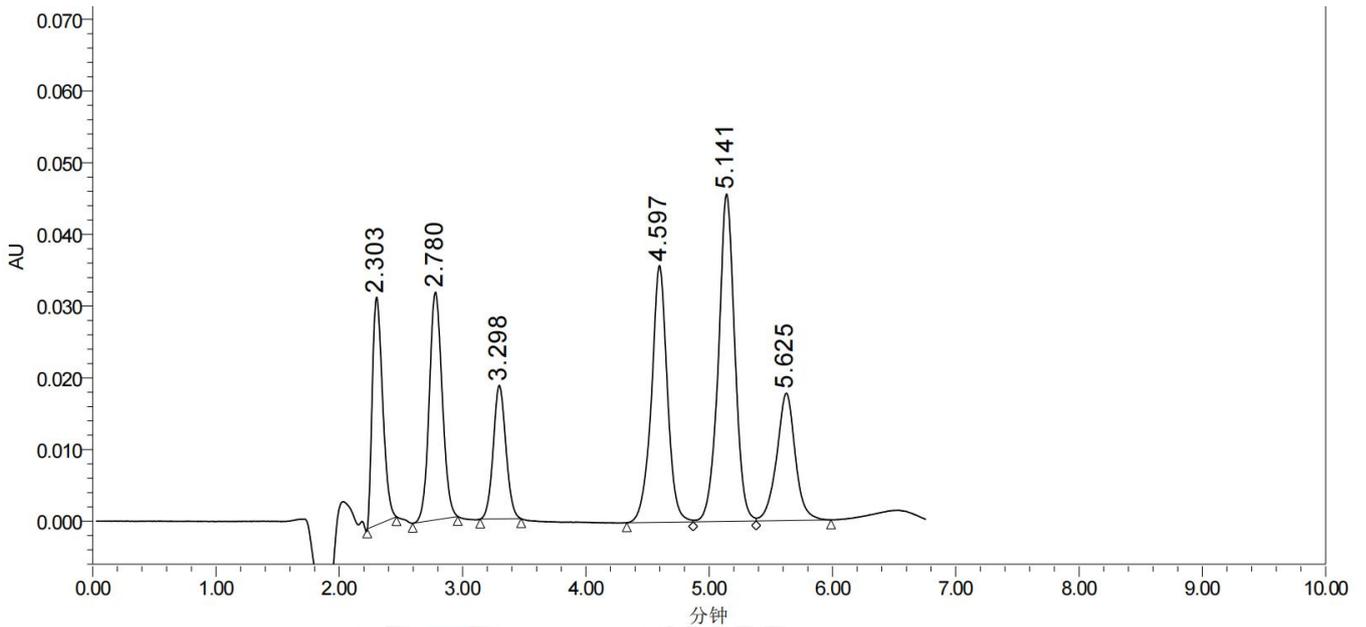
取酒石酸、苹果酸、乳酸、柠檬酸、丁二酸、富马酸各适量，用水溶解制成最终浓度分别为 100 $\mu\text{g/ml}$ ，200 $\mu\text{g/ml}$ ，200 $\mu\text{g/ml}$ ，200 $\mu\text{g/ml}$ ，500 $\mu\text{g/ml}$ ，0.5 $\mu\text{g/ml}$ 的混标溶液。

● 样品溶液的配制：

将可乐称取 5g 于烧杯中，在沸水浴中赶气，放冷，用水定容到 25ml 中，0.22 μm 滤膜过滤即得。

● 谱图和数据

标准品：

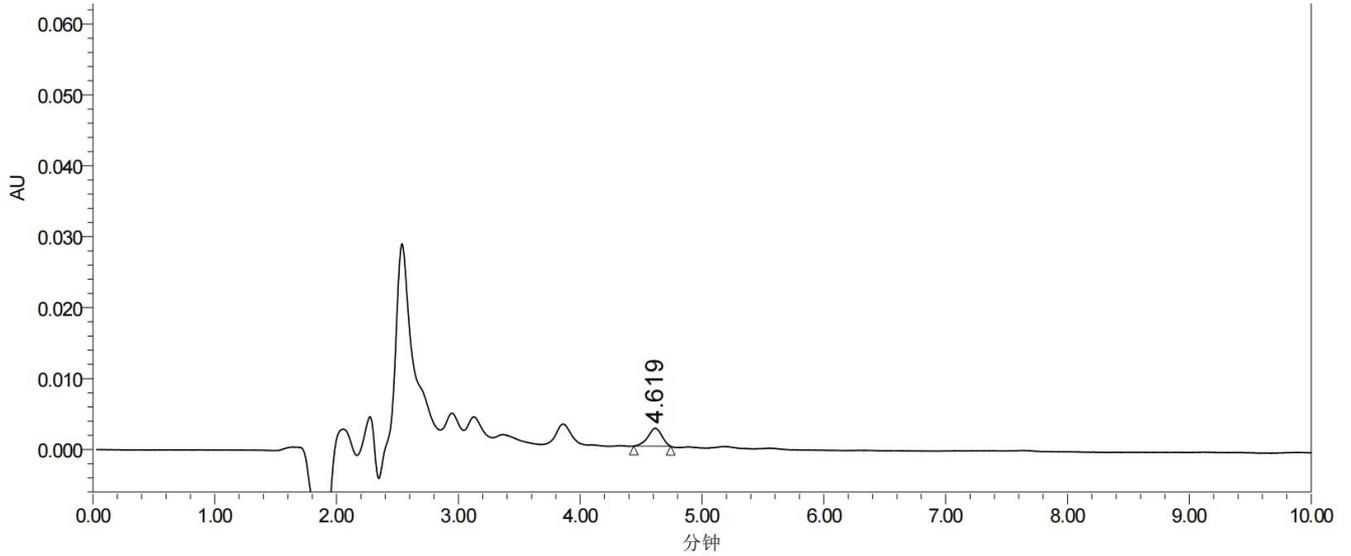


色谱峰结果

	名称	保留时间	面积	峰高	对称因子	分离度	USP 理论塔板数
1		2.303	185309	31770	1.368442e+000		3.469458e+003
2		2.780	232116	31754	1.061665e+000	2.758608e+000	3.398447e+003
3		3.298	132583	18631	1.067457e+000	2.759721e+000	4.946604e+003
4		4.597	320213	35811	9.754021e-001	6.409680e+000	6.577432e+003
5		5.141	421672	45659	9.917463e-001	2.407574e+000	7.413320e+003
6		5.625	185853	17764	1.002543e+000	1.967640e+000	7.045702e+003

样品：





色谱峰结果

	名称	保留时间	面积	峰高	对称因子	分离度	USP 理论塔板数
1		4.619	19895	2522	8.787004e-001		7.373645e+003

● 结论:

使用月旭 Ultimate® UHPLC LP-C18(2.1×150mm,1.8μm)能很好的检测 6 种常见有机酸。

日期: 2022/05/19

