

食品器具、容器、包裝檢驗方法—植物纖維紙類製品之檢驗
Methods of Test for Food Utensils, Containers and Packages — Test of Plant Fiber
Paper Products

1. 適用範圍：本檢驗方法適用於其內部材質與內容物直接接觸之部分為植物纖維之紙類食品器具、容器、包裝之檢驗。
2. 材質試驗：
 - 2.1 螢光增白劑：
 - 2.1.1 檢驗方法：
 - 2.1.1.1 直接觀察法(direct observation)：
 - 2.1.1.1.1 裝置：
紫外燈：具波長365 nm。
 - 2.1.1.1.2 測定：
將檢體置於波長365 nm之紫外燈下觀察，檢體表面發出紫—藍白色之螢光時，則繼續進行染色法。
 - 2.1.1.2 染色法(dyeing method)：
 - 2.1.1.2.1 裝置：
紫外燈：具波長365 nm。
 - 2.1.1.2.2 器具及材料：
 - 2.1.1.2.2.1 紗布：無螢光者。
 - 2.1.1.2.2.2 玻璃棉。
 - 2.1.1.2.3 試藥：氨水及鹽酸均採用試藥級。
 - 2.1.1.2.4 氨水溶液：
取0.1%氨水1.5 mL，加水使成2000 mL，pH值為7.5～9.0。
 - 2.1.1.2.5 檢液之調製：
取檢體50 cm² (5 ×5 cm表裡兩面)，置入200 mL燒杯中，加入氨水溶液100 mL，可盛裝液體容器類之檢體則加滿，於室溫下浸漬10分鐘，以玻璃棉過濾，濾液供作檢液。
 - 2.1.1.2.6 測定：
取檢液50 mL，加10%鹽酸溶液1～2滴，使呈弱酸性(pH值為3～5)，放入紗布(5 ×5 cm)浸漬，於水浴中加熱30分鐘，取出紗布，以水洗淨並擰乾，置於波長365 nm之紫外燈下觀察。紗布發出紫—藍白色之螢光，則有螢光增白劑之檢出；另取氨水溶液50 mL，加10%鹽酸溶液1～2滴，使呈弱酸性(pH值為3～5)，放入紗布(5 ×5 cm)浸漬，同樣操作，作空白試驗。