液相分離ろ紙　化学分析用ろ紙をシリコン処理したものを用いる。
消泡用シリコン　シリコンを消泡用に製造したものを用いる。
ｏ－ニトロベンズアルデヒド　ｏ－ニトロベンズアルデヒド（特級）
１ｗ／ｖ％ｏ－ニトロベンズアルデヒド・メタノール溶液　ｏ－ニトロベンズアルデヒド100mgにメタノール10mlを加えて溶かす。用時調製する。
ｎ－ヘキサン　当該農薬等の成分である物質の分析の妨害物質を含まないものを用いる。
水　蒸留水、精製水、純水等の化学分析に適したものを用いる。当該農薬等の成分である物質の分析の妨害物質を含む場合には、ｎ－ヘキサン等の溶媒で洗浄したものを用いる。
メタノール　当該農薬等の成分である物質の分析の妨害物質を含まないものを用いる。
リン酸緩衝液（pH５）　リン酸一カリウム13.15ｇ及びリン酸二カリウム0.59ｇに水を加えて溶かし、100mlとする。

３．標準品
１，１－ジメチルヒドラジン　本品は１，１－ジメチルヒドラジン97％以上を含む。

４．試験溶液の調製
ａ　抽出法
①　農産物の場合
穀類、豆類及び種実類の場合には検体を425μmの標準網ふるいを通るように粉砕して均一化した後、その10.0ｇを量り採る。ただし、ふるいを通すことが困難な食品の場合には約２㎜角に細切均一化した後、その10.0ｇを量り採る。
果実及び野菜の場合には検体約１kgを精密に量り、必要に応じ適量の水を量って加え、細切均一化した後、検体20.0ｇに相当する量を量り採る。
茶及びホップの場合には検体を425μmの標準網ふるいを通るように粉砕して均一化した後、その5.00ｇを量り採る。
これに水80mlを加え、細砕した後、ガラス繊維ろ紙を用いて吸引ろ過する。ろ紙上の残留物に水40mlを加え、細砕した後、ガラス繊維ろ紙を用いて吸引ろ過する。得られたろ液を合わせ、水を加えて正確に200mlとする。この溶液から正確に20ml（茶及びホップの場合には正確に40ml）を丸底フラスコ（蒸留用）に採り、水80mlを加える。
②　畜水産物（乳、卵及びはちみつ以外）の場合
検体を細切均一化した後、その10.0ｇ（脂肪の場合には5.00ｇ）を量り採り、水80ml及びｎ－ヘキサン40mlを加え、細砕した後、ガラス繊維ろ紙を用いて吸引ろ過し、水層及びｎ－ヘキサン層を分けて採る。
ろ紙上の残留物に上記のｎ－ヘキサン層を加え、更に水40mlを加えて細砕した後、ガラス繊維ろ紙を用いて吸引ろ過する。得られた水層を合わせ、水を加えて正確に200mlとする。この溶液から正確に20ml（脂肪の場合には正確に40ml）を丸底フラスコ（蒸留用）に採り、水80mlを加える。
③　乳、卵及びはちみつの場合
検体を均一化した後、その10.0ｇを丸底フラスコ（蒸留用）に量り採り、水80mlを加える。

塩基性アルミナミニカラム（1,710mg）　内径８～９㎜のポリエチレン製のカラム管に，塩基性アルミナ1,710mgを充てんしたもの又はこれと同等の分離特性を有するものを用いる。
消泡用シリコン　シリコンを消泡用に製造したものを用いる。
ｏ－ニトロベンズアルデヒド　ｏ－ニトロベンズアルデヒド（特級）
１％ｏ－ニトロベンズアルデヒド・メタノール溶液　ｏ－ニトロベンズアルデヒド100mgにメタノール10mlを加えて溶かす。用時調製する。
フェノールフタレイン試液　フェノールフタレイン１ｇをエタノール100mlに溶かす。
ｎ－ヘキサン　ｎ－ヘキサン300mlをすり合わせ減圧濃縮器を用いて５mlに濃縮し，この５μlを電子捕獲型検出器付きガスクロマトグラフに注入して試験するとき，ガスクロマトグラム上のｎ－ヘキサン以外のピークの高さは，2×10^{-11}ｇのγ－ＢＨＣが示すピークの高さ以下でなければならない。
水　蒸留水を用いる。当該農薬等の成分である物質の分析の妨害物質を含む場合には，ｎ－ヘキサン等の溶媒で洗浄したものを用いる。
メタノール　メタノール300mlをすり合わせ減圧濃縮器を用いて濃縮し，メタノールを除去する。この残留物をｎ－ヘキサン５mlに溶かし，その５μlを電子捕獲型検出器付きガスクロマトグラフに注入して試験するとき，ガスクロマトグラム上のｎ－ヘキサン以外のピークの高さは，2×10^{-11}ｇのγ－ＢＨＣが示すピークの高さ以下でなければならない。
リン酸緩衝液（pH５）　リン酸一カリウム13.15ｇ及びリン酸二カリウム0.59ｇに水を加えて溶かし，100mlとする。

３．標準品
ジメチルヒドラジン　本品は１，１－ジメチルヒドラジン97％以上を含む。
沸点　本品の沸点は62～64℃である。

４．試験溶液の調製
ａ　抽出法
①　穀類，豆類，種実類，果実，野菜，抹茶及びホップの場合
穀類，豆類及び種実類の場合は，検体を420μmの標準網ふるいを通るように粉砕した後，その5.0ｇを量り採る。
果実及び野菜の場合は，検体約１kgを精密に量り，必要に応じ適量の水を量って加え，細切均一化した後，検体10.0ｇに相当する量を量り採る。
抹茶の場合は，検体5.0ｇを量り採る。
ホップの場合は，検体を粉砕した後，5.0ｇを量り採る。
これに水80mlを加え，振とう機を用いて30分間激しく振り混ぜた後，ガラス繊維ろ紙を用いて吸引ろ過する。ろ紙上の残留物を採り，水40mlを加え，５分間振とうした後，上記と同様に操作してろ液を1,000mlの丸底フラスコ（蒸留用）中に合わせる。
②　抹茶以外の茶の場合
検体6.0ｇを100℃の水360mlに浸し，室温で５分間放置した後，ろ過し，冷後ろ液120mlを1,000mlの丸底フラスコ（蒸留用）に移す。
③　①及び②に掲げる食品以外の食品の場合
①の場合に準じて抽出を行う。