④　筋肉、脂肪、肝臓、腎臓、乳及び卵並びに魚介類の場合

試料10.0ｇにアセトン100mLを加え、ホモジナイズした後、吸引ろ過する。ろ紙上の残留物にアセトン50mLを加えてホモジナイズし、吸引ろ過する。得られたろ液を合わせ、アセトンで正確に200mLとする。この溶液から正確に20mLを分取し、40℃以下で約３mLまで濃縮する。これに10ｗ／ｖ％塩化ナトリウム溶液100mLを加え、ｎ－ヘキサン100mL及び50mLで２回振とう抽出する。抽出液を合わせ、無水硫酸ナトリウムを加えて脱水し、無水硫酸ナトリウムをろ別した後、２vol％ジエチレングリコール・アセトン溶液0.2mLを加え、40℃以下で濃縮し、溶媒を除去する。この残留物にｎ－ヘキサン30mLを加え、ｎ－ヘキサン飽和アセトニトリル30mLずつで２回振とう抽出する。抽出液を合わせ、40℃以下で濃縮し、溶媒を除去する。この残留物にアセトン４mLを加えて溶かし、水16mLを加える。

⑤　はちみつの場合

試料10.0ｇに水20mLを加えて溶かす。これにアセトン100mLを加え、ホモジナイズした後、吸引ろ過する。ろ紙上の残留物にアセトン50mLを加えてホモジナイズし、吸引ろ過する。得られたろ液を合わせ、アセトンで正確に200mLとする。この溶液から正確に20mLを分取し、40℃以下で約３mLまで濃縮する。これに10ｗ／ｖ％塩化ナトリウム溶液100mLを加え、ｎ－ヘキサン100mL及び50mLで２回振とう抽出する。抽出液を合わせ、無水硫酸ナトリウムを加えて脱水し、無水硫酸ナトリウムをろ別した後、２vol％ジエチレングリコール・アセトン溶液0.2mLを加え、40℃以下で濃縮し、溶媒を除去する。この残留物にアセトン４mLを加えて溶かし、水16mLを加える。

b　精製法

オクタデシルシリル化シリカゲルミニカラム（1,000mg）にアセトニトリル10mL並びにアセトン及び水の混液（１：４）10mLを順次注入し、各流出液は捨てる。エチレンジアミンーＮープロピルシリル化シリカゲルミニカラム（500mg）にアセトニトリル及び水の混液（７：３）10mLを注入し、流出液は捨てる。オクタデシルシリル化シリカゲルミニカラムにａ　抽出法で得られた溶液を注入した後、更にアセトニトリル及び水の混液（１：４）10mLを注入し、流出液は捨てる。次いで、このカラムの下部にエチレンジアミンーＮープロピルシリル化シリカゲルミニカラムを接続し、アセトニトリル及び水の混液（７：３）10mLを注入し、溶出液を分取し、アセトニトリル及び水の混液（７：３）を加えて正確に10mLとしたものを試験溶液とする。

５．操作法

a　検量線の作成

プロファム標準品のアセトニトリル及び水の混液（７：３）の溶液を数点調製し、それぞれ液体クロマトグラフ・タンデム質量分析計に注入し、ピーク高法又はピーク面積法により検量線を作成する。なお、４．試験溶液の調製に従って試験溶液を調製した場合には、試料中0.01mg／kgに相当する試験溶液中濃度は、0.001mg／Ｌである。

オクタデシルシリル化シリカゲルミニカラム（1,000mg）にアセトニトリル10mlを注入し，流出液は捨てる。このカラムに上記のアセトニトリル層を注入する。溶出液を50mlの三角フラスコに採つた後，アセトニトリル２mlを上記のカラムに注入し，溶出液を上記の三角フラスコに合わせる。これに適量の無水硫酸ナトリウムを加え，時々振り混ぜながら15分間放置した後，すり合わせ減圧濃縮器中にろ過する。アセトニトリル10mlを用いて三角フラスコを洗い，その洗液でろ紙上の残留物を洗う操作を２回繰り返す。両洗液をその減圧濃縮器中に合わせ，40℃以下でアセトニトリルを除去する。

この残留物をトルエン及びアセトニトリルの混液（１：３）２mlに溶解する。

②　果実，野菜，茶及びホップの場合

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つて加え，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は，検体を粉砕した後，その5.00ｇを量り取り，水20mlを加えて，15分間放置する。

これにアセトニトリル50mlを加え，３分間細砕した後，ケイソウ土を１cmの厚さに敷いたろ紙を用いて吸引ろ過する。ろ紙上の残留物を採り，アセトニトリル20mlを加え，３分間細砕した後，上記と同様に操作して，ろ液を合わせ，アセトニトリルを加えて100mlとする。

上記の溶液20mlを100mlの分液漏斗に採り，塩化ナトリウム10ｇ及び0.5mol／１リン酸緩衝液（pH7.0）20mlを加え，振とう機を用いて10分間激しく振り混ぜた後，静置し，水層を捨てる。アセトニトリル層を50mlの三角フラスコに採り，適量の無水硫酸ナトリウムを加え，時々振り混ぜながら15分間放置した後，すり合わせ減圧濃縮器中にろ過する。アセトニトリル10mlを用いて三角フラスコを洗い，その洗液でろ紙上の残留物を洗う操作を２回繰り返す。両洗液をその減圧濃縮器中に合わせ，40℃以下でアセトニトリルを除去する。

この残留物をトルエン及びアセトニトリルの混液（１：３）２mlに溶解する。

③　①及び②に掲げる食品以外の食品の場合

①又は②の場合に準じて抽出を行う。

b　精製法

グラファイトカーボン及びアミノプロピルシリル化シリカゲル積層ミニカラム（500mg／500mg）にトルエン及びアセトニトリルの混液（１：３）10mlを注入し，流出液は捨てる。このカラムにａ　抽出法で得られた溶液を注入した後，トルエン及びアセトニトリルの混液（１：３）20mlを注入し，溶出液をすり合わせ減圧濃縮器中に採り，40℃以下でトルエン及びアセトニトリルを除去する。この残留物にアセトン及びｎ－ヘキサンの混液（１：１）を加えて溶かし，正確に２ml（穀類，豆類，種実類，茶及びホップの場合は１ml）として，これを試験溶液とする。

５．操作法

a　定性試験

次の操作条件で試験を行う。試験結果は標準品と一致しなければならない。

操作条件