b　定量試験

試験溶液を液体クロマトグラフ・タンデム質量分析計に注入し、a　検量線の作成によりプロファムの含量を求める。

c　確認試験

液体クロマトグラフ・タンデム質量分析計により確認する。

d　測定条件

カラム：オクタデシルシリル化シリカゲル　内径2.1㎜、長さ150㎜、粒子径3μm

カラム温度：40℃に保持する。

移動相：２mmol／Ｌギ酸アンモニウム溶液及びメタノールの混液（１：１）から（１：９）までの濃度勾配を10分間で行う。

イオン化モード：エレクトロスプレーイオン化法　ポジティブイオンモード

主なイオン（m／z）：プリカーサーイオン180、プロダクトイオン138、120

注入量：５μL

保持時間の目安：８分

⑰・⑱　（略）

6　（略）

(1)　食品に残留する農薬等の成分である物質の量の限度

第１欄	第２欄	第３欄
（略）		
アバメクチン	小豆類	0.005ppm
	らっかせい	0.005ppm
	その他の豆類	0.005ppm
	ばれいしょ	0.01ppm
	さといも類	0.01ppm
	かんしょ	0.01ppm
	やまいも	0.01ppm
	その他のいも類	0.01ppm
	レタス	0.2ppm
	たまねぎ	0.005ppm
	ねぎ	0.1ppm
	にんにく	0.005ppm
	セロリ	0.03ppm
	その他のせり科野菜	0.05ppm
	トマト	0.3ppm
	ピーマン	0.5ppm
	なす	0.2ppm
	その他のなす科野菜	0.2ppm
	きゅうり	0.2ppm

カラム　内径0.25㎜,長さ30ｍのケイ酸ガラス製の細管に,ガスクロマトグラフィー用５％フェニルーメチルシリコンを0.25μmの厚さでコーティングしたものを用いる。

カラム温度　50℃で１分間保持し，その後毎分25℃で昇温し，125℃に達した後毎分10℃で昇温し，300℃に到達後6.5分間保持する。

試験溶液注入口温度　250℃

検出器　280℃で操作する。

ガス流量　キャリヤーガスとしてヘリウムを用いる。流速を至適条件に調整する。

注入方式　スプリットレス

測定質量数（m／z）　93，137及び179

b　定量試験

a　定性試験と同様の操作条件で得られた試験結果に基づき，ピーク高法又はピーク面積法により定量を行う。

⑰・⑱　（略）

6　（略）

(1)　食品に残留する農薬等の成分である物質の量の限度

第１欄	第２欄	第３欄
（略）		
アバメクチン	ばれいしょ	0.01ppm
	さといも類	0.01ppm
	かんしょ	0.01ppm
	やまいも	0.01ppm
	その他のいも類	0.01ppm
	レタス	0.05ppm
	ねぎ	0.1ppm
	その他のせり科野菜	0.05ppm
	トマト	0.02ppm
	ピーマン	0.5ppm
	なす	0.2ppm
	その他のなす科野菜	0.2ppm
	きゅうり	0.01ppm
	かぼちゃ	0.01ppm
	すいか	0.05ppm
	メロン類果実	0.05ppm
	その他のうり科野菜	0.01ppm
	しょうが	0.01ppm
	その他の野菜	0.01ppm