

花都区辣椒酱检测 入驻商城质检报告办理

产品名称	花都区辣椒酱检测 入驻商城质检报告办理
公司名称	广州国检检测有限公司技术服务
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道东1号（2号厂房）1楼自编102房
联系电话	020-66624679 15918506719

产品详情

辣椒酱是用辣椒制作成的酱料，是餐桌上比较常见的调味品。以湖南为多，有油制和水制两种。油制是用芝麻油和辣椒制成，颜色鲜红，上面浮着一层芝麻油，容易保存。

我国的辣椒酱产量和市场前景都十分广阔。截止到2014年底，中国辣椒酱产量已达480万吨，消费量为435.4万吨，市场规模278亿元。但是国家标准迟迟没有出台。辣椒酱国家标准的缺失，导致产品参差不齐，价格与款式也是令人眼花缭乱。很多消费者在意的是辣椒酱是否好吃。好吃固然是选择辣椒酱的重要标准之一，但是还要吃得放心。安全性应该在消费者和生产厂家的考虑范畴之内。

辣椒酱检测项目：铅（以Pb计）、总砷（以As计）、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

辣椒酱主要功效：

- 1、解热镇痛：辣椒辛温，能够通过发汗而降低体温，并缓解肌肉疼痛，因此具有较强的解热镇痛作用。
- 2、预防癌变：辣椒的有效成分辣椒素是一种抗氧化物质，它可阻止有关细胞的新陈代谢，从而终止细胞组织的癌变过程，降低癌症细胞的发生率。
- 3、增加食欲、帮助消化：辣椒强烈的香辣味能刺激唾液和胃液的分泌，增加食欲，促进肠道蠕动，帮助消化。
- 4、降脂减肥：辣椒所含的辣椒素，能够促进脂肪的新陈代谢，防止体内脂肪积存，有利于降脂减肥防病。