

辣椒油检测 调料食品致病菌指标检测

产品名称	辣椒油检测 调料食品致病菌指标检测
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

辣椒油，通俗的讲，是将辣椒和各种配料、香料，通过一定的比例，放在适当的油温中调制而成的一种调料。常见的香料有白芝麻、八角、香叶、山奈、姜、蒜、花椒、小茴香等。

辣椒油有什么功效？

治病。可以抑制杀死胃腹内的寄生虫，且富含的维生素，可以控制心脏病及冠状动脉硬化。疏通呼吸道，治疗感冒咳嗽。

护肤。辣椒里含有的成分，能够加速新陈代谢，促进荷尔蒙分泌，保健皮肤。

保健。抗氧化物质，能够预防癌症及其他慢性疾病。味觉刺激，可以增加饭量，加大体力，改善怕冷、怕冻、血管性头疼症状。

哪些人不能食用辣椒油？

凡患食管炎、胃溃疡以及痔疮等病者都要少吃，或zui好不吃辣椒油，同时患有火热病症或阴虚火旺、高血压病、肺结核病、目疾、食管炎、胃肠炎、胃溃疡以及痔疮等患者的人应慎食。

辣椒油检测内容有哪些？

辣椒素检测、色素检测、辣值检测、致病菌检测、色阶检测、苯并芘检测、亚硝酸盐检测、苏丹红检测等。

辣椒油检测标准有哪些？

GB 28314-2012 食品安全标准 食品添加剂 辣椒油树脂

SB/T 11192-2017 辣椒油