

# 浙江省调味料检测饮料检测报告

产品名称	浙江省调味料检测饮料检测报告
公司名称	广分检测技术(苏州)有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	0512-65587132 18662248592

## 产品详情

随着食物种类的不断丰富以及酿造工艺的不断发展，中国的调味品行业发展到天，不仅种类丰富形式多样，调味品已经从简单的油盐酱醋发展成为一个品种众多的大家族，成为人们生活中不可或缺的食物伴侣。但是有些不良商人们为了追求高额利润，各种造假事件层出不穷，其安全性受到了前所未有的挑战！

饮料产品是指经过定量包装的，供直接饮用或用水冲调饮用的，乙醇含量不超过质量分数为0.5%的制品，不包括饮用药品。包括瓶(桶)装饮用水类、碳酸饮料(汽水)类、茶饮料类、果汁和蔬菜汁类、蛋白饮料类、固体饮料类、特殊用途饮料类、咖啡饮料类、植物饮料类(非果蔬类的)、风味饮料类及其他饮料类。

调味料检测范围包括：

干用：胡椒、花椒、干姜、辣椒、八角(大茴香)、月桂叶、肉桂、小茴香、柠檬叶、香叶、九层塔、百里香、迷迭香、薰衣草、鼠尾草、紫苏、麻油、罂粟籽、兴渠、食茱萸、罗望子、玫瑰香水、石榴、香茅、麻椒、孜然等。

酱类：酱油、鱼露、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、虾酱、豆豉、面豉、南乳、腐乳、豆瓣酱、味噌、沙茶酱、香其酱、甜辣酱、鱼子酱、生抽、海鲜酱等。

酒类：料酒、味醂、酿造醋、陈醋、白醋、米醋等。

粉类：辣椒粉、咖喱、生姜粉、鸡粉等。

油类：蚝油、辣椒油、红油、牛油、芥末油、鸡汁等。

菜类：泡椒、咸菜、酸菜、榨菜等。

糖类：食糖、白糖、红糖、饴糖、淀粉糖等。

复合类：十三香、五香粉、腌料、卤水等。

其他类：中草药调味料、半固体调味料、海鲜调味料、火锅调味料、辛辣调味料等。

饮料相关的检测标准：

SN/T 3729.11-2014 出口食品及饮料中常见水果品种的鉴定方法 第11部分:橘、橙成分检测 PCR-DHPLC法

SN/T 3729.3-2013 出口食品及饮料中常见水果品种的鉴定方法 第3部分:梨成分检测 实时荧光PCR法

SN/T 3729.4-2013 出口食品及饮料中常见水果品种的鉴定方法 第4部分:芒果成分检测 实时荧光PCR法

SN/T 3729.5-2013 出口食品及饮料中常见水果品种的鉴定方法 第5部分:木瓜成分检测 实时荧光PCR法

SN/T 3729.6-2013 出口食品及饮料中常见水果品种的鉴定方法 第6部分:苹果成分检测 实时荧光PCR法

SN/T 3729.7-2013 出口食品及饮料中常见水果品种的鉴定方法 第7部分:葡萄成分检测 PCR法

SN/T 3729.8-2013 出口食品及饮料中常见水果品种的鉴定方法 第8部分:山楂成分检测 实时荧光PCR法

SN/T 3729.9-2013 出口食品及饮料中常见水果品种的鉴定方法 第9部分:桃成分检测 实时荧光PCR法

SN/T 3729.10-2013 出口食品及饮料中常见水果品种的鉴定方法 第10部分:香蕉成分检测 实时荧光PCR法

SN/T 3729.1-2013 出口食品及饮料中常见水果品种的鉴定方法 第1部分:草莓成分检测 PCR法

SN/T 3729.2-2013 出口食品及饮料中常见水果品种的鉴定方法 第2部分:杏成分检测 实时荧光PCR法

SN/T 1984-2007 进出口可乐饮料中有机磷、有机氯农药残留量检测方法 气相色谱法