

# 瓜子 花生 核桃 饮料检测 广州年货食品质量检测

产品名称	瓜子 花生 核桃 饮料检测 广州年货食品质量检测
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

春节临近，年货已经打响广告战，无论生产还是进货，质量关一定要把好。

### 食品检测一 食品主体检测

食品包括日常食品（肉及肉制品、粮食及其加工品、食用油、新鲜瓜果蔬菜、水产品、蛋奶及蛋奶制品、豆类及豆制品）、调味食品、加工食品、饮用水及饮料果汁、婴幼儿食品等。安全检测项目：农残、重金属、污染物、微生物等营养成分项目：能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠等基本检测项目，还有维生素、矿物质、微量元素、酶、氨基酸等。

### 食品检测二 食品添加剂检测

食品添加剂是指为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成或者天然物质。我国的《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2011）将食品添加剂分为23类，分别为：酸度调节剂、抗结剂、消泡剂、抗氧化剂、漂白剂、膨松剂、胶基糖果中基础剂物质、着色剂、护色剂、乳化剂、酶制剂、增味剂、面粉处理剂、被膜剂、水分保持剂、营养强化剂、防腐剂、稳定剂和凝固剂、甜味剂、增稠剂、食品用香料、食品工业用加工助剂、其他。食品添加剂检测项目：甜蜜素、三氯蔗糖、糖精钠、安赛蜜、阿斯巴甜、山梨糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、苯甲酸（钠）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐、山梨酸（钾）、脱氢乙酸钠等等。其中有个有趣的现象，如果食品是黄色就要测柠檬黄、日落黄；如果食品是红色就要测苋菜红、胭脂红；如果食品是蓝色就要测靛蓝.....那么如果是紫色你知道要检测什么吗？这个可以问问美术老师哦！

### 食品检测三 食品触材检测

食品触材包括：餐具（不锈钢餐具、玻璃餐具、一次性餐具、铁制餐具、铝制餐具、木制餐具、密胺餐具等）、厨具（锅、铲、砧板、不锈钢厨房用具等）、食品包装材料等。检测项目：感官指标、脱色试验、蒸发残渣、高锰酸钾消耗量、重金属、甲醛、酚、氯乙烯、偏二氯乙烯、苯乙烯、锑、锆、丙烯腈、己内酰胺、双酚A、塑化剂、重金属溶出量、铅（Pb）、镉（Cd）、铬（Cr）、镍（Ni）、砷（As）

、锑 (Sb)、锌 (Zn)、荧光性物质、脱色试验、大肠菌群、致病菌等。适用法规：欧盟食品级法规、中国食品触材法规、美国FDA食品级法规、德国LFGB食品级法规、法国DGCCRF食品级法.....

#### 食品检测 四 检测标准

GB 2760-2014 食品添加剂使用标准 GB 7718-2011 预包装食品标签通则 GB 2762-2017 食品中污染物限量 GB 14881-2013 食品生产通用卫生规范 GB 2763-2016 食品中农药残留限量 GB 29921-2013 食品中致病菌限量 GB 7101-2015 饮料