

# 香辛料调味品检测项目及检测标准

产品名称	香辛料调味品检测项目及检测标准
公司名称	国瑞中安集团-实验室
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市光明区凤凰街道塘家社区光明高新产业园2号楼1层
联系电话	15815880040 15815880040

## 产品详情

香辛料是指一类具有芳香和辛香等典型风味的天然植物性制品，或从植物（花、叶、茎、根、果实或全草等）中提取的某些精油。很早以前人们就开始对香辛料的抗氧化作用加以利用。但对香辛料抗氧化作用的系统研究则是从20世纪初才开始的，相继发现了丁香、迷迭香、鼠尾草、花椒、茴香、姜、辣椒，桂皮等具有很强的抗氧化活性和抑菌防腐的作用。直接使用丁香、生姜等可使猪油腐败时间大为延缓，对大豆油、米糠油、芝麻油等也表现出相当的抗氧化能力。

### 产品种类

香辛料调味品包括香辛料调味油、辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉、其他香辛料调味品。

香辛料调味油包括辣椒油、花椒油、胡椒油、芥末油和其他香辛料调味油。

其他香辛料调味品包括八角、桂皮、胡椒、孜然、茴香、咖喱粉、姜粉、蒜粉、五香粉、十三香、香辛料酱（芥末酱、青芥酱等）等。

### 检验依据

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB/T 19681 食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法

SN/T 2430 进出口食品中罗丹明 B 的检测方法

BJS 201905 食品中罗丹明 B 的测定

检验要求

香辛料调味油常规检验项目

辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉常规检验项目

其他香辛料调味品常规检验项目