

食品安全检测 调味品类检测项目

产品名称	食品安全检测 调味品类检测项目
公司名称	国瑞中安集团-CRO服务商
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市光明区光源五路宝新科技园一期2#一层
联系电话	13148813770 13148813770

产品详情

食品安全检测 调味品类检测项目

调味品，是指能增加菜肴的色、香、味，促进食欲，有益于人体健康的辅助食品。它的主要功能是增进菜品质量，满足消费者的感官需要，从而刺激食欲，增进人体健康。

调味品行业问题：调味品是占比大的食品添加剂，其行业发展不仅关系到国民生活水平的提高，也关系到中国食品行业的健康发展。

由于调味品行业技术门槛低，进入门槛较低，无论个体、集体还是合资企业都相继增多。在狭小的生存空间中，一些调味品企业彼此竞相压价，大打价格战，导致本就收效甚微的调味产品利润更加微薄。

更有甚者为了分得一匙残羹，或偷工减料、降低质量，或粗制滥造、以次充好，假冒伪劣大行其市，不但造成了市场竞争的严重无序，更使调味产品的利润、档次极度降低，企业也难创造出质量效益。

随着国家对食品安全的日趋重视、消费者食品安全意识的加深以及权益保护意识的增强，食品安全和质量控制已成为食品加工企业生产经营的重中之重。

国家及相关部门相继颁布了《食品生产加工企业质量安全监督管理实施细则》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全国家标准管理办法》等一系列政策法规，用以规范食品加工企业的生产经营行为，以大限度地保障消费者利益。

相关行政主管部门将依法对公司产品加强检查检验，如发生不合格情形，可根据情况对公司采取责令限期改正、处以罚款、责令停业、限期整顿以及吊销营业执照等处罚措施；一旦该等情况发生，公司还可能面临消费者投诉及索赔的风险，亦将对公司品牌声誉和市场推广造成不利影响。

【调味品类检测服务范围】：酱油、食醋、酱、芝麻油、芝麻酱、花生酱、沙茶酱、银虾酱、番茄沙司、番茄酱、果酱、番茄汁、桂林酱、椒油辣酱、芝麻辣酱、花生辣酱、油酥酱、辣酱油、辣椒油、豆豉、豆腐乳、榨菜、芽菜、冬菜、梅干菜、腌雪里蕻、泡姜、泡辣椒、葱、蒜、姜、辣椒、芫荽、辣根、香椿、胡椒、花椒、干辣椒、八角、小茴香、芥末、桂皮、姜片、姜粉、草果、鱼露、虾米、虾皮、虾籽、虾酱、虾油、蚝油、蟹制品、淡菜、紫菜、食盐、味精、糖、黄酒、咖喱粉、五香粉、香糟、红糟、菌油等。

调味品类检测推荐项目

检测项目

项目内容

理化指标

感官、铅、总砷及无机砷、锌、PH值、黄曲霉毒素A1、A2、B1、B2、添加剂等

微生物指标

菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）等