调味品质检报告测试什么项目？调味品质检报告怎么弄？

产品名称	调味品质检报告测试什么项目？调味品质检报告怎么弄？
公司名称	深圳市亿博检测技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区西乡街道盐田社区银田工业区侨鸿盛文化创意园写字楼A栋218（注册地址）
联系电话	13530187509

产品详情

调味品（flavouring，condiment，seasoning），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。

一、调味品检测范围

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。

二、调味品质检报告主要测试项目：

铅（以Pb计）、总砷（以As计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌

样品量：500克

检测周期：测试周期为7个工作日。

三、调味品质检报告检测标准

GB/T 30385-2013香辛料和调味品挥发油含量的测定

GB/T 12729.6-2008香辛料和调味品水分含量的测定

GB/T 15691-2008香辛料调味品通用技术条件

GB/T 12729.12-2008香辛料和调味品不挥发性乙mi抽提物的测定

GB/T 12729.2-2008香辛料和调味品取样

GB/T 12729.3-2008香辛料和调味品分析用粉末试样的制备

GB/T 12729.1-2008香辛料和调味品名称

GB/T 12729.4-2008香辛料和调味品磨碎细度的测定

GB/T 12729.5-2008香辛料和调味品外来物含量的测定

GB/T 12729.10-2008香辛料和调味品醇溶抽提物的测定

GB/T 12729.11-2008香辛料和调味品冷水可溶性抽提物的测定

GB/T 12729.13-2008香辛料和调味品污物的测定

GB/T 21543-2008饲料添加剂调味剂通用要求

GB/T 18526.4-2001香料和调味品辐照杀菌工艺

SN/T 0859-2016出口调味料中脱氢乙酸的测定

SB/T 10757-2012牛肉汁调味料

SB/T 10526-2009排骨粉调味料

SB/T 10513-2008牛肉粉调味料

SB/T 10484-2008菇精调味料

SB/T 10485-2008海鲜粉调味料

SB/T 10458-2008鸡汁调味料

SB/T 10415-2007鸡粉调味料

SB/T 10416-2007调味料酒

NY/T 1886-2010绿色食品复合调味料

DBS51/003-2016食品安全地方标准半固态复合调味料

DBS22/030-2014食品安全地方标准非发酵型半固体调味料

T/CBFIA 01001-2017酵母调味料

DB52/T 746-2012贵州酸汤调味料

四、调味品质检报告怎么弄

1、寄样

2、免费初检(不收取任何费用)

3、根据实验复杂程度进行报价。

4、双方确定，签订保密协议，开始实验

5、完成实验

6、邮寄检测报告，提供后期服务。