

食品质量安全检测 食品添加剂检测 食品有害物质重金属检测

产品名称	食品质量安全检测 食品添加剂检测 食品有害物质重金属检测
公司名称	全球法规注册CRO-国瑞IVDEAR
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	光明区邦凯科技园
联系电话	13929216670 13929216670

产品详情

食品种类繁多，成分组成复杂。根据使用目的，要测试的项目也有所不同。因此，一家合格的检测公司对生产商而言极为重要。

1、防腐剂各自用量占其大使用量比例之和

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于加入食品以延迟微生物生长或化学变化引起的腐败。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时，各自用量占其大使用量的比例之和不应超过1。防腐剂各自用量占其大使用量比例之和超标可能是企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。

2、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐（又名脱氢醋酸及其钠盐）能有效抑制霉菌和酵母菌的生长繁殖，抑菌能力为苯甲酸的2-10倍，高剂量时能抑制细菌生长繁殖，是食品加工过程中常用的防腐剂。

脱氢乙酸超标可能是由于生产加工过程中使用过量。摄入脱氢乙酸过量的食品会对人体造成一定危害。脱氢乙酸及其钠盐能迅速而完全地被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和许多的器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用。

3、山梨酸及其钾盐

苯甲酸是国际粮农组织和卫生组织推荐的高效安全的防腐保鲜剂，尤其是对酵母、霉菌等真菌具有抑制

作用。造成不合格的原因是生产企业为了食品防腐，延长食品保质期或者弥补食品生产过程卫生条件不佳超范围超剂量使用了苯甲酸。

4、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。