

食品检测需要做哪些项目，食品第三方检测机构

产品名称	食品检测需要做哪些项目，食品第三方检测机构
公司名称	国联质检
价格	.00/个
规格参数	检测机构:国联质检 检测标准:依据标准 检测周期:5-7天（特殊项目除外）
公司地址	沔东新城协同创新港8号楼
联系电话	18092379637 17792359878

产品详情

广义而言，食品检测是指研究和评价食品质量及其变化的学科。它基于一些基础理论和物理、化学和生物化学的各种技术，并符合既定的技术标准。如国际和国家食品卫生/安全标准，测试分析食品原料、辅料、半成品、成品和副产品的质量，确保产品质量合格。食品检测的内容包括食品感官检验、食品中营养成分、添加剂和有毒有害物质的测试等。找第三方食品检测机构。

食品检测常规理化项目及营养成分测试项目

理化指标干燥失重、灼烧残渣、水分、灰分、红外鉴别、旋光度、密度、净含量、比体积、膨胀率、酸价、过氧化值，成分分析等

宏量营养素 碳水化合物总碳水化合物，单糖、二糖、低聚糖、多糖

蛋白质总蛋白必需氨基酸：赖氨酸、蛋氨酸、亮氨酸、异亮氨酸、苏氨酸、缬氨酸、色氨酸、苯丙氨酸
非必需氨基酸：谷氨酸、丙氨酸、甘氨酸、天门冬氨酸、胱氨酸、脯氨酸、丝氨酸和酪氨酸等。

脂肪甘油三酯（磷脂：卵磷脂、脑磷脂、肌醇磷脂、糖脂脑苷脂类、神经节苷脂）

脂蛋白（乳糜微粒、极低密度脂蛋白、低密度脂蛋白、高密度脂蛋白）

类固醇（胆固醇、麦角因醇、皮质甾醇、胆酸、雄激素、雌激素、孕激素）

膳食纤维：总可溶性膳食纤维、总不可溶性膳食纤维
纤维素、半纤维素、果胶、树胶、木质素、抗性淀粉等

微量营养素维生素脂（溶性维生素A、D、E、K水溶性维生素B族维生素、维生素C、维生素PP等）

矿物元素(常量元素:钙、磷、钾、钠、镁等;微量元素:铁、锌、铬、锰、钴、镍、氟、碘、硒等)

食品添加剂和非食品物质检测项目

食品添加剂甜味剂 糖精钠、甜蜜素、甜味素、木糖醇、山梨糖醇、甘露糖醇等

防腐剂 苯甲酸钠、山梨酸钾、纳他霉素、丙酸钙、雷帕霉素、富马酸单甲酯等

抗氧化剂 没食子酸丙酯(PG)、叔丁基羟基茴香醚(BHA)、2,6-二叔丁基对甲酚(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)等

漂白剂 亚硫酸盐、二氧化硫等

有机酸 草酸、酒石酸、柠檬酸、苹果酸、甲酸(蚁酸)、乳酸、乙酸(醋酸)、丁二酸

色素 合成色素:苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄和靛蓝等

天然色素:姜黄素、红花黄色素、辣椒红素、虫胶色素、红曲米、酱色、甜菜红、叶绿素铜钠盐和胡萝卜素等

增稠剂 明胶、酪蛋白酸钠、阿拉伯胶、罗望子多糖胶、田菁胶、琼脂、海藻酸钠、卡拉胶、果胶、黄原胶、

环状糊精、羧甲基纤维素钠、淀粉磷酸酯钠、羧甲基淀粉钠、羟丙基淀粉、藻酸丙二醇酯(PGA)

乳化剂 脂肪酸单甘油酯、蔗糖酯、山梨糖醇酯、大豆磷脂、月桂酸单甘油酯、丙二醇脂肪酸酯等

保湿剂 三聚磷酸盐、多聚磷酸盐

非食用物质三聚氰胺、盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、己烯雌酚、解抗剂、苏丹红(1—4号)、甲醛次硫酸氢钠(吊白块)、碱性橙(王金黄、块黄)、硼酸、硼砂、硫氰酸钠、美术绿、孔雀石绿和结晶紫、碱性嫩黄、酸性橙、玫瑰红(罗丹明)B、工业用甲醛、工业用火碱、一氧化碳、硫化钠、工业**、工业染料、罂粟壳、皮革水解物、溴酸钾、金玉兰酶制剂、富马酸二甲酯、动物水解蛋白、硫氰酸根等

部分检测标准:

灰分 食品安全标准 食品中灰分的测定 GB 5009.4-2016

水分 食品安全标准 食品中水分的测定 GB 5009.3-2016

蛋白质 食品安全标准 食品中蛋白质的测定 GB 5009.5-2016

脂肪 食品安全标准 食品中脂肪的测定 GB 5009.6-2016

苯并(a)芘 食品安全标准 食品中苯并(a)芘的测定 GB 5009.27-2016

还原糖 食品安全标准 食品中还原糖的测定 GB 5009.7-2016

二氧化硫 食品安全标准 食品中二氧化硫的测定 GB 5009.34-2016

磷 食品安全标准 食品中磷的测定 GB 5009.87-2016

亚硝酸盐 食品安全标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定 GB 5009.33-2016