

无锡香辛调味料检测 苏丹红/山梨酸检测

产品名称	无锡香辛调味料检测 苏丹红/山梨酸检测
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	18662248593 18662248593

产品详情

香辛调味料检测定义及分类：

香辛料调味料是指一类具有芳香和辛香等典型风味的机物性制品，或从植物(花、叶、茎、根、果实或全草等)中提取的某些香精油。

香辛料细分成5类：

- 1、有热感和辛辣感的香料，如辣椒、姜、胡椒、花椒等。
- 2、有辛辣作用的香料，如大蒜、葱、洋葱、韭菜、辣根等。
- 3、有芳香性的香料，如月桂、肉桂、丁香、众香子、香荚兰豆、肉豆蔻等。
- 4、香草类香料，如茴香、葛缕子(姬茴香)、甘草、百里香、枯茗等。
- 5、带有上色作用的香料，如姜黄、红椒、藏红花等。

辣椒花椒粉等香辛调味料主要检测项目：

铅(以 Pb 计)

罗丹明 Ba

苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、

苏丹红 IV

丁基羟基茴香醚(BHA)

二丁基羟基(BHT)

特丁基对苯二酚(TBHQ)

丙溴磷

乙酰

苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV

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)

辣椒花椒粉等香辛调味料主要检测依据标准：

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物**

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药较大残留**

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定