

调料食品检验油盐酱醋调味料怎么检测？

产品名称	调料食品检验油盐酱醋调味料怎么检测？
公司名称	江苏广分检测技术有限公司销售部
价格	.00/个
规格参数	调料食品检验:油盐酱醋调味料检测 周期:3-5天 检测范围:全国
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	0512-65587132 13906137644

产品详情

调味料是佐餐，烹饪少不了的调料。俗话说得好"开门七件事，柴米油盐酱醋茶"，是世代代百姓奔波忙碌的目标，家庭中每天的正常运作离不开调味品，近几年来，随着生活条件的改善，现在消费者确一直在被食品卫生安全问题困扰。

等到很多食品安全问题暴露在大家面前时，才开始关注这个问题，不管是水果蔬菜，肉蛋制品，主食副食等等，只要是涉及到食品的东西，爆出很多的安全问题，引发了很多消费者的恐慌。

如今，面对如此严重的食品安全问题，我们又不能因噎废食，毕竟活着就要吃喝拉撒，而且全世界的食品那么多，也不能说所有的食品都存在质量问题。

所以以往惨痛的教训时刻在警醒我们每一个人，在挑选食品的时候一定要擦亮眼睛，仔细鉴别，同时也要了解某些食物在那些地方容易出纰漏。

调味料检测项目有哪些？

类别	检测项目
感官指标	外观、内部、口感、滋味和气味等
理化指标	氨基酸态氮、铵盐、总酸、不挥发酸、可溶性无盐固形物、谷氨酸钠等
食品添加剂	山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、甜蜜素、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHA）、特丁基对苯二酚（TBHQ）等
污染物指标	铅、总砷、镉等
微生物指标	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌等
有毒有害物质	游离矿酸、罗丹明B、苏丹红、苏丹红、苏丹

红 、苏丹红 、黄曲霉毒素B1等