

启辰检测 第三方食品检测机构 食品检测

产品名称	启辰检测 第三方食品检测机构 食品检测
公司名称	江苏启辰检测科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州工业园区金鸡湖大道99号纳米城西北区4幢302
联系电话	18625205571 18625205571

产品详情

食用盐检测报告

食用盐是指从海水、地下岩（矿）盐沉积物、天然卤（咸）水获得的以氯化钠为主要成分的经过加工的食用盐，第三方食品检测机构，不包括低钠盐。食用盐的主要成分是氯化钠（NaCl），同时含有少量水分和杂质及其他铁、磷、碘等元素。盐乃百味。盐是一种无色透明的立方晶体，熔点为801℃，沸点为1413℃，食品检测，相对密度为2.165。有咸味，速冻食品检测，含杂质时易潮解；溶于水或甘油，微溶于乙醇，不溶于浓盐酸，水溶液呈中性。在水中的溶解度随着温度的升高略有增大。当温度低于0.15℃时可获得二水合物NaCl·2H₂O。氯化钠大量存在于海水和天然盐湖中，可用来制取、氢气、盐酸、、酸盐、次氯酸盐、漂及等，是重要的化工原料；可用于食品调味和腌鱼肉蔬菜，食品检测报告，以及供盐析肥皂和鞣制皮革等；经高度精制的氯化钠可用来制生理水，用于临床和生理实验，如失钠、失水、等情况。可通过浓缩结晶海水或天然的盐湖或盐井水来制取氯化钠。

食品添加剂检测机构

佳信检测依靠强大的技术能力，可提供食用类产品食品添加剂检测服务，遍及的服务网络可快速响应您的检测需求，检测报告具有公信力。

食品添加剂检测项目：检测项目项目内容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、丙酸钙、雷帕、富马酸单甲酯等剂没食子酸丙酯(PG)、叔丁基羟基茴香醚(BHA)、2,6-二叔丁基对(BHT)、特丁基(TBHQ)等漂白剂亚硫酸盐、等有机酸草酸、酒石酸、柠檬酸、苹果酸、甲酸（蚁酸）、乳酸、（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：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β-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、γ-环状糊精、羧纤维素钠、淀粉钠、羧淀粉钠、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

可以提供食品中营养成分测试。作为无公害/绿色/检测机构，已为众多食品企业进行检测，积累了丰富的实践经验和科学数据。

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。脂肪甘油三脂

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、因醇、皮质甾

醇、胆酸、雄、雌、孕。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、钠、铬、锰、钴、镍、氟、碘、硒、钒、钼、锶、锡等

启辰检测(图)-第三方食品检测机构-食品检测由江苏启辰检测科技有限公司提供。启辰检测(图)-第三方食品检测机构-食品检测是江苏启辰检测科技有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：刘经理。