

# 防腐保鲜剂蛋白质测试 食品添加剂检测

产品名称	防腐保鲜剂蛋白质测试 食品添加剂检测
公司名称	广分检测认证有限公司
价格	.00/广分检测
规格参数	GFQT:食品添加剂检测 周期:5-7 服务范围: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	18662582169 18662582169

## 产品详情

食品添加剂是为改善食品色、香、味等品质，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。目前我国食品添加剂有23个类别，2000多个品种，包括着色剂、甜味剂、防腐剂、抗氧化剂、漂白剂、膨松剂、护色剂、调味剂、面粉处理剂、被膜剂、水分保持剂、营养强化剂、防腐保鲜剂、稳定剂、凝固剂、甜味剂、食用色素等。

### 一、检测产品

食品添加剂：

甜味剂、防腐剂、抗氧化剂、漂白剂、着色剂、增稠剂、乳化剂、有机酸、酸度调节剂

抗结剂、消泡剂、抗氧剂、漂白剂、膨松剂、护色剂、调味剂、面粉处理剂

被膜剂、水分保持剂、营养强化剂、防腐保鲜剂、稳定剂、凝固剂、甜味剂

食用色素：

柠檬酸、甜菊糖苷、阿斯巴甜、甜蜜素、芬兰白色素、香兰素、乙基麦芽酚、山梨酸钾、胭脂红、转式脂肪酸、高果糖等

### 二、检测项目

水分、重金属、蛋白质、山梨酸、苯甲酸、对羟基苯甲酸酯类、脱氢乙酸、新红、胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、靛蓝、诱惑红、苏丹红乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、糖精钠、BHA(叔丁基羟基茴香醚)、BHT(二叔丁基对甲酚)、没食子酸丙酯(PG)亚硫酸盐、二氧化硫硝酸盐、亚硝酸盐等。

### 三、部分检测标准

SN/T 2360.17-2009 营养强化剂

SN/T 2360.18-2009 防腐剂

SN/T 2360.3-2009抗结剂

SN/T 2360.4-2009 消泡剂

SN/T 2360.5-2009 抗氧化剂

SN/T 2360.7-2009膨松剂

SN/T 2360.9-2009着色剂

等.....