

食品成分分析 干锅调料细菌总数化验

产品名称	食品成分分析 干锅调料细菌总数化验
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	600.00/件
规格参数	周期:7-10天 属于行业:检测服务 检测类型:性能检测
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 18662248592

产品详情

新标准规定火锅底料不得检出石蜡和苏丹红，同时还增加对辣椒、花椒的要求和农药残留量检测。不过，对于人们争议很大的“火锅老油”问题，该新标准却没有提及。业内人士认为，该标准的制定有益于整个火锅行业的规范和发展，更重要的是对消费者的健康负责，也可以降低消费者对火锅行业存在的误解。

新标准对麻辣火锅底料定义为：以动植物油脂、食盐、豆瓣、辣椒、花椒等香辛料及鲜味剂等为原料经炒制或熬制加工而成的混合。火锅底料国家标准在2009年5月开始进入征求意见稿阶段，7月中旬结束。

老油也不能多用

火锅底料

尽管老油未被写入国标，但在国标中有一个重要指标“酸价”对此作了考虑。酸价是油脂精炼程度和品质好坏的重要标志。油脂的酸价超标通常有两个原因：一是加工中脱酸工艺不达标，二是储藏中发生氧化或水解反应产生羧酸。反复多次使用的食用油或已酸涩的“哈喇味”油，其酸价会升高许多。

2003年重庆出台的“火锅底料地方标准”中，酸价指标要求是不高于4，而国标则将标准提升至不高于3.5。周君记、胖子天娇等参与国标起草的底料生产企业负责人介绍，酸价超标意味着油开始腐败变质；老油如果过多地用在底料中，也会被检测出来；那底料也就不达标。

麻辣味要分等级

火锅底料

火锅底料类

有人怕辣，有人不怕辣，有人怕不辣。重庆生产的火锅底料，完全能标明相应的辣度。国际上辣度分15

级，评定辣度的方法、基本过程是：把辣椒制备成一定量的辣椒素提取物，然后稀释，由5名训练有素的品尝师品尝。若仍感到辣味，则继续稀释，直到5名品尝师都感觉不到辣味为止。这时稀释倍数就是这种辣椒的辣度数值。辣度数值越高，辣椒也就越辣。

对麻的程度，究竟是微麻、中麻、老麻，各火锅底料企业生产时，完全凭调料师口感掌握，一直缺乏标准。屠大伟介绍，“调味品中心”目前正与西南大学联合攻关，研究麻度与感官间的关系。一旦这个课题攻关成功，将率先补充进入重庆地方标准。