

调味品配方分析、调味品食品添加剂化验

产品名称	调味品配方分析、调味品食品添加剂化验
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	1000.00/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

调味品是指能增加菜肴的色、香、味，促进食欲，有益于人体健康的辅助食品。它的主要功能是增进菜品质量，满足消费者的感官需要，从而刺激食欲，增进人体健康。我们日常每顿饭都会用到调味品，其质量安全也是直接影响我们的健康。从广义上讲，调味品包括咸味剂、酸味剂、甜味剂、鲜味剂和辛香剂等，像、酱油、醋、味精、糖(另述)、八角、茴香、花椒、芥末等都属此类。

调味品的发证检验和出厂检验有什么区别

调味料发证检验：生产许可证现场审核完成前会现场取样，送到的检验机构按申证产品的执行标准检验，这个过程叫发证检验，通常也叫法检。现在新的食品生产许可管理办法实施后，在申请前自行或委托外部实验室检验，审核过程中出示合格的检验报告即可，不再现场取样检测。

调味品抽查的指标主要有：

- 1、铅：食品中的铅主要来自于土壤、食品输送管道、包装材料等。铅污染食品引起的慢性中毒主要表现为：损害造血系统、神经系统、肾脏等。不同调味品中对铅的含量均有不同的规定。
- 2、砷：砷广泛分布于自然环境中，几乎所有的土壤都有。食品中的微量砷主要来自土壤中的自然本底。砷引起的慢性中毒表现为食欲下降、胃肠障碍、末梢神经炎等症状。标准中规定砷的含量 $0.5\text{mg} / \text{kg}$ 。
- 3、B1：主要来源于产生霉变的食品原料。B1是6种中毒性的一种，能引起动物肝脏的病理变化，如肝细胞变性、肝坏死、肝纤维化、肝癌等。对以粮食为原料发酵而成的调味品，标准中规定B1 $5\mu\text{g} / \text{kg}$ 。
- 4、食品添加剂（苯甲酸、山梨酸、糖精钠）：苯甲酸、山梨酸作为防腐剂添加到食品中用于抑制微生物的生长。糖精钠（糖精）是一种无营养型甜味剂，用来增加产品的甜度。这3种食品添加剂是人工合成产品，在我国允许限量使用。标准中规定苯甲酸、山梨酸的含量应 $0.5\text{mg} / \text{kg}$ 、糖精钠的含量应 0.1

5m g / k g.