

蜂蜜入驻电商平台检测项目，蜂蜜果糖和葡萄糖含量检测

产品名称	蜂蜜入驻电商平台检测项目，蜂蜜果糖和葡萄糖含量检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	检测范围:食品化验中心 周期:7-10天 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	13545270223

产品详情

蜂蜜是很受欢迎的保健食品。市场蜂蜜产品种类多，品牌也多。蜂蜜检测合格对于消费者而言更是食品安全保障，消费者买的放心，食用也安心。

蜂蜜检测项目包括：蜂蜜中的蔗糖含量、果糖和葡萄糖含量、氯霉素、四环素、锌、灰分、水分、酸度、淀粉酶活性、金黄色葡萄球菌、菌落总数、霉菌计数、沙门氏菌、志贺氏菌、噬渗酵母计数、磺胺类、喹诺酮类、链霉素、硝基咪唑类代谢物、硝基咪唑类项目。

以上蜂蜜检测项目除了针对蜂蜜中的各种糖含量进行检测外还有对蜂蜜中的菌落指数等进行检测。这些项目检测合格，不仅能说明蜂蜜无掺假还能证明蜂蜜品质是没有问题的。

商贩们为了食品美丽白净的外表，很多会进行非法漂白，除了硫磺熏蒸法，还有一种亚硫酸盐浸泡法。也是对食品安全造成威胁。

这个方法控制褐变的原理其实没什么区别，也是利用亚硫酸盐产生微量二氧化硫的方法来预防食物变色。与熏硫相比，它的好处是容易控制数量，只要配置时浓度合适，就不会造成过量二氧化硫的残留。因此，各国都许可使用亚硫酸钠、焦亚硫酸钠等作为护色剂，在果蔬产品上使用。

按我国标准GB2760-2014，能产生二氧化硫的各种盐类，包括亚硫酸钠，亚硫酸氢钠，焦亚硫酸钠，焦亚硫酸钾，低亚硫酸钠，可以用于以下食品的加工当中：

- 表面处理的水果；水果干、蜜饯凉果
- 腌菜、干制蔬菜、部分蔬菜罐头、干制菌类、干制藻
- 腐竹、坚果、可可和巧克力制品（包括巧克力糖）

—生湿面制品、淀粉（芡粉）、饼干

—白糖、各种调味用糖浆、半固体调味料

—果蔬汁、果蔬汁饮料

—啤酒和麦芽饮料、葡萄酒和其他果酒。

但是许可使用范围当中并不包括新鲜蔬菜。以次充好、以旧充新的做法需要谴责，用故意欺骗消费者的方法来卖高价，仍是可恶的行为。过量添加浸泡还是会对身体造成危害。当体内摄入的亚硫酸盐含量过高，就会出现身体机能上的问题。亚硫酸盐的毒性作用是多方面的，人体长期摄入二氧化硫及亚硫酸盐等会破坏维生素B1，影响生长发育，易患多发性神经炎。