

杭州调味料重金属检测 调味料化验单位

产品名称	杭州调味料重金属检测 调味料化验单位
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
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	18662248593 18662248593

产品详情

随着我国餐饮业的飞速发展，调味品行业也出现了空前的发展，且总体发展趋势朝向高档化、方便化、多元化、复合化和营养化。调味品已经从简单的油盐酱醋发展成为一个品种众多的大家族，成为人们生活中不可或缺的食物伴侣。

调味品分类

酱油、食醋、酱类、调味料酒、香辛料类、固体复合调味料、半固体复合调味料、液体复合调味料、味精等。

国家监督抽查一般是对调味品可能危害人体安全和健康的指标进行监督检查。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 0.5mg/kg。
- 3、黄曲霉毒素 B1：主要来源于产生霉变的食品原料。黄曲霉毒素 B1是6种黄曲霉毒素中毒性最大的一种，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，标准中规定黄曲霉毒素 B1 5 μ g/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 0.5mg/kg、糖精钠的含量应 0.15mg/kg。

5、NaCl：指产品中食盐的含量。

6、总酸：指产品在发酵过程中产生有机酸的总量，酱中总酸应不大于2%。总酸含量过高时产生酸味，影响产品质量。

7、大肠菌群、致病菌：来源于环境中的微生物对食品的污染。这两项指标超标时会导致疾病。标准规定大肠菌群 30MPN/100g，致病菌不得检出。

8、亚硝酸盐：主要来源于蔬菜的腌制过程。亚硝酸盐进入人体内生成亚硝基化合物，这些亚硝基化合物均是致癌因子。酱腌菜标准中规定，亚硝酸盐的含量应 ≤ 20mg/kg。

9、氨基酸态氮：指产品中所含氨基酸的多少。氨基酸态氮含量越高，氨基酸的含量也越高。氨基酸在调味品中主要起鲜味作用。黄（豆）酱中的氨基酸态氮应不小于0.5%，在甜面酱中应不小于0.3%，蚝油中不小于0.3%，虾酱为不小于0.7%（去油）和1.1%（不去油），虾油中为不小于0.85%。