

无锡市食品添加剂色素检测

产品名称	无锡市食品添加剂色素检测
公司名称	江苏广分检测技术有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	苏州市吴中区胥口镇孙武路76号303广分检测
联系电话	18912706073 18912706073

产品详情

在《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中，食品添加剂指为改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜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。食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂也包括在内。目前有20多类、近1000种食品添加剂，可以说食品工业离不开食品添加剂。但是食品添加剂添加不当或添加过量时有发生，至添加非食用物质，严重影响了食品安全。

在现实生产使用中，人们经常将食品添加剂于非食用物质混淆，认为在食品中添加非食用物质也是食品添加剂问题，其实这不是一码事。

食品添加剂检测项目：

检测项目	项目内容	
食品添加剂	甜味剂	糖精钠、甜蜜素、甜味醇、甘露糖醇等
防腐剂	苯甲酸钠、山梨酸钾、纳他霉素、丙酸钙、雷帕霉素、富马酸单甲酯等	
抗氧化剂	没食子酸丙酯(PG)、叔丁基羟基茴香醚(BHA)、2,6-二叔丁基对甲酚(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)等	
漂白剂	亚硫酸盐、二氧化硫等	
有机酸	草酸、酒石酸、柠檬酸、苹果酸、甲酸（蚁	

	酸)、乳酸、乙酸(醋酸)、丁二酸	
色素	合成色素：苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄和靛蓝等天然色素：姜黄素、红花黄色素、辣椒红素、虫胶色素、红曲米、酱色、甜菜红、叶绿素铜钠盐和 β -胡萝卜素等	
增稠剂	明胶、酪蛋白酸钠、阿拉伯胶、罗望子多糖胶、田菁胶、琼脂、海藻酸钠、卡拉胶、果胶、黄原胶、 α -环状糊精、羧甲基纤维素钠、淀粉磷酸酯钠、羧甲基淀粉钠、羟丙基淀粉、藻酸丙二醇酯(PGA)	
乳化剂	脂肪酸单甘油酯、蔗糖酯、山梨糖醇酯、大豆磷脂、月桂酸单甘油酯、丙二醇脂肪酸酯等	
保湿剂	三聚磷酸盐、多聚磷酸盐	