

食品增稠剂成分检测，食品增稠剂检测机构

产品名称	食品增稠剂成分检测，食品增稠剂检测机构
公司名称	北京清析技术研究院
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市海淀区王庄路1号B座6层7-C房间（住所）
联系电话	18855128475 18855128475

产品详情

食品增稠剂检测项目包括：成分检测、含量检测、水溶性检测、增稠性检测、稳定性检测、胶凝性检测、流变特性、安全性检测、微生物检测、重金属检测等。

食品增稠剂检测范围包括：果胶、黄原胶、田菁胶、琼脂、海藻酸钠（褐藻酸钠、藻胶）、刺云实胶、卡拉胶、明胶、酪蛋白酸钠、阿拉伯胶、罗望子多糖胶、海萝胶、 γ -环状糊精、羧甲基纤维素钠（CMC - Na）、淀粉磷酸酯钠（磷酸淀粉钠）、羧甲基淀粉钠、磷酸化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉和藻酸丙二醇酯（PGA）、醋酸酯淀粉、海藻酸丙二醇酯等。

食品增稠剂检测标准（部分）

- 1、GOST 33310-2015 食品添加剂. 食品增稠剂. 术语和定义
- 2、GB 1886.5-2015 食品安全国家标准 食品添加剂 硝酸钠
- 3、GB 1886.2-2015 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- 4、GB 1886.6-2016 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸钙
- 5、SN/T 2360.21-2009 进出口食品添加剂检验规程 第21部分：增稠剂

食品增稠剂检测流程

- 1、沟通需求：了解待检测项目，确定检测范围；
- 2、报价：根据检测项目及检测需求进行报价；
- 3、签约：签订合同及保密协议，开始检测；
- 4、完成检测：检测周期会根据样品及其检测项目/方法会有所变动，具体可咨询检测顾问；
- 5、出具检测报告，进行后期服务；

以上是清析技术研究院对食品增稠剂检测的部分介绍，清析技术研究院可提供食品增稠剂相关检测服务，致力于成分检测、配方分析、元素分析、工业诊断、未知物分析、模拟测试、大型仪器测试、可行性验证等服务，如有检测需求可以联系咨询工程师帮您详细解答。