

辣椒油配方分析，调料成分检测机构

产品名称	辣椒油配方分析，调料成分检测机构
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

辣椒油是一种调料，辣椒油种类包括：瓶装辣椒油、出口辣椒油、红辣椒油、花生辣椒油、干辣椒油、香料辣椒油、自制辣椒油、秘制辣椒油、炸辣椒油、卤菜辣椒油、米线辣椒油、孜然辣椒油、调料辣椒油、香辣辣椒油、凉菜辣椒油、花椒辣椒油、牛肉面辣椒油、五香辣椒油、烧烤辣椒油、火锅辣椒油等。

辣椒油检测项目有哪些？

辣椒油检测项目包括：

成分检测、配方分析、食品添加剂检测、微生物检测、营养成分检测、卫生检测、感官检测、重金属检测、农残品检测、化学物质检测、理化性质检测（水分、密度、灰分、酸价、过氧化值、碱含量）等。

辣椒油检测标准部分如下：

- 1、SB/T 11192-2017 辣椒油
- 2、GB/T 21266 辣椒及辣椒制品中辣椒素类物质测定及辣度表示方法
- 3、GB 28314-2012 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
- 4、GB/T 5529 植物油脂检验杂质测定法

5、NY/T 1381-2007 辣椒素的测定高效液相色谱法

辣椒油检测流程如下：

- 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；

清析技术研究院可提供辣椒油等调料相关检测服务，提供资质检测报告，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。