

荆州食品添加剂检测苏丹红测试单位

产品名称	荆州食品添加剂检测苏丹红测试单位
公司名称	广分检测认证有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:GFQT 所在地:武汉 服务范围:检测认证
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	18662582169 18662582169

产品详情

食用色素

主要成份：食用色素

工业生产主要用途：工业级水溶性有机染料，用以五颜六色蜡、植物油脂、车用汽油、有机溶剂和皮鞋油等提色添加物，还可用作烟火烟花的上色。

很有可能添加的关键食品类别：辣椒面；含朝天椒类食品类（辣酱、甜味调料）

可能的主要作用：上色

伤害：食用色素在人体中和自然界中会发生新陈代谢,并且代谢物具备致癌物质。

造假方式：朝天椒用食用色素上色再勾调一定的泔水油，其色调会变得红通通鲜艳。再通过烘干处理、碾轧等程序做成辣椒粉。给蛋鸭吃的东西精饲料里加上食用色素，生下的鸭蛋蛋黄泛红，为此假冒散养鸭子的蛋，即“红心鸭蛋”。

辨别：1、颜色红得不自然正常辣椒粉应当干燥、疏松，粉末状为油溶性，色调当然，呈鲜红色或橙黄色，不发霉，没有残渣，无结团，无染手的红色，有强烈的呛鼻刺眼的特性。假如辣椒粉添加食用色素，色调会非常艳丽，红得不自然，辛辣味不明显。正常的辣椒粉的红色是一种天然性的黑色素，伴随着储放的时间增加，色调会逐渐黯淡下来，而食用色素辣椒粉色调会生时长艳丽，即便曝晒仍会很鲜红色。2、加植物油搅一搅

在辣椒粉里加一点植物油拌和，一段时间后油的颜色很红，就有可能是加入食用色素等。

硼酸硼砂

工业生产主要用途：在焊接金属时，大家运用硼沙净化处理金属表层。可以用做肥皂粉和香皂的填充料，都是生产制造光学镜片、掐丝珐琅和釉面的原材料，也可以生产制造人造宝石、焊粉等。硼酸溶液很多用以夹层玻璃工业生产。

很有可能添加的关键食品类别：豆腐皮、肉丸子、凉皮、凉面、鲜面条、饺皮

可能的主要作用：增筋

伤害：宝宝吃入2~3克硼沙便能致身亡，成年人致死量为15克。硼沙进入体内后，通过胃酸作用会转变成硼酸溶液，硼酸溶液不容易被排出来，持续摄入后，会到身体内堆积，造成食欲不佳，抑止营养元素消化吸收，严重的还会造成癌证和畸型变病。

造假方式：黑心商家往肉丸子等食品中添加硼沙当调料，煮熟后，饺子馅会澎涨，嚼起来有弹性。有的在制作面食时，调弄小麦面粉环节中添加硼沙，硼沙加多了会刺激性人胃里发生恶心想吐、恶心呕吐。黑心商家经常在添加的情况下再加上适量食盐水用于中合，并且在顾客进餐以前给他送进一杯清水，自来水来稀释液硼沙的浓度值。

辨别：1、太劲道不一定就行有效的方法便是感官检验，凡添加硼沙的肉丸子、粽子，用手摸都有爽滑觉得，并能闻到轻微偏碱味。应用硼沙制作出来的肉丸子煮之后闻着香，吃着劲道，并没有肉片或是肉筋。而正宗的猪肉丸子，鲜香比较淡，肉丸子的外表能够看见肉的化学纤维，有肉筋。2、比肉价格便宜的肉丸子别买购买肉丸子时，最好是仔细观看成分表成分，别被其好听名字欺诈，价钱显著很便宜的食品类最好不要选购，这种食品质量安全无法保证。不要随意在路边小吃或大排挡选购和服用凉面、凉皮等特色小吃。