

# 风味零食添加剂是否超标如何检测防腐剂含量

产品名称	风味零食添加剂是否超标如何检测防腐剂含量
公司名称	广分检测认证有限公司
价格	.00/指
规格参数	品牌:GFQT 所在地:射线探伤 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

我国产品分类里的食用添加剂类型一共有35类，包含增味剂、消泡助剂、馒头改良剂、添加剂、添加剂等，含添加物的食品达千种之上。在其中，《食品添加剂使用标准》和国家卫生部公示容许所使用的食用添加剂分成23类，共2400多种多样，建立了国家或领域产品质量标准的是364种。主要包括酸值调理剂、抗结剂、消泡助剂、抗氧化剂、漂白液、馒头改良剂、胶基糖块中基本剂化学物质、添加剂、护色剂、破乳剂、酶制剂、增味剂、小麦面粉改性剂、被膜剂、水分保持剂、营养强化剂、添加剂、增稠剂和黏合剂、甜味素、增粘剂、食品用香料、食品类工业级食品级、别的等23类。

**添加剂**——常见的有苯甲酸钠、山梨酸、二氧化硫、乳酸菌等。用以苹果酱、果脯等食品工业中。

**抗氧化剂**——与添加剂类似，可以延长食品的保质期。常见的有维C、异维C等。

**添加剂**——常见的合成色素有柠檬黄、苋菜红、焦糖色、靛青等。它可更改食品类外观，使之增强食欲。

**乳化剂和增稠剂**——可以改善或平稳冷饮食品的物理性状，使食品类外型润化细致。她们使冰激凌等冷冻产品始终保持绵软、松散的组织架构。

**馒头改良剂**——一部分糖块和朱古力中添加馒头改良剂，可促进糖体产生二氧化碳，进而具有蓬松剂的功效。常见的馒头改良剂有碳酸氢钠、复合膨松剂等。

**甜味素**——常见的人造的阿斯巴甜有糖精钠、甜蜜素等。目的是为了提升清甜味感。

**酸味剂**——一部分饮品、糖块等常选用酸味剂来调整和改善香气实际效果。常见柠檬酸钠、盐酸、葡萄糖酸、乳酸菌等。

**荧光增白剂**——过氧化苯甲酰是面粉增白剂的主要成份。数控机床在小麦粉中可以加上较大使用量为0.06g/kg。荧光增白剂超标准，会破坏小麦面粉的营养，水解反应后产生的苯甲醛会对肝脏造成损害，过氧

化苯甲酰在欧盟国家等发达国家已被禁止做为食用添加剂应用。我国在2011年5月也不准了过氧化苯甲酰做为荧光增白剂。

食用香料——香辛料有合成的，也是有天然的，浓香型许多。顾客常吃的各种口味朱古力，生产中广泛应用各种香料，使其具有各种各样与众不同的风味。

## 检测项目

维他命、叶酸片、铁蛋白、苯甲醛、山梨酸(钾)、环己基羟基磺胺钠、三氯蔗糖、糖精钠、安赛蜜、阿斯巴甜、山梨糖醇、麦芽糖醇、麦芽糖醇、脱氢乙酸钠、赖氨酸、维生素、烟酰胺原液、生物素、油酸单甘油酯、蔗糖酯、山梨糖醇酯、大豆卵磷脂、丙二醇脂肪酸酯、亚硫磷盐、二氧化硫、食品色素、合成色素、紫胶、石脂、白色油、双氰胺、皮革制品水解物、莹光美白化学物质、室内甲醛、莱克多巴胺、镇静药、喹乙醇、氯霉素、添加剂、溴酸钾、硼酸溶液与硼沙等。