

昆山市蔬菜水果食品营养成分分析2022已更新

产品名称	昆山市蔬菜水果食品营养成分分析2022已更新
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

检测概述 食品检验内容十分丰富，包括食品营养成分分析，食品中污染物质分析，食品辅助材料及食品添加剂分析，食品感官鉴定等。狭义的食品检验通常是指食品检验机构依据《中华人民共和国食品卫生法》规定的卫生标准，对食品质量所进行的检验，包括对食品的外包装、内包装、标志、唛头和商品体外外观的特性、理化指标以及其它一些卫生指标所进行的检验。检方法主要有感官检验法和理化检验法。

检测项目及依据标准理化项目：水分，灰分，酸价，过氧化值，挥发性盐基氮，三甲胺氮，咖啡因，脂肪酸，丙二醛，氨基酸态氮，总酸，酸度，明矾，总碱度，L-羟脯氨酸，黄曲霉毒素B1，苯并[a]芘，丙酸钙，丙酸钠，脲酶，米酵菌酸，溶剂残留量，羰基价，甲醛，次硫酸氢钠甲醛，过氧化苯甲酰，亚硝酸盐，甲醇，乙醇，总脂，酒精度，杂醇油，二氧化硫，相对密度，pH值，比旋光度，折光率，粒度，细度，折射率，熔点，净含量，新鲜度，完整率，干粒重，干燥物，可溶性固形物，总固形物，非脂乳固体，全乳固体重金属及微量元素：铅，砷，无机砷，汞，甲基汞，铜，镁，锌，锡，钙，铬，镉，磷，氟，碘，硒，钾，钠，铝，铁，锰等食品添加剂：防腐剂：山梨酸，苯甲酸；着色剂：胭脂红，苋菜红，柠檬黄，日落黄，诱惑红，亮蓝甜味剂：糖精钠，甜蜜素抗氧化剂：叔丁基羟基茴香醚，二叔丁基对甲酚，植酸，TBHQ漂白剂：亚硫酸盐，二氧化硫护色剂：硝酸盐，亚硝酸盐面粉处理剂：过氧化苯甲酰水分保持剂：磷酸盐等食品农药残留测试：有机磷、有机氯、拟除虫菊酯类、氨基甲酸酯类等400余种测试食品兽药残留测试：氯霉素、土霉素、金霉素、四环素、硝基呋喃、磺胺类、盐酸克伦特罗等微生物检测：细菌总数、大肠菌群、霉菌和酵母菌、大肠杆菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、致病菌等