

广州食品添加剂检测 甜蜜素 色素 增味剂检测

产品名称	广州食品添加剂检测 甜蜜素 色素 增味剂检测
公司名称	广州国检检测有限公司技术服务
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道东1号（2号厂房）1楼自编102房
联系电话	020-66624679 15918506719

产品详情

食品添加剂是指为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。食品添加剂的发现及应用，极大促进了食品工业的发展，为食品生产注入了新活力。

食品添加剂的不同种类介绍：

按照食品安全监督抽检实施细则，食品添加剂可分为3大类，食品添加剂明胶、复配食品添加剂和食品用香精。

食品添加剂明胶：以动物的骨、皮、筋、腱和鳞等为原料经适度水解所制得的食品添加剂明胶。

复配食品添加剂：两种或两种以上单一品种的食品添加剂，添加或不添加辅料，经物理方法混匀而成的食品添加剂。

食品用香精：由食品用香料（添加到食品产品中以产生香味、修饰香味或提高香味的物质）与食品用香精辅料（为发挥食品用香精作用和(或)提高其稳定性所必需的任何基础物质）组成的用来起香味作用的浓缩调配混合物(只产生成味、甜味或酸味的配制品除外，也不包括增味剂)。食品用香精可以含有或不含食品用香精辅料。通常不直接用于消费，而是用于食品加工。

食品添加剂检测项目简介：

食品添加剂明胶推荐检测项目：感官、水分、灰分、铅、铬、总砷、二氧化硫、过氧化物、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、净含量、标签等。

复配食品添加剂推荐检测项目：感官、铅(Pb)、砷(以As计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、净含量、标签等。

食品用香精推荐检测项目：感官、水分、甲醇、过氧化值、铅、砷、菌落总数、大肠菌群、净含量、标签等。