

相城区调味品沙门氏菌测试 酸价、总固形物检测

产品名称	相城区调味品沙门氏菌测试 酸价、总固形物检测
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
价格	.00/件
规格参数	
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	18662248593 18662248593

产品详情

调味品是我们日常生活中常见的产品，能增加菜肴的色、香、味、鲜等，有益于我们的身体健康，促进食欲等。有的调味品还能起到去腥、除膻、解腻的作用。可以分为单味调味品、复合调味品、天然调味品等，国家标准 GB/T 20903 - 2007 对调味品进行了详细的分类。近年来，我国的调味品工业取得了发展，是食品行业中的一个重要组成部分，是食品行业新的增长点，据相关报道，我国调味品产量已经达到1000万吨以上。调味品的质量和安全与人们的相关。其安全性也受到人们的重视。我公司提供优质的调味品检测技术服务。

适用范围：酱油、食醋、味精、食用盐、水产调味品、酱、食糖、淀粉糖等。

调味料检测依据标准：

GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 15691 香辛料通用技术条件

GB/T 20293 油辣椒

QB/T 1733.4 花生酱

LS/T 3220 芝麻酱

SB/T 10005 蚝油

SB/T 10324 鱼露

SB/T 10371 鸡精调味料

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

常规检测项目列举

微生物项目：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌等。

理化项目：感官、色泽、香气、滋味、体态、净含量、白度、细度、粒度、色度、辅料、水不溶物、水分、灰分、酸不溶物、酸不溶性灰分、番茄红素、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、氨基酸态氮、挥发性盐基氮、全氮、总氮、铵盐、过氧化值、还原糖、酸价、总固形物、可溶性无盐固形物、氯化钠、氯离子、核黄素、乙酰丙酸、游离矿酸、不挥发酸、总酸、硫酸镁、氯化镁、氯化钾、硫酸盐、3-氯-1,2-丙二醇、碱性橙、碱性玫瑰精、酸性橙II、酸性黄、黄曲霉毒素B1、苯甲酸钠、对羟基苯甲酸甲酯、对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸丙酯、对羟基苯甲酸丁酯、三氯蔗糖、亚硝酸盐、碘酸钾、比旋光度、透光率、不挥发提取物、筛上残留量、螨、二氧化硫、蔗糖分、色值、浑浊度、还原糖分、辣度、辣椒素、二氢辣椒素等。

元素项目：碘、铁、硒、镁、锌、钙、钠、钾、铅、汞、砷、铬、镉、锡、铜、硼、铝、磷、氯、硫、锰、钴、镍、锑、氟、钡、无机砷等。

农残项目：有机磷、有机氯、拟除虫菊酯类、氨基甲酸酯类等500余种