

广州第三方调味品检测机构

产品名称	广州第三方调味品检测机构
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
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1号金科工业园2栋1层101检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

产品详情

广州第三方调味品检测机构

调味料产品是指除酱油、食醋、味精、鸡精调味料、酱类外的其他调味品。调味料的出现极大影响了传统烹饪方式，不仅赋予了食物诱人的色泽，还赋予了食物特有的香气、滋味，深受人们喜爱。调味料的发展在一定程度上也促进了烹饪的创新。

调味料产品分类简介：

调味料按其形态可分成固态调味料、半固态（酱）调味料、液体调味料和食用调味油。

固态调味料：原料经特定加工工艺制成的块状、粉末状、颗粒状等的固体调味料。

半固态（酱）调味料：原料经特定加工工艺制成的半固态、具有一定流动性的粘稠状调味料。

液体调味料：指的是原料经特定加工工艺制成的处于液体状态的调味料。

食用调味油：是由一定加工方式由天然食用香料和植物油制成液态调味料。

调味料检测项目明细：

1.液体调味料：铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、总砷(以As计)、胭脂红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸

计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、志贺氏菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其大使用量的比例之和、苋菜红(以苋菜红计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、3-氯-1,2-丙二醇、5'-呈味核苷酸二钠、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、三氯蔗糖、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、标签、净含量、感官。

2.半固体(酱)调味料:铅(以Pb计)、柠檬黄(以柠檬黄计)、日落黄(以日落黄计)、总砷(以As计)、苏丹红、苏丹红、苏丹红、苏丹红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸其钾(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、食用盐(以NaCl计)、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、5'-呈味核苷酸二钠、黄曲霉毒素B、标签、净含量、氨基酸态氮(以氮计)、感官。

3.固体调味料:铅(以Pb计)、菌落总数、柠檬黄(以柠檬黄计)、日落黄(以日落黄计)、大肠菌群、谷氨酸钠、总砷(以As计)、苏丹红、苏丹红、苏丹红、苏丹红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、净含量、标签、防腐剂混合使用时各自用量占其大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、5'-呈味核苷酸二钠、感官。

4.食用调味油:水分及挥发物、酸价(KOH)、过氧化值、溶剂残留量、总砷(以As计)、丁基羟基茴香醚(BHA)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、罗丹明B、苏丹红、苏丹红、苏丹红、苏丹红、二丁基羟基甲苯(BHT)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铅(以Pb计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)(以油脂中的含量计)、净含量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、黄曲霉毒素B、苯并[a]芘、标签、感官。