

# 调味品检测机构 广州市调味料防腐剂检测

产品名称	调味品检测机构 广州市调味料防腐剂检测
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司产品检测部
价格	300.00/个
规格参数	检测区域:广东省及全国各地 检测费用:按项目收费 检测资质:CMA,CNAS资质
公司地址	佛山市南海区大沥镇岭南南路85号广佛智城4号楼第7层第4705、4706、4707号单元
联系电话	18688243060 18688243060

## 产品详情

调味品检测机构 广州市调味料防腐剂检测 调味品检测 选择 CMA / CNAS 资质认定机构，佛山华谨检测提供一站式食品检测，咨询，技术指导服务，出具专业调味品检测报告，周期短，价格规范。我们的优势：1、食品农产品领域

CNAS，CMA，资质认定认可指标超过4000余项，覆盖领域95%以上测试项目，减少您多处送检的困扰。

2、食品农产品领域由博士、\*\*工程师等技术专家领衔的技术团队总人数已超100人，给您提供更专业的检测、认证、咨询一站式服务。

3、我们致力不断优化以质量、价格、流程、渠道为核心的技术服务产品，给您尤佳的检测服务体验。

调味料检测范围 固态调味料：

鸡粉调味料、畜、禽粉调味料、海鲜粉调味料、各种风味汤料、酱油粉以及各种香辛料粉等；

半固态调味料：各种非发酵酱（花生酱、芝麻酱、辣椒酱、番茄酱等）、复合调味酱（风味酱、蛋黄酱、色拉酱、芥末酱、虾酱）、油辣椒、火锅调料（底料和蘸料）等；液体调味料：

鸡汁调味料、烧烤汁、蚝油、鱼露、香辛料调味汁、糟卤、料酒、液态复合调味料等；食用调味油：

花椒油、芥末油、辣椒油、香辛料调味油等。调味料检测项目 感官指标：感官、净含量、标签；

理化指标：

食盐、酸态氮、总氮、总灰分、酸不溶性、灰分、酸价、化值、食用盐（氯化物）、脂肪、蛋白质；

毒害指标：总砷（以As计）、铅（以Pb计）、亚盐、黄曲霉毒素 食品添加剂（酸、山梨酸）；

微生物指标：菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌）。

调味料送检要求：样品要求：500g。检测周期：7个工作日（有微生物检测加2个工作日）。

一份检测报告的有效期是多久？主要看测试产品和检验标准。常规来说只要测试没更新，测试不变检测报告一直有效。不过有特殊情况，如果是用于过电商平台，一般他们只认可一年内的。所以这个要看平台或买家的要求。

调味品检测机构 广州市调味料防腐剂检测 调味品是我们日常生活中的必不可少的产品，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。调味料检测范围包括：酱油、食醋、味精、鸡精、酱类、香辛料等。斯捷检测项目包括成分分析，理化指标，农药残留检测，微生物检测等。调味料检测概述 1、调味料发证检验：生产许可证现场审核完成前会现场取样，送到的检验机构按申证产品的执行标准检验，这个过程叫发证检验，通常也叫法检。现在新的食品生产许可管理办法实施后，在申请前自行或委托外部实验室检验，审

核过程中出示合格的检验报告即可，不再现场取样检测。2、调味料出厂检验：出厂检验每年需要做2次出厂检验，出厂检验需要委托有CMA资质的检测机构完成，可自愿自主选择检测机构。调味料检测范围

固态调味料：

鸡粉调味料、畜、禽粉调味料、海鲜粉调味料、各种风味汤料、酱油粉以及各种香辛料粉等；

半固态调味料：各种非发酵酱（花生酱、芝麻酱、辣椒酱、番茄酱等）、复合调味酱（风味酱、蛋黄酱、色拉酱、芥末酱、虾酱）、油辣椒、火锅调料（底料和蘸料）等；液体调味料：

鸡汁调味料、烧烤汁、蚝油、鱼露、香辛料调味汁、糟卤、料酒、液态复合调味料等；食用调味油：花椒油、芥末油、辣椒油、香辛料调味油等。调味料检测项目 感官指标：感官、净含量、标签；

理化指标：

食盐、酸态氮、总氮、总灰分、酸不溶性、灰分、酸价、化值、食用盐（氯化物）、脂肪、蛋白质；

毒害指标：总砷（以As计）、铅（以Pb计）、亚盐、黄曲霉毒素 食品添加剂（酸、山梨酸）；

微生物指标：菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌）。

调味料送检要求：样品要求：500g。检测周期：7个工作日（有微生物检测加2个工作日）。

调味品检测机构 广州市调味料防腐剂检测

[木糠生物质燃料检测 检测费用多少](#)