

# 复合调味酱检测 江门市调味料检测选华谨

产品名称	复合调味酱检测 江门市调味料检测选华谨
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

复合调味酱检测 江门市调味料检测选华谨 调味的目的是什么 五味调和，首先是为了味美，这个问题众所周知。在五味之中，酸、辣、苦、咸本身并不是什么美味，就算是甜味，过了量也未必是什么美味，但在合理的调配之后，却成为大受欢迎的美味。那么调味的目的又是什么呢？去腥膻、解油腻 由于很多烹调原料往往带有较重的腥膻气味和油腻，而这些腥膻的味道以及多余的油腻极不适合人们的口味，必须通过有效的方法予以缓解。通过加热仅可以缓解一小部分，那就只能借助一些调味品或配合一些其他原料来缓解。改变原料的本味 食物原料品种繁多，有的味浓，有的味淡，有的无味。通过调味，可以使味浓的变淡，味淡或无味的原料味道加重或发生变化。形成菜肴的味道 一个菜肴是什么味道，除了菜肴原料的本味，其他味道主要靠调味品来决定。同是一种原料，而且都用同一种烹调方法，只要使用调味品不同，那么菜肴的味道和效果也就不同。比如同样是用熘法烹制鱼片，加糖、醋调味可配制成糖醋鱼片，加香糟调味可配制成糟熘鱼片，使用盐、鲜汤、淀粉调味就可配制成滑熘鱼片，如用番茄酱来调味，配制出的就是番茄鱼片。增加菜肴的色泽 菜肴的色泽也是其卖点之一，加入不同的调味品，就可以增加或产生不同的色泽，从而达到不同的效果。如红腐乳汁和番茄酱，可使菜肴呈现玫瑰色，红糟可以使菜肴变红，咖喱可以使菜肴变黄，蚝油可使菜肴具有明亮鲜艳的光泽。复合调味酱检测

江门市调味料检测选华谨 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、酸及其钠盐(以酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、志贺氏菌、脱氢及其钠盐(以脱氢计)、防腐剂混合使用时各自用量占其使用量的比例之和、苋菜红(以苋菜红计)、甜蜜素(以环己基磺酸计)、3-氯-1、2-丙二醇、5'-呈味核苷酸二钠、对酸酯类及其钠盐(以对酸计)、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、酸及其钠盐(以酸计)、山梨酸其钾(以山梨酸计)、脱氢及其钠盐(以脱氢计)、天门冬酰氨酸(阿斯巴甜)、食用盐(以NaCl计)、酸价(以脂肪计)(KOH)、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、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、酸及其钠盐(以酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢及其钠盐(以脱氢计)、净含量、标签、防腐剂混合使用时各自用量占其使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基磺酸计)、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)、化值、溶

剂残留量、总砷(以As计)、丁基茴香醚(BHA)、酸及其钠盐(以酸计)、罗丹明B、苏丹红 、苏丹红 、苏丹红 、苏丹红 、二丁基甲苯(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、脱氢及其钠盐(以脱氢计)、黄曲霉毒素B、苯并[a]芘、标签、感官。(以上检测项目仅供参考,可依据实际样品调整检测项目。)复合调味酱检测  
江门市调味料检测选华谨 佛山市华谨第三方食品检测机构,调味品,调味料检测实验室。凭借先进的技术、优质的服务以及强大的资源优势 and 支撑,为众多行业和产品提供准确、的一站式检测服务,我们拥有一批年轻的、\*\*\*\*的、具有敬业创新合作精神的技术人员队伍,直接技术问题对接,节约您的咨询时间,技术路线清晰,测试周期短,低价透明。  
我们向广大用户承诺:分析测试及时,数据准确可靠,对测试结果负责,为用户保守技术秘密。

[污水检测机构 汕尾市CMA污水检测单位](#)