

调味品配方分析 肇庆市调味料微量元素化验

产品名称	调味品配方分析 肇庆市调味料微量元素化验
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

调味品配方分析 肇庆市调味料微量元素化验 佛山市华谨食品检测单位，调味品检测专项服务中心，具备包含历年抽检监测所有项目检测能力，涵盖品质指标、食品添加剂、真菌毒素、微生物等重点指标检测，可确定保质期，准确把控产品指标稳定性。检测周期5-7个工作日。

CNAS，CMA，资质认证检测实验室，为您提供专业的检测报告。服务的优势：

拥有专业的技术支持和检测团队；测试服务涵盖项目多，可选择范围广；

覆盖全国的实验室检测场地，就近送样，区域定向对接；

配备专业的审核、培训和咨询等服务团队，可以帮助您发现问题，解决问题；

拥有多方的合作伙伴，可为您提供工程建设、设备选型、工艺优化等解决方案。

调味品种类及检测抽查的技术指标 人离不开美食，美食离不开调味。作为人类生活中不可或缺的一部分，调味品是十分重要的。国家监督抽查一般是对调味品可能危害安全和健康的指标进行监督检查，而一些有关风味质量的指标不在抽查范围之内。抽查的指标主要有：1、铅：食品中的铅主要来自于土壤、食品输送管道、包装材料等。铅污染食品引起的慢性中毒主要表现为：损害造血系统、神经系统、肾脏等。不同调味品中对铅的含量均有不同的规定。2、砷：砷广泛分布于自然环境中，几乎所有的土壤都有。食品中的微量砷主要来自土壤中的自然本底。砷引起的慢性中毒表现为食欲下降、胃肠障碍、末梢神经炎等症状。标准中规定砷的含量 $0.5\text{mg} / \text{kg}$ 。3、黄曲霉毒素B1：主要来源于产生霉变的食品原料。黄曲霉毒素B1是6种黄曲霉毒素中毒性的一种，能引起动物肝脏的病理变化，如肝细胞变性、肝坏死、肝纤维化、肝癌等。对以粮食为原料发酵而成的调味品，标准中规定黄曲霉毒素B1 $5\mu\text{g} / \text{kg}$ 。4、食品添加剂（酸、山梨酸、糖精钠）：酸、山梨酸作为防腐剂添加到食品中用于微生物的生长。糖精钠（糖精）是一种无营养型甜味剂，用来增加产品的甜度。这3种食品添加剂是人工合成产品，在我国允许限量使用。标准中规定酸、山梨酸的含量应 $0.5\text{mg} / \text{kg}$ 、糖精钠的含量应 $0.15\text{mg} / \text{kg}$ 。5、NaCl：指产品中食盐的含量。6、总酸：指产品在发酵过程中产生有机酸的总量，酱中总酸应不大于2%。总酸含量过高时产生酸味，影响产品质量。7、大肠菌群、致病菌：来源于环境中的微生物对食品的污染。这两项指标超标时会导致。标准规定大肠菌群 $30\text{MPN}/100\text{g}$ ，致病菌不得检出。

8、亚盐：主要来源于蔬菜的腌制过程。亚盐进入内生成亚化合物，这些亚化合物均是致癌因子。酱腌菜标准中规定，亚盐的含量应 $20\text{mg}/\text{kg}$ 。9、酸态氮：指产品中所含酸的多少。酸态氮含量越高，酸的含量也越高。酸在调味品中主要起鲜味作用。黄（豆）酱中的酸态氮应不小于0.5%，在甜面酱中应不小

于0.3%，蚝油中不小于0.3%，虾酱为不小于0.7%（去油）和1.1%（不去油），虾油中为不小于0.85%。
调味品配方分析 肇庆市调味料微量元素化验 香辛料调味品检测项目及检测标准 香辛料是指一类具有芳香和辛香等典型风味的天然植物性制品，或从植物（花、叶、茎、根、果实或全草等）中提取的某些香精油。很早以前人们就开始对香辛料的抗氧化作用加以利用。但对香辛料抗氧化作用的系统研究则是从20世纪初才开始的，相继发现了丁香、迷迭香、鼠尾草、花椒、茴香、姜、辣椒，桂皮等具有很强的抗氧化活性和防腐的作用。直接使用丁香、生姜等可使猪油时间大为延缓，对大豆油、米糠油、芝麻油等也表现出相当的抗氧化能力。 调味品配方分析 肇庆市调味料微量元素化验

[污水检测 汕尾市污水废水检测选华谨](#)