

食品添加剂检测 致病菌含量测试

产品名称	食品添加剂检测 致病菌含量测试
公司名称	广州国检检测有限公司
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房
联系电话	13926218719

产品详情

食品添加剂检测范围

天然食品添加剂检测

：赤藓糖醇、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、甜菜红、菊花黄、黑豆红、肉桂油等

合成食品添加剂检测：乳化香精、藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、山梨酸钾、山梨酸、胭脂红、糖精钠、植酸(肌醇六磷酸)、甘氨酸(氨基乙酸)、改性大豆磷脂、三聚磷酸钠、味精、红米红、羟丙基淀粉醚、-环状糊精、甘草酸-钾盐(甘草甜素单钾盐)、甘草抗氧化物、天然咖啡因等

防腐剂：苯甲酸(钠)，对羟基苯甲酸酯类及其钠盐，山梨酸(钾)，脱氢乙酸钠

抗氧化剂：丁基羟基茴香醚(BHA)，特丁基对苯二酚(TBHQ)，2,6-二叔丁基对甲基苯酚(BHT)，没食子酸丙酯

甜味剂：甜蜜素，三氯蔗糖，糖精钠，安赛蜜，阿斯巴甜，山梨糖醇，木糖醇等

酸度调节剂：富马酸，乳酸，酒石酸，乙酸，苹果酸，柠檬酸等

着色剂：日落黄，柠檬黄，诱惑红，苋菜红，胭脂红，亮蓝，亮黑，酸性绿，酸性红，偶氮玉红，赤藓红，靛蓝，专利蓝，喹啉黄，荧光黄

增白剂：甲醛，荧光增白剂，二氧化硫，吊白块，过氧化苯甲酰等

其他：咖啡因，硝酸盐，亚硝酸盐，茶多酚，溴酸钾，硼酸，硼砂等

食品添加剂检测

食品添加剂检测项目

理化指标：颜色、气味、pH值、纯度、澄清度、含量均匀度、杂质、水分、灰分、酸值、过氧化值、碘值、密度、溶解度、熔点测定、灼烧残渣、干燥失重、蒸发残渣、高锰酸钾消耗量

微生物指标：细菌总数、大肠菌群、霉菌和酵母菌、大肠杆菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、致病菌等

重金属及微量元素指标：铅，砷，无机砷，汞，甲基汞，铜，镁，锌，锡，钙，铬，镉，磷，氟，碘，硒，钾，钠，铝，铁，锰等

食品添加剂检测标准

GB 29205-2012 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸

GB 29206-2012 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸铵

GB 29219-2012 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇

QB/T 2795-2010 食品添加剂 广藿香(精)油

GB 29207-2012 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸镁

GB 29227-2012 食品安全国家标准 食品添加剂 丙酮

GB 29203-2012 食品安全国家标准 食品添加剂 碘化钾

GB 28402-2012 食品安全国家标准 食品添加剂 普鲁兰多糖

GB 28305-2012 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钾

GB 8821-2011 食品安全国家标准 食品添加剂 -胡萝卜素

GB 15571-2010 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸钙

GB 15570-2010 食品安全国家标准 食品添加剂 叶酸

GB 14758-2010 食品安全国家标准 食品添加剂 咖啡因

GB 14750-2010 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素A