

调味品配方分析 阳江市调味品微生物分析中心

产品名称	调味品配方分析 阳江市调味品微生物分析中心
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 阳江市调味品微生物分析中心 检测范围：食用盐：

精制盐、粉碎洗涤盐、日晒盐、粗盐。食糖：

淀粉糖浆、葡萄糖、饴糖、乳糖、白砂糖、绵白糖、方糖、红糖、黄糖、冰糖、黑糖。酱油：酿造酱油、配制酱油、铁强化酱油、儿童酱油、生抽、老抽、黄豆酱油、红烧酱油、餐厅酱油、鲜香酱油、酱香酱油、脂香酱油、一点鲜酱油、味级鲜酱油、蒸鱼豉油、卤水汁酱油、原汁窝油、原生态酱油、有机酱油等。食醋：酿造食醋、配制食醋、陈醋、凉拌醋、白醋、果醋。味精：

加盐味精、增鲜味精、复合味精、营养。调味油：

豆油、花生油、辣椒油、菜籽油、芝麻油、耗油、虾油、橄榄油、鱼露。调味酱：豆酱、面酱、番茄酱、芝麻酱、辣椒酱、花生酱、虾酱、芥末酱、甜面酱、沙茶酱、花生酱、黄豆酱、海鲜酱、复合调味酱、沙拉酱、蛋黄酱、风味酱。调味料：鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、火锅调料、火锅底料、蘸料、大料、汤料、粉料、腌料等豆豉等香料：

香辛料、十三香、五香粉、香料包、混合香精等。腐乳：

红腐乳、白腐乳、青腐乳、酱腐乳、花色腐乳、臭豆腐。检测项目：理化指标：

感官、净含量、水分、酸价、化值、脂肪、细度、蛋白质、灰分等。微生物：

菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素B1、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌）等。微量元素：总砷/无机砷、铅、钡、碘、氟、氯化钠等。其他指标：

酸、山梨酸、糖精钠、环己基磺酸钠（甜蜜素）、磺胺酸钾（安赛蜜）等。调味品配方分析

阳江市调味品微生物分析中心 三、调味品质检报告检测标准 GB/T30385-2013

香辛料和调味品挥发油含量的测定 GB/T12729.6-2008 香辛料和调味品水分含量的测定 GB/T15691-2008

香辛料调味品通用技术条件 GB/T12729.12-2008 香辛料和调味品不挥发性抽提物的测定 GB/T12729.2-2008

香辛料和调味品取样 GB/T12729.3-2008 香辛料和调味品分析用粉末试样的制备 GB/T12729.1-2008

香辛料和调味品名称 GB/T12729.4-2008 香辛料和调味品磨碎细度的测定 GB/T12729.5-2008

香辛料和调味品外来物含量的测定 GB/T12729.10-2008 香辛料和调味品醇溶抽提物的测定

GB/T12729.11-2008 香辛料和调味品冷水可溶性抽提物的测定 GB/T12729.13-2008

香辛料和调味品污物的测定 GB/T21543-2008 饲料添加剂调味剂通用要求 GB/T18526.4-2001

香料和调味品辐照杀菌工艺 SN/T0859-2016 出口调味料中脱氢的测定 SB/T10757-2012 牛肉汁调味料

SB/T10526-2009 排骨粉调味料 SB/T10513-2008 牛肉粉调味料 SB/T10484-2008 菇精调味料 SB/T10485-2008 海鲜粉调味料 SB/T10458-2008 鸡汁调味料 SB/T10415-2007 鸡粉调味料 SB/T10416-2007 调味料酒
NY/T1886-2010 绿色食品复合调味料 DBS51/003-2016 食品安全地方标准半固态复合调味料 DBS22/030-2014
食品安全地方标准非发酵型半固体调味料 T/CBFIA01001-2017 酵母调味料 DB52/T746-2012
贵州酸汤调味料 调味品配方分析 阳江市调味品微生物分析中心 佛山市华谨检测技术服务有限公司是一家从事材料检测，产品质检，进出口商品检测、检验、认证及技术服务为一体的综合性质量第三方检测机构，在范围内为企业一站式解决方案。欢迎您的来电咨询。实验室出具 CNAS / CMA 质检报告，检测范围：智能电子电器；数码3C；玩具；家饰家具；纺织品服装类；皮毛；皮革；日用品；一类防护口罩；食品类；食品接触材料；天猫/京东/淘宝质检等。

[肇庆市罐头检测 食品检测技术](#)