

# 调味品质检报告办理 汕头市调味料菌落总数检测

产品名称	调味品质检报告办理 汕头市调味料菌落总数检测
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

调味品质检报告办理 汕头市调味料菌落总数检测 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。 调味品质检报告办理 汕头市调味料菌落总数检测

调味料菌落总数检测 防腐剂检测 除了酱油是必备之外，还有什么厨房调味品\*受消费者的喜爱呢？毫无疑问，蚝油、辣椒酱、芝麻酱肯定有一席之地。蚝油，素有“海底牛奶”之称，已成为菜肴增鲜的一把好手；辣椒酱，传统的下饭神器，几乎家家都有一瓶；芝麻酱，也叫麻酱，是北方人民\*钟爱的食物伴侣。然而，我们吃的蚝油、辣椒酱、芝麻酱都安全吗？一、菌落总数，是判断食品安全的重要指标之一，它被用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。

《食品安全国家标准 水产调味品》（GB 10133-2014）中规定，蚝油（水产调味品）同一批次样品菌落总数的5次检测结果均不得超过10万CFU/g且至少3次检测结果不得超过1万CFU/g。二、防腐剂，是一种非常基础的食品添加剂，在调味品、干果、糕点、饮料等许多预包装食品里十分常见。

其中，酸钠、山梨酸钾、脱氢钠是\*为常用的3种食品防腐剂，每种防腐剂的使用限量也有不同要求。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，辣椒酱（复合调味料）中酸钠、山梨酸钾的使用量均为1g/kg，脱氢钠则为0.6g/kg。此外，该标准也规定，如果一种食品中同时使用多种防腐剂，那么各防腐剂使用量占其使用量的比例之和不能超过1。 调味品质检报告办理 汕头市调味料菌落总数检测 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。

[佛山市土壤样品检测 土壤微生物检测](#)