

# 食用调味油检测 茂名市调味料重金属检测

产品名称	食用调味油检测 茂名市调味料重金属检测
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

食用调味油检测 茂名市调味料重金属检测 调味品质检报告测试什么项目？调味品质检报告怎么弄？调味品（flouring, condiment, seasoning），是指能增加菜肴的色、香、味，促进食欲，有益于健康的辅助食品。它的主要功能是增进菜品质量，满足消费者的感官需要，从而刺激食欲，增进健康。

食用调味油检测 茂名市调味料重金属检测 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。食用调味油检测 茂名市调味料重金属检测 佛山市华谨食品，调味品检测机构，提供一站式调味品检测，咨询，技术指导服务，出具专业的调味品检测报告，协助您更快捷地入驻超市\电商平台，调味品检测周期短，费用合理。中心为您提供专业的调味品检测分析服务，可以满足您产品研发、采购、生产、销售、使用等不同需求，为帮助您解决提高产品质量、管控企业风险、提高课题以及备案通过率在进出口贸易中保障相关权益等问题，为您及您的企业提供多领域检测研发服务。

[湛江市土壤密实度检测 华谨土壤检测单位](#)