

调味料检测标准 东莞市第三方食品检测中心

产品名称	调味料检测标准 东莞市第三方食品检测中心
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

调味料检测标准 东莞市第三方食品检测中心 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。

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。调味料检测标准 东莞市第三方食品检测中心 调味品检测范围 酱油、食醋、料酒、味精、酱类（黄豆酱、甜面酱等）、香辛料调味品（香辛料调味油、辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉、芥末酱等）、固体复合调味料（鸡粉、鸡精调味料等）、半固体复合调味料（蛋黄酱、沙拉酱、坚果与籽类的泥、辣椒酱、火锅底料、麻辣烫底料及蘸料等）、液体复合调味料（蚝油、虾油、鱼露等）等。调味料检测项目理化检测：感官检测，水分检测，总灰分检测，酸不溶性灰分检测，总氮检测，净含量检测，酸价测定、化值检测、氯化物检测、细度检测、蛋白质检测、总酸检测、酒精度检测、固形物检测等。微生物检测：菌落总数检测、大肠菌群检测、致病菌(沙门氏菌检验、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)、商业无菌检测等。卫生检测：亚盐检测、酸态氮检测、重金属检测、食品添加剂检测、黄曲霉毒素检测、挥发性盐基氮等。成分分析：营养成分分析、主要成分分析、成分组成分析、成分含量分析、化学成分分析、挥发性成分分析、香味成分分析、辣味成分分析等。调味料检测标准 东莞市第三方食品检测中心

[深圳46号透平油检测 油品检测选华谨](#)