

广州调味品检测 香辛料检测

产品名称	广州调味品检测 香辛料检测
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
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检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

产品详情

广州调味品检测 香辛料检测

香辛料检测范围：

菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、土茴香、圆叶、当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、罂粟、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜等。

香辛料检测项目：

理化性质：水分，总灰分，酸不溶性灰分，磨碎细度，挥发油等。

食品污染物：铅，镉，总砷，总汞；

真菌毒素：黄曲霉毒素B1，B2，G1，G2总量，黄曲霉毒素B1，赭曲霉毒素A;

微生物和致病菌：霉菌，菌落总数，大肠菌群，志贺氏菌，沙门氏菌，金黄色葡萄球菌;

食品添加剂：人工色素，山梨酸钾等;

农药残留：六六六，滴滴涕等

香辛料检测标准：

GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件2008-07-162008-11-01

GB/T 12729.1-2008 香辛料和调味品 名称2008-07-162008-11-01

GB/T 21725-2008 天然香辛料 分类2008-05-042008-10-01

GB/T 12729.2-2008 香辛料和调味品 取样方法2008-07-162008-11-01

GB 14891.4-1997 辐照香辛料类卫生标准1997-06-161998-01-01

GB/T 21725-2017 天然香辛料 分类2017-11-012018-05-01

GB/T 12729.5-2008 香辛料和调味品 外来物含量的测定2008-07-162008-11-01