

广州市豆制品添加剂检测报告单位

产品名称	广州市豆制品添加剂检测报告单位
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	佛山市南海区大沥镇岭南路85号广佛智城4号楼第7层
联系电话	132****2174 132****2174

产品详情

广州市豆制品添加剂检测报告单位

检测流程：

- 1、电话沟通、确认需求；
- 2、提供方案、确认报价；
- 3、邮寄样品、安排检测；
- 4、进度跟踪、结果反馈；
- 5、出具报告、服务；
- 6、如需加急、优先处理；

公司主页: 华谨服务团队，CMA认证编号：电话：地址：

温馨提示：

工作日工作时间：周一至周五

上午：08：30-12：00 - 下午：13：30-17：30。

质检认证平台，业务电话：

信息发布时间：2023-05.08，星期一

豆制品检测哪里能做?豆制品检测项目和标准有哪些?豆制品农药残留检测如何收费?豆制品检测多久出报告?佛山华谨第三方食品检测实验室可提供各类豆制品检测服务，项目包括微量元素检测，添加剂，重金属，微生物，农药残留检测等。作为第三方检测中心，机构拥有CMA，CNAS检测资质，检测设备齐全，数据科学可靠，5-10个工作日便可出具国家认可的豆制品检测报告。

豆制品是以大豆、小豆、青豆、豌豆、蚕豆等豆类为主要原料，经加工而成的食品。大多数豆制品是大豆的豆浆凝固而成的豆腐及其再制品。广为流传的豆制品，如豆腐，豆腐丝，腐乳，豆浆，豆豉，酱油，豆肠，豆筋，豆鱼，羊肚丝，猫耳，素鸡翅，大豆耳等。

豆制品主要分为两大类，即以大豆为原料的大豆食品和以其他杂豆为原料的其他豆制品。大豆食品包括大豆粉、豆腐、豆腐丝、豆浆、豆浆粉、豆腐皮、油皮、豆腐干、腐竹、素鸡、素火腿、发酵大豆制品、大豆蛋白粉及其制品、大豆棒、大豆冷冻食品等。发酵性豆制品如天贝、腐乳、豆豉、酸豆浆等。

豆制品添加剂检测

豆制品检测范围：

豆类：绿豆，豌豆，青豆，扁豆，毛豆。

其他：膨化豆制品，非发酵豆制品，风味豆制品，油炸豆制品，饲料用豆制品。

制品：豆粉，豆沙，臭豆腐，豆腐皮，豆筋，豆腐渣，豆浆，干豆腐、千张、豆花、豆奶，油皮、素鸡、素火腿、豆泡，豆腐脑，腐竹，腐乳，豆豉，豆腐干，大豆蛋白制品。

豆制品检测项目：

成分检测、营养成分检测、净含量检测、食品污染物检测、农药残留检测、感官检测、水分检测、理化性质检测、食品添加剂检测、微生物检测、食盐含量检测、重金属检测、非法添加物等。

理化指标检测：成分分析、水分检测，pH值检测，灰分测定，总酸检测，盐分检测，氨基酸态氮检测，脲酶试验，感官检测等。

卫生指标检测：重金属检测，食品添加剂检测，黄曲霉毒素检测，亚硝酸盐检测，硼砂检测，二氧化硫检测，农残检测，转基因检测，质量检测，指标检测，营养成分检测等。

微生物指标检测：菌落总数检测，大肠菌群检测，霉菌检测，酵母菌检测，沙门氏菌检验，志贺氏菌检测，金黄色葡萄球菌检测，商业无菌检测等。

广州市豆制品添加剂检测报告单位

广州市的豆制品添加剂检测报告单位是一家具有专业资质和技术实力的检测机构，致力于保障广大市民饮食的健康和安全。该单位拥有一支高素质的队伍和先进的仪器设备，能够提供全面、准确、可靠的检测数据和报告。

豆制品是常见的食品之一，其中包括豆腐、豆皮、豆干、豆腐干、豆浆等种类。作为传统的食品，豆制品具有营养丰富且有利于健康的特点。但是，豆制品也存在添加剂的问题，这些添加剂可能会对人体健康造成潜在的危害。因此，对豆制品的添加剂进行检测具有重要意义。

广州市豆制品添加剂检测报告单位能够对豆制品中的添加剂进行全面的检测。该单位的检测范围包括但不限于防腐剂、色素、甜味剂、增味剂、稳定剂等。检测过程中，该单位将采用先进的仪器和方法，确保检测结果准确、可靠。

广州市豆制品添加剂检测报告单位的检测报告将对广大市民饮食的健康起到保障作用。通过该单位提供的检测报告，消费者可以了解豆制品中是否存在添加剂，以及添加剂的种类和含量。如果发现问题，消费者可以及时进行维权，保护自己的合法权益。

总之，广州市豆制品添加剂检测报告单位是一家专业、可靠的检测机构。在豆制品安全问题越发引起广泛关注的今天，该单位的存在意义举足轻重。我们相信，随着技术的不断发展和进步，该单位在豆制品添加剂检测领域中的地位将不断提升。