

# 食品香精检测机构

产品名称	食品香精检测机构
公司名称	北京清析技术研究院
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	北京市海淀区王庄路1号B座6层7-C房间（住所）
联系电话	18855128475 18855128475

## 产品详情

食品香料是指能够用于调配食品香精，并使食品增香的物质，有利于消化吸收。

### 食品香精检测标准

- 1、SNI 01-2587-1992 食品香精
- 2、QB/T 2640-2004 咸味食品香精
- 3、GB 30616-2014 食品用香精
- 4、QB/T 1505-1992 食品用香精
- 5、GB 30616-2020 食品安全国家标准 食品用香精
- 6、T/SFABA 1-2016 食品安全团体标准 天然食品用香精
- 7、GB 10355-1989 食品添加剂 乳化香精
- 8、DB13/ 139-1992 食品添加剂 油质、水质香精

## 食品香精检测范围

食品香精、天然香精、等同天然香精、人工合成香精、微生物方法制备的香精、反应型香精、拌和形式的粉末香精、吸附形式的粉末香精等。

## 食品香精检测项目

成分检测、配方还原、成分分析、微生物检测、化学成分检测、含量测定、定性定量检测分析、过氧化值检测、水溶性检测、相对密度检测、香味化学成分等。

## 食品香精检测流程

- 1、沟通需求（在线或电话咨询）；
- 2、寄样（邮寄样品支持上门取样）；
- 3、初检（根据客户需求确定具体检测项目）；
- 4、报价（根据检测的复杂程度进行报价）；
- 5、签约（双方确定--签订保密协议）；
- 6、完成实验（出具检测报告，售后服务）；

以上是食品香精检测的相关介绍，如有其他检测需求可以咨询实验室工程师帮您解答。

清析技术研究院可提供相关检测服务，提供CMA/CNAS资质检测报告，致力于产品研发、成分分析、材料检测、工业诊断、模拟测试、大型仪器测试、可信性验证等技术服务，实验室设施完备、强大的项目专家检测团队。