

东莞市香辛调味品检测,调味品添加剂检测中心

产品名称	东莞市香辛调味品检测,调味品添加剂检测中心
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司环境检测部
价格	.00/件
规格参数	检测标准:国标 检测范围:全国各地 检测方式:邮寄样品或上门采样
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	13928673434 13928673434

产品详情

调味品检测哪里能做？调味品检测项目和标准有哪些？调味品检测如何收费？调味品检测多久出报告？佛山华谨第三方食品检测实验室可提供各类调味品检测服务，项目包括微量元素检测，添加剂，重金属，微生物，感官检测等。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调味品检测报告。

调味品（flavouring，condiment，seasoning），是指能增加菜肴的色、香、味，促进食欲，有益于人体健康的辅助食品。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，增进人体健康。从广义上讲，调味品包括咸味剂、酸味剂、甜味剂、鲜味剂和辛香剂等，像食盐、酱油、醋、味精、糖（另述）、八角、茴香、花椒、芥末等都属此类。

任何一只菜肴都必须经过调味的过程，所以调味品也是人们生活中必不可少的食材，俗语说，“开门七件事，柴、米、油、盐、酱、醋、茶”，其中，有四件是调味品。调味品种类繁多，风险隐患也较多，如酱油中的氨基酸态氮、食醋中的总酸、酱类产品的黄曲霉毒素B1和铅、复合调味料中的食品添加剂等都是经常被曝出不合格的项目。

调味品检测范围：

味精：谷氨酸钠（99%味精）、味精（味素）、特鲜（强力）味精等。

食醋：酿造食醋、配制食醋、果醋等。

酱油：酿造酱油、配制酱油、铁强化酱油等。

酱：豆豉、豆酱、面酱、番茄酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、虾酱、芥末酱等。

香辛料：香辛料、香辛料调味粉、香辛料调味油、香辛料调味汁等。

液体调味品：鱼露、蚝油、虾油、料酒等。

复合调味品：鸡精、鸡粉调味料、牛肉粉、排骨粉、海鲜粉调味料、鸡汁调味料、糟卤、风味酱、沙拉酱等。

调味品检测项目：

感官指标：色泽、香气、滋味、体态等。

污染物项目

铅（以Pb计）、钡（以Ba计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）等。

理化指标：总酸、不挥发酸、可溶性无盐固形物、游离矿酸（食醋）、可溶性无盐固形物、全氮、铵盐、氨基酸态氮、总酸（酱油）等。

营养指标：营养标签、维生素、氨基酸、微量元素等。

食品添加剂：防腐剂、甜味剂、色素、酸及其钠盐（以酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢及其钠盐（以脱氢计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基磺酸计）、三氯蔗糖、阿斯巴甜、罗丹明B、对酸酯类及其钠盐（以对酸计）等。

微生物：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等。

其他：净含量、标签等。

调味品检测标准（部分）：

GB/T 18186-2000 酿造酱油

GB 2717-2018 酱油

GB/T 18187-2000 酿造食醋

GB 2719-2018 食醋

GB/T 24399-2009 黄豆酱

SB/T 10309-1999 黄豆酱

GB 2718-2014 酿造酱

SB/T 10296-2009 甜面酱

SB/T 10416-2007 调味料酒

SB/T 10371-2003 鸡精调味料

SB/T 10415-2007 鸡粉调味料

NY/T 1070-2006 辣椒酱

LS/T 3220-2017 芝麻酱

QB/T 1733.4-2015 花生酱

SB/T 10753-2012 沙拉酱

GB/T 21999-2008 蚝油

GB 10133-2014 食品安全国家标准 水产调味品

GB 31644-2018 食品安全国家标准 复合调味料

GB/T 8967-2007 谷氨酸钠(味精)

GB 2720-2015 食品安全国家标准 味精

GB/T 15691-2008 香辛料