

东莞辣椒油添加剂检测,辣椒油化学物质检测中心

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 东莞辣椒油添加剂检测,辣椒油化学物质检测中心 |
| 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

辣椒油检测哪里能做？辣椒油检测项目和标准有哪些？辣椒油农药残留检测如何收费？辣椒油检测多久出报告？佛山华谨第三方食品检测实验室可提供各类辣椒油检测服务，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辣椒油检测报告。

辣椒油是一种调料，其制作方法很讲究。制作时，一般使用辣椒和各种配料和香料通过适当的油温融合在一起。

辣椒油，通俗的讲，是将辣椒和各种配料、香料，通过一定的比例，放在适当的油温中调制而成的一种调料。常见的香料有白芝麻、八角、香叶、山奈、姜、蒜、花椒、小茴香等。

辣椒油有什么功效？

治病。可以抑制杀死胃腹内的寄生虫，且富含的维生素，可以控制心脏病及冠状动脉硬化。疏通呼吸道，治疗感冒咳嗽。

护肤。辣椒里含有的成分，能够加速新陈代谢，促进荷尔蒙分泌，保健皮肤。

保健。抗氧化物质，能够预防癌症及其他慢性疾病。味觉刺激，可以增加饭量，加大体力

,改善怕冷、怕冻、血管性头疼症状。

哪些人不能食用辣椒油？

凡患食管炎、胃溃疡以及痔疮等病者都要少吃，或不吃辣椒油，同时患有火热病症或阴虚火旺、高血压病、肺结核病、目疾、食管炎、胃肠炎、胃溃疡以及痔疮等患者的人应慎食。

辣椒油检测范围(部分)：

瓶装辣椒油、出口辣椒油、红辣椒油、花生辣椒油、干辣椒油、香料辣椒油、自制辣椒油、秘制辣椒油、炸辣椒油、卤菜辣椒油、米线辣椒油、孜然辣椒油、调料辣椒油、香辣辣椒油、凉菜辣椒油、花椒辣椒油、牛肉面辣椒油、五香辣椒油、烧烤辣椒油、火锅辣椒油等。

辣椒油检测项目(部分)：

配方检测、食品添加剂检测、微生物检测、营养成分检测、卫生检测、感官检测、重金属检测、农残检测、化学物质检测、理化性质检测（水分、密度、灰分、酸价、过氧化值、碱含量）等。

理化检测：水分，密度，灰分，酸价，过氧化值，辣度，色价，碱含量。

卫生检测：食品添加剂，苏丹红，重金属，农残，亚硝酸盐，苯并芘。

微生物检测：菌落总数，大肠菌群，霉菌，酵母菌，致病菌。

营养成分检测：脂肪，维生素，蛋白质，膳食纤维，矿物元素，碳水化合物。

辣椒油检测标准(部分)：

SB/T 11192-2017 辣椒油

GB/T 20293-2006 油辣椒

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB/T 5525 植物油脂透明度、气味、滋味鉴定法

GB/T 5529 植物油脂检验杂质测定法

GB/T 21266 辣椒及辣椒制品中辣椒素类物质测定及辣度表示方法

GB 28314-2012 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂

GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则

GB/T 5528 动植物油脂水分及挥发物含量测定

NF ISO 7543-1-1995 辣椒和辣椒油树脂--辣椒素总含量的测定 第1部分：光谱测定法

ISO 7543-1-1994 辣椒和辣椒油树脂--辣椒素总含量的测定 第1部分：光谱法