

佛山香辛料总砷检测,香辛料粉添加剂检测中心

产品名称	佛山香辛料总砷检测,香辛料粉添加剂检测中心
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

香辛料检测哪里能做？香辛料检测项目和标准有哪些？香辛料重金属检测如何收费？香辛料检测多久出报告？佛山华谨第三方食品检测实验室可提供各类香辛料检测服务，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香辛料检测报告。

香辛料是指一类具有芳香和辛香等典型风味的天然植物性制品，或从植物（花、叶、茎、根、果实或全草等）中提取的某些香精油。

香辛料细分成5类：

- 1、有热感和辛辣感的香料，如辣椒、姜、胡椒、花椒等。
- 2、有辛辣作用的香料，如大蒜、葱、洋葱、韭菜、辣根等。
- 3、有芳香性的香料，如月桂、肉桂、丁香、众香子、香荚兰豆、肉豆蔻等。
- 4、香草类香料，如茴香、葛缕子(姬茴香)、甘草、百里香、桔茗等。
- 5、带有上色作用的香料，如姜黄、红椒、藏红花等。

混合香辛料，是将数种香辛料混合起来，使之具有特殊的混合香气。它的代表性品种有：咖喱粉、辣椒粉、五香粉。

在“中国味道”当中，除了油、盐、酱、醋、葱、姜、蒜以外，香辛料也起到了画龙点睛的作用。香辛料的配伍有君、臣、佐、使之分，简单的说，就是一种香料的味*为突出用量*大，其他都是辅助。接下来，让我们来了解香辛料相关的知识。

香辛料检测范围（部分）：

混合香辛料、香辛料、香辛料精油、香辛料油、香辛料调味品、香辛料粉、香辛料挥发油、出口香辛料、复合香辛料，香辛料酱、香辛料配料、卤菜香料，固体香料，十三香，香叶，香果，八角，陈皮，五加皮，红曲米，花椒，胡椒，桂皮，良姜等。

香辛料检测项目（部分）：

成分检测、含量检测、农残检测、微生物检测、重金属检测、铅、总砷、质量检测、总灰分检测、粒度检测、辐照残留检测、添加量检测、相关指标检测、二氧化硫检测、水分检测、香气成分检测等。

香辛料检测标准（部分）：

GB/T 12729.3-2020 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备

GB/T 12729.4-2020 香辛料和调味品 磨碎细度的测定（手筛法）

GB/T 12729.2-2020 香辛料和调味品 取样方法

GB/T 12729.5-2020 香辛料和调味品 外来物含量的测定

GB/T 21725-2017 天然香辛料 分类

GB/T 30385-2013 香辛料和调味品 挥发油含量的测定

GB/T 12729.12-2008 香辛料和调味品.不挥发性**抽提物的测定

GB/T 12729.6-2008 香辛料和调味品.水分含量的测定(蒸馏法)

GB/T 12729.9-2008 香辛料和调味品.酸不溶性灰分的测定

GB/T 12729.11-2008 香辛料和调味品.冷水可溶性抽提物的测定

GB/T 11540-2008香料 相对密度的测定

GB/T 14454.2-2008香料 香气评定法

GB/T 14454.4-2008香料 折光指数的测定

GB/T 14454.5-2008香料 旋光度的测定

GB/T 14454.6-2008香料 蒸发后残留物含量的评估

GB/T 14454.7-2008香料 冻点的测定

GB/T 14454.11-2008香料 含酚量的测定

GB/T 14454.12-2008香料 微量氯测定法

GB/T 14454.13-2008香料 羰值和羰基化合物含量的测定

GB/T 14455.5-2008香料 酸值或含酸量的测定