

# 佛山市食用盐理化指标检测,食盐白度检测中心

产品名称	佛山市食用盐理化指标检测,食盐白度检测中心
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

食盐检测\_食盐检测报告哪里做?检测费用与价格是多少呢?检测时间需要多久呢?华谨检测可依据相应检测标准或者根据您的需求设计检测方案,以满足您多样化的需求。

食盐检测项目:

一般检测项目有:感官、氯化钠、氯化钾、铅、镉、总砷、总汞、钡、碘、亚铁<sup>\*\*\*</sup>/亚铁氰化钠、净含量、标签、感官检测、粒度、白度、氯化钠、硫酸根、水分、水不溶物、碘强化剂、亚铁<sup>\*\*\*</sup>、污染物限量等。

食盐检测范围

加碘盐,无碘盐,海盐,井盐,矿盐等。

食盐检测标准

GB 26878-2011 食品安全国家标准 食用盐碘含量

GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐

GB/T 5461-2016 食用盐

GB 26878-2011 食品安全国家标准 食用盐碘含量

GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐

GB/T 5461-2016 食用盐

食盐是家家户户烹煮食物的必备调料，可以说是人们食物中不可缺少的组成部分，食盐的主要成分是氯化钠，给人们的感觉是“咸”。

除了味觉的满足，氯化钠中的钠元素是我们体内不可缺少的一种化学元素。然而，作为人体必需的成分，食盐吃多吃少都不行。今天橙橙小编就带大家一起了解下食盐这种“百味之首”。

盐与高血压密切相关，其中钠是元凶——盐的主要成分是氯化钠，氯、钠和钾是人体电解质主要成分。而钠和钾就像两个势均力敌而又互相制衡的战友，两者共同捍卫着身体细胞的内外渗透压、水分和酸碱值得平衡。一旦平衡打破，钠含量增多，则会对人体造成危害！食用盐的国家标准《GB/T5461-2016食用盐》对食用盐的各项指标进行了规定。

标准中首先对食用盐做出感官要求：色白，味咸，无异味，无明显与盐无关的外来异物。

接下来是对食用盐理化指标要求：

然后是对食用盐中食品添加剂和营养强化剂品种和使用量的要求 以及 标准中强调污染物限量要求：

结语：食盐不仅是人们膳食中不可缺少的调味品，而且是人体中不可缺少的物质成分。其味咸，性寒，入胃、肾、大小肠经，具有清热解毒、凉血润燥、滋肾通便、杀虫消炎、催吐止泻的功能。

但是盐食多无益，建议合理饮食食盐每天2-5克。平时吃菜不要吃得太咸，尤其是老年人与婴幼儿的食物不能过咸。不能以成年人的味觉为标准给孩子食物，使孩子受到损害，诱发高血压和心肌衰弱。对老年人烹调中尽量用醋、芥末，胡椒等香辣调料来代替盐分，减少食盐的数量。