

调味料检测报告 湛江市调味料防腐剂检测

产品名称	调味料检测报告 湛江市调味料防腐剂检测
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司产品检测部
价格	300.00/个
规格参数	检测区域:广东省及全国各地 检测费用:按项目收费 检测资质:CMA,CNAS资质
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	18688243060 18688243060

产品详情

调味料检测报告 湛江市调味料防腐剂检测 香辛料调味品检测项目及检测标准 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。很早以前人们就开始对香辛料的抗氧化作用加以利用。但对香辛料抗氧化作用的系统研究则是从20世纪初才开始的，相继发现了丁香、迷迭香、鼠尾草、花椒、茴香、姜、辣椒，桂皮等具有很强的抗氧化活性和防腐的作用。直接使用丁香、生姜等可使猪油时间大为延缓，对大豆油、米糠油、芝麻油等也表现出相当的抗氧化能力。调味料检测报告 湛江市调味料防腐剂检测 一、调味品检测范围 干用：胡椒、花椒、干姜、辣椒、八角(大茴香)、月桂叶、肉桂、小茴香、柠檬叶、香叶、九层塔、百里香、迷迭香、薰衣草、鼠尾草、紫苏、麻油、籽、兴渠、食茱萸、罗望子、玫瑰香水、石榴、香茅、麻椒、孜然等。酱类：酱油、鱼露、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、虾酱、豆豉、面豉、南乳、腐乳、豆瓣酱、味噌、沙茶酱、香其酱、甜辣酱、鱼子酱、生抽、海鲜酱等。酒类：料酒、味醂、酿造醋、陈醋、白醋、米醋等。粉类：辣椒粉、咖喱、生姜粉、鸡粉、生粉等。油类：蚝油、辣椒油、红油、牛油、芥末油、鸡汁等。菜类：泡椒、咸菜、酸菜、榨菜等。糖类：食糖、白糖、红糖、饴糖、淀粉糖等。复合类：十三香、五香粉、腌料、卤水等。其他类：中草药调味料、半固体调味料、海鲜调味料、火锅调味料、辛辣调味料等。调味料检测报告 湛江市调味料防腐剂检测 调味品检测 选择 CMA / CNAS 资质认定机构，佛山华谨检测提供一站式食品检测，咨询，技术指导服务，出具专业调味品检测报告，周期短，价格规范。我们的优势：

1、食品农产品领域

CNAS，CMA，资质认定认可指标超过4000余项，覆盖领域95%以上测试项目，减少您多处送检的困扰。

2、食品农产品领域由博士、高级工程师等技术专家领衔的技术团队总人员数已超100人，给您提供更专业的检测、认证、咨询一站式服务。

3、我们致力不断优化以质量、价格、流程、渠道为核心的技术服务产品，给您尤佳的检测服务体验。

[中山废气检测费用 废气苯系物检测单位](#)