

燕窝唾液酸检测、燕窝亚硝酸盐检测

产品名称	燕窝唾液酸检测、燕窝亚硝酸盐检测
公司名称	广州国检中心（运输鉴定、危险特性分类鉴定） 部门
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道东1号(2号 厂房)1楼自编102房（注册地址）
联系电话	13609641229 13609641229

产品详情

燕窝唾液酸检测、燕窝亚硝酸盐检测

燕窝是指雨燕目雨燕科的部分雨燕和金丝燕属的几种金丝燕分泌出来的唾液，再混合其他物质所筑成的巢穴。又称燕菜、燕根、燕蔬菜，燕窝按筑巢的地方可分为“屋燕”及“洞燕”两种，洞燕因其受矿物质影响导致颜色不同，有白燕、黄燕、红燕之分，而屋燕只有象牙白一种颜色。市面上的所谓“血燕”，据传是人工养殖的屋燕通过“鸟粪熏染法”而制成。优质特征：1、燕丝细而密(一般都有天然缝隙)。2、盏形大而厚身(大约三只手指叠起一般大)。3、手感干爽(轻按容易折断)。4、盏内有小量细毛。5、燕角较细。6、内部囊丝较少。7、燕窝浸水以后，平均可发大6倍至12倍。8、燕窝的色泽呈象牙白或象牙色偏黄，有光泽。燕窝微生物检测燕窝中富含的碳水化合物是身体热量的主要来源，与蛋白质相辅相成，使蛋白质发挥提供热量以外的功能，也可促进脂肪的代谢，有助于纤体美容。那如何检测食品中的燕窝，燕窝检测方法是什么呢?燕窝检测范围(部分)：燕窝、燕盏、即食燕窝、燕条、燕碎、燕饼、燕球、燕角、燕丝、燕窝膏、涂胶燕窝、海藻燕窝、含水燕窝、染色燕窝、参玫瑰燕窝、冰糖燕窝、冻干燕窝、茯苓燕窝、植物燕窝、有毛燕窝，进口燕窝，纯净燕窝，炖燕窝，干燕窝，燕窝饮料，燕窝罐头、其它燕窝制品等。燕窝检测项目(部分)：添加剂：防腐剂、抗氧化剂、漂白剂、着色剂、护色剂。感官检测：外观、盏型、气味、清洁程度等。污染物检测：亚硝酸盐、二氧化硫、汞、砷、铅、铬、农药/兽药残留等。微生物检测：商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等。理化指标检测：水分、灰分、过氧化值、PH值、唾液酸含量、蛋白质含量、亚硝酸盐含量、固形物含量等。营养成分检测：蛋白质、碳水化合物、脂肪、膳食纤维、热量、钠、矿物质元素、微量元素、维生素A，B，C，D，E等、总糖、反式脂肪、饱和脂肪、总脂肪等。燕窝碳水化合物检测燕窝检测标准(部分)：GH/T 1092-2014 燕窝质量等级GB/T 30636-2014 燕窝及其制品中唾液酸的测定 液相色谱法T/CPCS 001-2018 即食燕窝Q/STS 0002 S-2019 燕窝制品 [现行]SN/T 3033-2018 出口燕窝的分子生物学真伪鉴别方法实时荧光PCR法和双向电泳法SN/T 3644-2013 出口燕窝及其制品中唾液酸的测定方法Q/DST 0001 S-2019 燕窝罐头 [现行]Q/SKR 00015 S-2019 双肽燕窝酵素饮品 [现行]Q/SKR 00013 S-2019 燕窝低聚肽饮品 [现行]