

果蜡检测机构 果蜡残留量检测

产品名称	果蜡检测机构 果蜡残留量检测
公司名称	北京清析技术研究院
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	北京市海淀区王庄路1号B座6层7-C房间（住所）
联系电话	18855128475 18855128475

产品详情

果蜡是水果自身分泌的附着于表皮的脂类，对水果的作用是防止病原体(有毒有害物质、细菌、病毒等)进入水果内部和抵御环境变化给水果造成的伤害。

清析技术研究院可提供相关检测服务，提供CMA/CNAS资质检测报告，实验室设施完备、强大的项目专家检测团队。

果蜡检测标准

- 1、HG 2929-1990 食品添加剂.吗啉脂肪酸盐果蜡
- 2、GB 12489-1990 食品添加剂 吗啉脂肪酸盐果蜡

果蜡检测范围

市场上所说的“果蜡”一般是指人工果蜡，将树胶、蜂蜡、虫胶等其他天然胶体以有机溶剂制成液态蜡，用于水果的保鲜，可食用。按原料不同可分为虫胶蜡、棕榈蜡和动物胶蜡等。

果蜡检测项目

成分分析、含量检测、物理性质、亮度检测、指标测试、农残检测、毒性残留检测等。

果蜡检测流程

- 1、沟通需求（在线或电话咨询）；
- 2、寄样（邮寄样品支持上门取样）；
- 3、初检（根据客户需求确定具体检测项目）；
- 4、报价（根据检测的复杂程度进行报价）；
- 5、签约（双方确定--签订保密协议）；
- 6、完成实验（出具检测报告，售后服务）；

以上是果蜡检测的相关介绍，如有其他检测需求可以咨询实验室工程师帮您解答。