

食品添加剂检测食品非食用物质检测

产品名称	食品添加剂检测食品非食用物质检测
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司综合检测部
价格	500.00/件
规格参数	品牌:SAG 型号:zjl001
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

食品添加剂是指用于改善食品品质、延长食品保存期、便于食品加工和增加食品营养成分的一类化学合成或天然物质。食品添加剂是为改善食品色、香、味等品质，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化合物或者天然物质。目前我国食品添加剂有23个类别，2000多个品种。

但是现在有很多企业会过量添加或滥用食品添加剂，甚至添加非食用物质，严重影响了食品安全，人体摄入过多添加剂会对人的健康产生严重影响。

sag中检联检测作为专业的食品检测机构，依靠先进的技术和设备，可以依据中国、国际标准对食品添加剂及非食用物质进行检测，以保障食品安全。

sag中检联检测作为中国领先的第三方食品检测机构，可以按照中国、美国、欧洲、东南亚等各国食品安全标准提供各类准确快速的食品安全检测服务。食品添加剂检测及食品非食用物质检测项目包括：

甜味剂检测：糖精钠、甜味素、甜蜜素、木糖醇、甘露糖醇、山梨糖醇等

防腐剂检测：苯甲酸钠、山梨酸钾、纳他霉素、丙酸钙、雷帕霉素、富马酸单甲酯等

抗氧化剂检测：没食子酸丙酯(pg)、叔丁基羟基茴香醚(bha)、二叔丁基对甲酚(bht)、tbhq(特丁基对苯二酚)

漂白剂检测：亚硫酸盐、二氧化硫等

有机酸检测：草酸、柠檬酸、苹果酸、酒石酸、甲酸（蚁酸）、乳酸、乙酸（醋酸）、丁二酸等

色素检测：合成色素：苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄和靛蓝等

天然色素：姜黄素、红花黄色素、红曲米、酱色、辣椒红素、虫胶色素、甜菜红、叶绿素铜钠盐和胡萝卜素等

增稠剂：明胶、酪蛋白酸钠、田菁胶、琼脂、阿拉伯胶、罗望子多糖胶、海藻酸钠、卡拉胶、果胶、黄原胶、

环状糊精、羧甲基纤维素钠、淀粉磷酸酯钠、羧甲基淀粉钠、羟丙基淀粉、藻酸丙二醇酯（PGA）等

乳化剂：脂肪酸单甘油酯、蔗糖酯、山梨糖醇脂、大豆磷脂、月桂酸单甘油酯、丙二醇脂肪酸酯等。

保湿剂：三聚磷酸盐、多聚磷酸盐等

非食用物质：三聚氰胺、盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、己烯雌酚、解抗剂、苏丹红（1—4号）、甲醛、次硫酸氢钠（吊白块）、碱性橙（王金黄、块黄）、硼酸、硼砂、硫氰酸钠、玫瑰红B、美术绿、孔雀石绿、结晶紫、碱性嫩黄、酸性橙、玫瑰红、16种塑化剂等

如果您有食品添加剂检测食品非食用物质检测或者其他食品检测需求，可以拨打中检联
公司电话：0755-26960652或者登录公司网站：<http://www.sagchina.com>了解更多关于食品检测信息。