

# SAG中检联供糖果添加剂检测巧克力着色剂检测

产品名称	SAG中检联供糖果添加剂检测巧克力着色剂检测
公司名称	深圳中检联检测有限公司
价格	1000.00/次
规格参数	品牌:SAG 型号:zjl0420 规格:A4纸质报告
公司地址	广东省深圳市龙华区观湖街道观城社区大布头路350号101园区1-4栋
联系电话	0755-26960651 13424367510

## 产品详情

随着人们生活水平的不断提高，糖果市场的需求正在进一步扩大，2012年糖果产量近250万吨，同比增长4.65%。糖果是以白砂糖、粉糖浆(淀或其它食糖)或允许使用的甜味剂、食用色素为主要原料，按一定生产工艺要求加工制成的固态或半固态甜味食品。糖果可分为硬质糖果、硬质夹心糖果、乳脂糖果、凝胶糖果、抛光糖果、胶基糖果、充气糖果和压片糖果等。

现在几乎所有糖果生产厂家生产的糖果产品都是色彩绚丽，能够提高消费者的食欲和购买欲望。糖果这些亮丽的色彩都来源于着色剂。除了糖果之外，还有很多食品中都会添加着色剂，这样食品无论经过加热、暴晒，还是氧化，都可以保持亮丽的色彩，吸引消费者购买。着色剂分为天然色素和合成色素两大类。天然色素相对安全，而合成色素具有一定毒性、致泻性和致癌性。合成着色剂的致癌性要特别引起注意。而今，癌症患者的年龄逐渐拉低，患者人数逐年增多，着色剂的致癌性不能忽视。由于合成色素的成本低廉、颜色非常鲜艳、着色力好，目前我国食品中大多数使用的都是合成色素，这些合成色素的使用量国家都有严格的规定。市面销售的食用糖果包括糖果、巧克力和胶基糖果三类。对于三种糖果检测的项目和执行标准都有相关规定。

## 糖果检测标准及检测项目

(以下检测项目项目仅为部分列举，如需了解更多，可以拨打免费咨询电话400-6282-658咨询)

GB 9678.1-2003 糖果检测标准

亮蓝、靛蓝、总砷、志贺氏菌、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、胭脂红、沙门氏菌、山梨酸、铜、日落黄、大肠菌群、铅、柠檬黄、金黄色葡萄球菌、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、二氧化硫残留量、二氧化钛、赤藓红、苯甲酸、叔丁基羟基茴香醚（BHA）、2,6-二叔丁基对甲酚（BHT）、诱惑红、栀子黄、苋菜红、菌落总数、新红、姜黄素

#### GB 9678.2-2003 巧克力检测标准

亮蓝、靛蓝、总砷、志贺氏菌、胭脂红、沙门氏菌、铜、日落黄、铅、柠檬黄、金黄色葡萄球菌、二氧化硫残留量、二氧化钛、赤藓红、诱惑红、栀子黄、苋菜红、新红

#### GB 17399-2003 胶基糖果检测标准

总砷、志贺氏菌、大肠菌群、锌、沙门氏菌、铜、铅、金黄色葡萄球菌、二氧化硫残留量、干燥失重、菌落总数

SAG中检联检测是一家专业从事食品安全检测的第三方食品检测机构，可依据糖果产品执行的国家相关标准提供糖果食品检测服务。公司出具的糖果检测报告盖有CMAF章的检验报告可用于产品质量评价、个人自检、食品QS认证、电商准入、成果及司法鉴定，与政府相关检测机构出具的检测报告具有同等法律效力，如果您有糖果检测或者其它食品检测方面的需求，欢迎与SAG联系。