

调味料虽然不是我们的主食，但是却出现在我们每顿饭菜中甚至是每个饭菜中。伴随着国家进入到快速发展的阶段，为了能够有效避免不良商家一直都在追求高昂的利润，进行调味品检测是非常关键的，而当前也有着众多的标准，比如 DB14/T 1459-2017 玻璃调味品瓶，DB45/T 509-2008 海水产调味品质量安全要求，GB/T 12729.1-2008 香辛料和调味品名称等等。通过像质检天下专业的第三方调味品检测机构，在选择专业的检测方法之后，马上就可以清晰了解，这里面到底含有哪些成分，这也是能够有效避免食品安全的主要方法。

调味料检测范围：

固态调味料：鸡粉调味料、畜、禽粉调味料、海鲜粉调味料、各种风味汤料、酱油粉以及各种香辛料粉等；

半固态调味料：各种非发酵酱(花生酱、芝麻酱、辣椒酱、番茄酱等)、复合调味酱（(风味酱、蛋黄酱、色拉酱、芥末酱、虾酱)、油辣椒、火锅调料(底料和蘸料）等；

液体调味料：鸡汁调味料、烧烤汁、蚝油、鱼露、香辛料调味汁、糟卤、料酒、液态复合调味料等；

食用调味油：花椒油、芥末油、辣椒油、香辛料调味油等。

调味料检测项目：

感官指标：感官、净含量、标签；

理化指标：食盐、氨基酸态氮、总氮、总灰分、酸不溶性、灰分、酸价、过氧化值、食用盐(氯化物)、脂肪、蛋白质；

毒害指标：总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐、黄曲霉毒素食品添加剂（(苯甲酸、山梨酸)；

微生物指标：菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌）。

家常菜必用的调料有什么？

1、酱料：芝麻酱、乳腐酱、番茄酱、甜面酱、豆瓣酱、沙拉酱、豆豉等。

2、酒类：这个主要是去腥、腌渍的时候会用到。一般有料酒、白酒、黄酒。西方菜肴会用到红酒等。

3、鲜食类：姜、蒜、葱、芫荽、泡姜、泡椒、洋葱、辣椒等。

4、其他类：咖喱、十三香、五香粉、红油等需要经过混合或者综合性的调料。