

调味品是指能增加菜肴的色、香、味，促进食欲，有益于人体健康的辅助食品。它的主要功能是增进菜品质量，满足消费者的感官需要，从而刺激食欲，增进人体健康。我们日常每顿饭都会用到调味品，其质量安全也是直接影响我们的健康。从广义上讲，调味品包括咸味剂、酸味剂、甜味剂、鲜味剂和辛香剂等，像食盐、酱油、醋、味精、糖(另述)、八角、茴香、花椒、芥末等都属此类。这类产品的检测质检天下都可以为您按照国标的要求测试，提供相关资质的检测报告。

## 调味品的发证检验和出厂检验有什么区别

调味料发证检验：生产许可证现场审核完成前会现场取样，送到指定的检验机构按申证产品的执行标准检验，这个过程叫发证检验，通常也叫法检。现在新的食品生产许可管理办法实施后，在申请前自行或委托外部实验室检验，审核过程中出示合格的检验报告即可，不再现场取样检测。

调味料出厂检验：出厂检验每年需要做 2 次出厂检验，出厂检验需要委托有 CMA 资质的检测机构完成，可自愿自主选择检测机构。

## 调味品抽查的指标主要有：

- 1、铅：食品中的铅主要来自于土壤、食品输送管道、包装材料等。铅污染食品引起的慢性中毒主要表现为：损害造血系统、神经系统、肾脏等。不同调味品中对铅的含量均有不同的规定。
- 2、砷：砷广泛分布于自然环境中，几乎所有的土壤都有。食品中的微量砷主要来自土壤中的自然本底。砷引起的慢性中毒表现为食欲下降、胃肠障碍、末梢神经炎等症状。标准中规定砷的含量 $\leq 0.5\text{mg} / \text{kg}$ 。
- 3、黄曲霉毒素 B1：主要来源于产生霉变的食品原料。黄曲霉毒素 B1 是 6 种黄曲霉毒素中毒性最大的一种，能引起动物肝脏的病理变化，如肝细胞变性、肝坏死、肝纤维化、肝癌等。对以粮食为原料发酵而成的调味品，标准中规定黄曲霉毒素 B1 $\leq 5\mu\text{g} / \text{kg}$ 。
- 4、食品添加剂（苯甲酸、山梨酸、糖精钠）：苯甲酸、山梨酸作为防腐剂添加到食品中用于抑制微生物的生长。糖精钠（糖精）是一种无营养型甜味剂，用来增加产品的甜度。这 3 种食品添加剂是人工合成产品，在我国允许限量使用。标准中规定苯甲酸、山梨酸的含量应 $\leq 0.5\text{mg} / \text{kg}$ 、糖精钠的含量应 $\leq 0.15\text{mg} / \text{kg}$ 。