

食品化学添加剂，主要是经过人工合成手段而产生的化合物。在食品中掺入化学添加剂，能够改善食品的香味与口感；同时化学添加剂还可延长食品的保质期，起到保鲜、防腐的作用。化学添加剂的掺入量多少，对食品的质量产生直接影响，如果滥用化学添加剂，很可能引发食物中毒，对人们的身体健康造成威胁。因此，对于非法添加的不合格食品，需要通过专业检测手段进行分析辨别。

食品添加剂检测标准

GB/T 21126-2007 小麦粉与大米粉及其制品中甲醛次硫酸氢钠含量的测定
GB20759-2006 畜禽肉中十六种磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
GB/T 19681-2005 食品中苏丹红染料的检测方法高效液相色谱法
GB/T 22388-2008 原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法
GB/T 5009.34-2003 食品中亚硫酸盐的测定
SC/T 3025-2006 水产品中甲醛的测定
GB 29203-2012 食品安全国家标准 食品添加剂 碘化钾
GB/T21703-2008 乳与乳制品中苯甲酸和山梨酸的测定方法
GB T5009.20-2003 食品中有机磷农药残留的测定
GB/T 22338-2008 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定
GB/T 5009.35-2003 食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.33-2003 食品中亚硝酸盐、硝酸盐的测定
GB/T 21915-2008 食品中纳他霉素的测定方法

正确认识食用添加剂

（1）食用添加剂的作用有效性运用食用添加剂还可以预防食品腐败霉变，维持或提升食品的营养成分，提升或丰富食材的色，香，味等。

（2）安全使用食用添加剂的可行性实际上，不运用添加剂具有更大的危害性，这由于霉变的食材往往会诱发食物中毒的急病。此外，添加剂除了能预防食品霉变外，还可以杀灭曲霉毒素菌等产毒微生物菌种，这不容置疑是有助于身体健康的。

（3）食用添加剂的安全摄入量对健康无其他毒副作用或不良影响的食用添加剂摄入量，用每千克每天摄入的质量（mg）来表示，参照 GB 2760-2011 食品质量安全标准规范 食用添加剂运用标准。

食品检测流程：

1. 确定检测标准：选用合适的国家标准或行业标准，如产品没有适用的标准，应制定企业标准作为检测依据；
2. 检测费用报价：质检天下将根据检测标准及具体项目报价；
3. 寄送样品：提供合适数量的样品邮寄给质检机构，以备检验；
4. 产品检测：付款后依据客户提供标准和项目对产品进行检测；
5. 获取质检报告：产品经检测后将出具签章的质检报告并邮寄。