

酱油调味品检测 黄曲霉素 相对密度检测

产品名称	酱油调味品检测 黄曲霉素 相对密度检测
公司名称	广州国检检测有限公司技术服务
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道东1号（2号厂房）1楼自编102房
联系电话	020-66624679 15918506719

产品详情

酱油是中国传统的调味品，用大豆或脱脂大豆或黑豆、小麦或麸皮，加入水、食盐酿造而成的液体调味品，色泽呈红褐色，有独特酱香，滋味鲜美，有助于促进食欲。

酱油检测标准：

GB/T 18186 酿造酱油

本标准规定了酿造酱油的定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存的要求。

酱油检测项目标准：

DB37/T894-2007酱油地方标准

GB2717-2003酱油卫生标准

GB2760-1996食品添加剂使用卫生标准

GB/T5009.39-1996酱油卫生标准分析方法

GB4789.22-1994食品微生物学检验调味检验

GB54612000食用盐

GB/T601-1988化学试剂滴定分析用标准溶液的配制

GB2715-1981粮食卫生标准

GB5749-1985生活饮用水标准

GB/T6689-1992分析实验室用水规格和实验方法

GB7718-1984食品标签通用标准

GB/T5009.39-2003色泽， 气味、 滋味的测定

GB/T5009.2食品中相对密度的测定

GB/T4789.2—2010食品微生物学检验菌落总数的测定

GB/T4789.3-2010食品微生物学检验大肠杆菌的测定

GB/T4789.4-2008食品微生物学检验沙门氏菌的测定

GB/T5009.11食品中总砷及无机砷的测定

GB/T5009.12食品中铅的测定

GB/T5009.22食品中黄曲霉素的测定

GB/T5009.29食品中苯甲酸、山梨酸的测定