

佛山酱油 生抽 老抽检测 防腐剂指标检测

产品名称	佛山酱油 生抽 老抽检测 防腐剂指标检测
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

酱油的定义及种类

酱油俗称豉油，主要由大豆、小麦、食盐经过制油、发酵等程序酿制而成的。酱油的成分比较复杂，除食盐的成分外，还有多种氨基酸、糖类、有机酸、色素及香料等成分。

因为国内没有有效手段来区分酿造酱油还是配制酱油，市场上基本没有配制酱油的身影。只要合法使用食品添加剂，不管是酿造酱油还是配制酱油，都是完全可以放心食用的。

生抽:生抽酱油是酱油中的一个品种，以大豆、面粉为主要原料，人工接入种曲，经天然露晒，发酵而成。

老抽：老抽酱油是在生抽酱油的基础上，加焦糖色经过特殊工艺制成浓色酱油。

酱油检测常见项目：

氨基酸态氮

铅(以 Pb 计)

总砷(以 As 计)

黄曲霉毒素 B1a

苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

防腐剂混合使用时各自用量占其使用量的比例之和

糖精钠(以糖精计)

大肠菌群

金黄色葡萄球菌

沙门氏菌

酱油检测主要依据标准：

GB 2717 酱油卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB/T 18186 酿造酱油

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

SB/T 10336 配制酱油