

茂名黄豆酱 番茄酱 甜面酱检测 黄曲霉毒素检测

产品名称	茂名黄豆酱 番茄酱 甜面酱检测 黄曲霉毒素检测
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

酱是以豆类、小麦粉、水果、肉类或鱼虾等物为主要原料，加工而成的糊状调味品，它起源于中国，有着悠久的历史。现在，中国人常见的调味酱分为以小麦粉为主要原料的甜面酱，和以豆类为主要原料的豆瓣酱两大类

黄豆酱又称大豆酱、豆酱，是我国传统的调味酱，用黄豆炒熟磨碎后发酵而制成。

甜面酱，又称甜酱，是以面粉为主要原料，经制曲和保温发酵制成的一种酱状调味品。制作工艺和一般的酱品没有太大区别，可概括如下:原料-洗涤-浸渍-蒸煮-冷切-种曲-制曲-加盐水-发酵-后熟-成品。

黄豆酱、甜面酱等酱类主要检测项目：

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

黄豆酱、甜面酱等酱类主要依据的检测标准：

GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱

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 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量