

虎丘酱油常规化验检测，吴中酱油出厂检测报告

产品名称	虎丘酱油常规化验检测 ，吴中酱油出厂检测报告
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	0512-65587132 18662248592

产品详情

酱油是我们常见的调味品，大家都知道酱油不宜多吃，主要是酱油在生产、贮存、运输的过程中，常因卫生条件不良而受污染，甚至带有引发肠道传染病的致病菌，散装酱油的问题会更明显。

实验表明，伤寒杆菌可以在酱油中存活两天，嗜盐菌可以在酱油中长期生存。在混浊、有沉淀、有杂质的酱油中，细菌数会高于标准百倍以上，这样的酱油如果不加热消毒就直接食用，就有可能致病。

酱油分类：

酱油：以粮食和其副产品为原料，经过酿造工艺制成的具有特殊色、香、味的产品。

烹调酱油：不直接食用的，适用于烹调加工的酱油。

餐桌酱油：即可直接食用，又可用于烹调加工的酱油。

酱油的检测项目：

感官指标：具有正常酿造酱油的色泽、气味和滋味、无不良气味,不得有酸、苦、涩等异味和霉味,不混浊、无沉淀、无异物、无霉花浮膜。

理化指标：氨基酸态氮、总酸（仅用于烹调酱油）、总砷、铅、铵盐、黄曲霉毒素B1、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、菌落总数、大肠菌群、致病菌、3-氯-1,2-丙二醇、4-甲基咪唑、氨基甲酸乙酯等。

消费者不能盲目根据价格来判断酱油品质的高低。还应该根据自身的需求和偏好来进行选择，关注配料表和营养成分。