

番茄酱检测 沙门氏菌微生物检测

产品名称	番茄酱检测 沙门氏菌微生物检测
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

番茄酱是鲜番茄的酱状浓缩制品，较早于19世纪由中国人发明。呈鲜红色酱体，具番茄的特有风味，是一种富有特色的调味品，一般不直接入口。番茄酱由成熟红番茄经破碎、打浆、去除皮和籽等粗硬物质后，经浓缩、装罐、杀菌而成。番茄酱常用作鱼、肉等食物的烹饪佐料，是增色、添酸、助鲜、郁香的调味佳品。番茄酱的运用，是形成港粤菜风味特色的一个重要调味内容。

番茄酱检测项目：

感官试验、可溶性固形物、pH值、锡、总砷、铅、铜、霉菌、商业无菌、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、菌落总数、大肠菌群、标签、营养标签、净含量等

番茄酱检测标准：

CODEX STAN 57-1981加工浓缩番茄酱

21CFR 155.194-2013番茄酱

21CFR 155.194-2018番茄酱

CGSB 32.258M-1989番茄酱

GB 4789.15-2016食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 14215-2008番茄酱罐头

KS H2144-2000调味番茄酱

NY/T 956-2006 番茄酱

SN/T 2376-2009 番茄酱中主要腐败微生物的检验方法