

镇江市水产调味品检测 厨房炒菜调料检测

产品名称	镇江市水产调味品检测 厨房炒菜调料检测
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

三、检测项目：

水产调味品是以水产品为原料，采用抽出、分解、加热，有时也采用发酵、浓缩、干燥及造粒等手段来制造的调味品。它含有氨基酸、多肽、糖、有机酸及核酸关联物等，这些物质都是存在于肉类、天然鱼贝类或蔬菜等天然食品中的呈味成分。

水产调味品检测根据食品安全国家标准GB 10133-2014，适用于检测水产调味品，广分专业做检测，具备资质证书。

一、检测标准：

GB 10133-2014

二、检测范围：

蚝油：利用牡蛎蒸、煮后的汁液进行浓缩或直接用牡蛎肉酶解，再加入食糖、食盐、淀粉或改性淀粉等原料，辅以其他配料和食品添加剂制成的调味品。

鱼露：以鱼为原料，在较高盐分下经酶解制成的鲜味液体调味品。

虾酱：小型虾类经腌制、发酵制成的糊状食品。

虾油：小虾发酵液体的浓缩液或虾酱上层的澄清液。

海鲜粉调味料：以海产鱼、虾、贝类酶解物或其浓缩抽提物为主原料，以味精、食用盐等为辅料，经加工而成具有海鲜味的复合调味料。

三、检测项目：