

酱油豉油老抽电商质检报告 检测报告

产品名称	酱油豉油老抽电商质检报告 检测报告
公司名称	国瑞中安集团-全球法规注册
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市光明区凤凰街道塘家社区光明高新产业园凯科技工业园(一期)2#厂房一层B座103
联系电话	13316413068 13316413068

产品详情

酿造酱油的核心成分是氨基酸态氮，是衡量酱油品质的最核心指标之一。

然而，被检测的传统酱油、老抽等，标称是酿造酱油，氨基酸态氮含量却低于标准最低限值。

被检测的海鲜酱油、菌菇酱油等，有半数以上样品的氨基酸态氮与全氮比值超出正常范围，专家表示，这有可能是通过谷氨酸钠（味精）等增鲜剂或其它物质提高氨基酸态氮含量。

酱油检测范围：

蒸鱼酱油，豆豉油，辣椒豉油，自制豉油，海鲜豉油，老抽豉油，甜豉油，白豉油，秘制豉油，黑豉油等。

酱油检测项目：

感官指标：颜色、气味、滋味、净含量、杂质；

理化指标：水分、pH、氯化钠、可溶性固形物、全氮、氨基酸态氮；

微生物指标：菌落总数、大肠杆菌、霉菌、致病菌；

卫生指标：重金属、添加剂、色素、未知物分析、亚硝酸盐；

成分分析：主成分分析、未知物分析、定性定量分析、配方分析。