

酱油质量检测报告怎么办理？

产品名称	酱油质量检测报告怎么办理？
公司名称	国瑞中安集团一站式CRO
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宝新科技园2#厂房B栋一层
联系电话	13929216670 13929216670

产品详情

酱油质量检测报告怎么办理？

酱油检测办理流程：

- 1、项目申请——向检测机构监管递交申请。
- 2、资料准备——根据标准要求，企业准备好相关的认证文件。
- 3、产品测试——企业将待测样品寄到实验室进行测试。
- 4、编制报告——认证工程师根据合格的检测数据，编写报告。
- 5、递交审核——工程师将完整的报告进行审核。
- 6、签发证书——报告审核无误后，颁发报告。

办理酱油检测

酱油是中国传统的调味品，用大豆或脱脂大豆或黑豆、小麦或麸皮，加入水、食盐酿造而成的液体调味品，色泽呈红褐色，有独特酱香，滋味鲜美，有助于促进食欲。

酱油检测标准：

GB/T 18186 酿造酱油

本标准规定了酿造酱油的定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存

的要求。

酱油检测项目标准：

DB37/T?894-2007??酱油地方标准?

GB?2717-2003???酱油卫生标准?

GB2760-1996???食品添加剂使用卫生标准?

GB/T?5009.39-1996??酱油卫生标准分析方法?

GB?4789.22-1994???食品微生物学检验??调味检验?

GB?5461?2000??食用盐?

GB/T?601-1988??化学试剂?滴定分析用标准溶液的配制?

GB?2715-1981??粮食卫生标准?

GB?5749-1985??生活饮用水标准??

GB/T6689-1992??分析实验室用水规格和实验方法?

GB7718-1984??食品标签通用标准?

GB/T5009.39-2003?色泽， 气味、 滋味的测定?

GB/T5009.2??食品中相对密度的测定?

GB/T?4789.2—2010???食品微生物学检验??菌落总数的测定?

GB/T?4789.3-2010??食品微生物学检验??大肠杆菌的测定?

GB/T?4789.4-2008??食品微生物学检验??沙门氏菌的测定?

GB/T5009.11???食品中总砷及无机砷的测定?

GB/T5009.12?食品中铅的测定?

GB/T5009.22?食品中黄曲霉素的测定?

GB/T5009.29?食品中苯甲酸、 山梨酸的测定

GB/T5009.2??食品中相对密度的测定