

GB 2760-2014白酒红酒质检报告怎么办理？

产品名称	GB 2760-2014白酒红酒质检报告怎么办理？
公司名称	国瑞中安集团-CRO服务机构
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市光明区光源五路宝新科技园一期2#一层
联系电话	15816864648 15816864648

产品详情

GB 2760-2014白酒红酒质检报告怎么办理？

甜蜜素是一种食品生产中常用的添加剂，它有多甜呢？比蔗糖还要甜30-40倍，且成本较低，因而用处很广泛。而如果白酒加点甜蜜素进去，能喝出绵甜感来，我们把这种感觉叫回甘。

甜蜜素的添加却是受到限制的。1969年因用糖精-环己基氨基磺酸钠喂养的白鼠发现患有膀胱癌，故1970年美国、日本相继禁止使用。在随后的继续研究中，没有发现本品有致癌作用。因而有的国家并没有完全禁止，比如中国和欧盟，但是有明确的限量。

我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB 2760-2014）对食品加工中甜蜜素用量进行了严格限制。甜蜜素被允许应用在水果罐头、果酱、腐乳、坚果、面包、糕点、调味料甚至于配制酒中，但却不允许在白酒中添加。

白酒的主要成分为酒精和水，占99%以上，其它约占1%，其中包括杂醇油、多元醇、甲醇、醛类、酸类、酯类等。这些含量虽少，但影响白酒的口味和风格。酒的风格是由色、香、味三大要素组成。一款绵长回甘、醇香细致的好酒，需要怎样的工艺呢？

白酒质检报告办理费用，白酒，号称中国国酒，是世界八大蒸馏酒之一，中国的酒文化可以说是源远流长。白酒作为人们日常饮用的食品，不论原料、工艺、香型如何不同，只要是白酒，都必须符合强制性国家标准GB2757-1981《蒸馏酒及配制酒卫生标准》的要求。

白酒作为中国餐桌上的传统饮品，关于酒的历史传承千年，风格各异，各具特色的制作工艺酿造处理种类繁多的白酒。

白酒的分类

按照原料分类：

白酒使用的原料主要为高粱、小麦、大米、玉米等，所以白酒又常按照酿酒所使用的原料来冠名，其中以高粱为原料的白酒是至多的。

按照使用酒曲分类：大曲酒、小曲酒、麸曲酒

按照发酵方法分类：固态法白酒、液态法白酒

1-21032G1251WL

按照香型分类：

- 1、浓香型白酒：也称为泸香型、窖香型、五粮液香型，属大曲酒类，窖香浓郁。以粮谷为原料，经固态发酵、贮存、勾兑而成。
- 2、酱香型白酒：也称为茅香型，酱香突出、酒体醇厚、色泽微黄。
- 3、米香型白酒：也称为蜜香型，以大米为原料小曲作糖化发酵剂，经半固态发酵酿成。蜜香清雅、入口柔绵。
- 4、清香型白酒：也称为汾香型，以高粱为原料清蒸清烧、地缸发酵，具有以乙酸乙酯为主体的复合香气，清香纯正、自然谐调、醇甜柔和、绵甜净爽。

同时还包括兼香型、凤香型、豉香型、药香型、特香型、芝麻香型、老白干香型、柔和酱香等其他香型。

古代文人墨客，把酒言欢，那些名留后世的千古绝唱与白酒之间的羁绊古已有之，一直延续至今。因而白酒的安全就成了无法避开的话题。白酒作为普通人日常都会接触的饮品，是食品安全监督的重要一环。

就在10月27日，江苏睢宁县市场监督管理局官网发布食品安全监督抽检信息公告。其中，5批次白酒不合格，均是甜蜜素检出值不符合食品安全国家标准的规定。

因此，很多人好奇白酒里为什么会加甜蜜素呢？

卫生指标

甲醇、杂醇油含量是白酒的重要卫生指标，过量的甲醇会引起失明甚至死亡，杂醇油的含量影响了白酒的风味。因此，甲醇、杂醇油等组分是白酒分析中的重要指标。我国《蒸馏酒及配制酒卫生标准》GB2757-1981中规定：以谷类为原料的酒中甲醇含量不得超过0.04克/100毫升；以薯干及代用品为原料的酒中甲醇含量不得超过0.12克/100毫升

总酸

白酒中有机酸分为挥发性和非挥发性酸两类。

甲醇、乙醇、丙酸、丁酸等属于挥发性酸，它们对酒香起到烘托作用，又起着缓冲作用；

非挥发性酸以乳酸为主，它们比较柔和，由于具有羧基和羟基，因而能和很多成分亲和，对酒的后味起着缓冲、平衡作用，使酒质调和，减少烈性。

有机酸本身具有香气，是呈味物质，在酒中还起到调味作用，因此只要含量及比例适当，饮后会感到清

爽利口，醇滑绵甜，反之若酸量少，就会使酒寡淡、后味短，而酸量过大则会使人感到酸味重、刺鼻。

总酯

白酒的香味物质中种类至多、对香气影响至大的是酯类。

酯类除乙酸乙酯、己酸乙酯及乳酸乙酯三大酯类在呈香过程中起着主导作用外，其他酯类在呈香过程中起着烘托的作用。

它们聚集在酒内以不同的强度放香，汇成白酒的复合香气，衬托出主体香韵，形成白酒的独特风格。因此白酒中总酯的含量及它们相互之间的配比对白酒的质量及香型起着决定性的作用。

己酸乙酯和乳酸乙酯，是评判酒质优劣的重要指标之一。

固形物

白酒固形物是指在测定的温度下，经蒸发排除乙醇、水分和其他挥发性组分后的残留物酿造用水中的无机成分是固形物的主要来源。

如果水中有较大量的无机盐和不溶物,不仅会使成品酒固形物超标，也会影响酒的口味，甚至出现沉淀或浑浊，这样的水质必须经预处理。

在生产降度酒及低度酒的过程中使用的淀粉或抗絮凝剂等物质，未能过滤除净，这是低度酒固形物含量较高的一个原因。

按国标规定，由粮谷发酵酿造的白酒，不得加入非自身发酵产生的物质，但一些酒厂仍在使用添加剂，其中有些是不挥发物，如食糖、甘油、蛋白糖和各种香精中所含的高沸点成分等，这常是固形物含量超标和测定时无法恒重的原因。