

抚州啤酒检测 啤酒检测含有二氧化碳分析 苏州啤酒白酒红酒检测

产品名称	抚州啤酒检测 啤酒检测含有二氧化碳分析 苏州啤酒白酒红酒检测
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

啤酒是人类古老的，是水和茶之后上消耗量排名第三的饮料。啤酒于二十世纪初传入中国，属外来酒种。啤酒是根据英语Beer译成中文“啤”，称其为“啤酒”，沿用至今。啤酒以大麦芽、酒花、水为主要原料，经酵母发酵作用酿制而成的饱含二氧化碳的低酒精度酒。

啤酒生产许可审查细则-适用范围

实施食品生产许可证管理的啤酒产品包括所有以麦芽(包括特种麦芽)、水为主要原料，加啤酒花(包括酒花制品)，经酵母发酵酿制而成的，含有二氧化碳的、起泡的、低酒精度的发酵酒。不包括酒精度含量<0.5%(V/V)的产品。

啤酒的申证单元为1个。

在生产许可证上应当注明获证产品名称即啤酒，并注明生产的产品品种(熟啤酒、生啤酒、鲜啤酒、特种啤酒)，生产许可证有效期为3年。生产许可证现场审核完成前会现场取样，送到指定的检验机构按申证产品的执行标准检验，这个过程叫发证检验，通常也叫法检。现在新的食品生产许可管理办法实施后，在申请前自行或委托外部实验室检验，审核过程中出示合格的检验报告即可，不再现场取样检测。啤酒产品质量检验项目表

序号 检验项目 发证 监督 出厂 备注

1 色度

2 净含量负偏差

3 外观透明度 对非瓶装的鲜啤酒不要求

4 浊度 对非瓶装的鲜啤酒不要求

5 泡沫形态

6 泡持性 对桶装（鲜、生、熟）的啤酒不要求

7 香气和口味

8 酒精度

9 原麦汁浓度

10 总酸

11 二氧化碳 大桶包装的鲜啤酒可不检此项目

12 双乙酰 对浓色和黑色啤酒不要求

13 蔗糖转化酶活性 仅对生啤酒和鲜啤酒有要求

14 真正发酵度 仅对干啤酒有要求

15 菌落总数 * 对生、鲜啤酒不要求

16 大肠菌群 适用鲜啤酒

* 适用鲜啤酒以外的啤酒

17 铅 *

18 甲醛 *

19 肠道致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌） *

20 标签

注:1. 标签必须标注的内容: 产品名称、原料、酒精度、原麦汁浓度、净含量(净容量)、制造者名称和地址、灌装(生产)日期、保质期、采用标准号及质量等级;

2. 啤酒在标签、附标或外包装上应印有“警示语”——“切勿撞击,防止爆瓶”。

检测项目

一、标签 二、净含量允许短额

三、外观(透明度和浊度)

四、泡沫(形态、泡特性) 五、香气和口味 六、酒精度

七、原麦汁浓度 八、色度

九、总酸

十、二氧化碳(质量分数)% 十一、双乙酰 MG/L

十二、铅 (Pb)
十四、大肠菌群

十三、菌落总数

十五、沙门氏菌
十七、金黄色葡萄球菌

十六、志贺氏菌

十八、甲醛MG/L

检测标准

GB 191 包装储运图示标志

GB 2758发酵酒卫生标准

GB 4544 啤酒瓶

GB 4789.1~ 4989.28 食品卫生检验方法--微生物学部分

GB 4928 啤酒试验方法

GB 5739 啤酒塑料周转箱

啤酒分为鲜啤酒、熟啤酒；按传统风味分为白啤酒或麦酒，黄啤酒，熟啤酒或称拉戈啤酒，烈啤酒或称斯都特啤酒，黑啤酒或称跑特啤酒，烈黑啤酒或称包克啤酒，扎啤。