

白酒检测报告-酱香型白酒检测报告-浓香型白酒质检报告-食品检测中心

产品名称	白酒检测报告-酱香型白酒检测报告-浓香型白酒质检报告-食品检测中心
公司名称	贝斯通检测技术（深圳）有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区松岗街道红星社区星际家园8-9栋8-1821（注册地址）
联系电话	17688901138 17688901138

产品详情

白酒是蒸馏产品，除含大量的乙醇和水外，其香味成分是仅占总量1%左右数百种有机化合物的集合，如醇、酯、酸、碳基化合物、缩醛、酚类等，其中以醇和酯的含量较多。只要是正式厂家生产的白酒，其质量标准的要求都是相同的。理化指标要求达到卫生标准，包括甲醇、杂醇油、铅等含量都有严格要求，必须达到“国际”。

白酒检测项目

酒精度、总酯、总酸、甲醇、固形物、铅、杂醇油、氰化物、铅、锰、食品添加剂

白酒检测感官标准

感官标准是通过品尝来鉴定白酒质量的优劣。我国白酒的评定标准包括色、香、味三个方面。1. 色：白酒是蒸馏酒，应是无色、清亮、透明、无沉淀杂质、无悬浮物，尤其不得有毛刷、机油、小虫等恶性悬浮物。2. 香：普通白酒要有醇香。香的感官质量标准包括香气的浓淡程度，香气是否纯正，有无异香及其它邪杂气味等。在评定香时，根据白酒各自的香型特点，又分闻香、进口香、余香等。例如，汾酒以清香纯净，饮后有余香作为标准。找贝斯通检测。

3. 味：普通白酒的质量标准要求口味醇和，糠味极小，无其它邪味。白酒的邪味包括很重的暴辣味、糠腥味、霉苦味、土腥味等。名优白酒，地方名酒，各有自己规定的口味质量标准，如入口绵，落口甜，醇正尾净，回味爽口，清冽甘爽，柔和圆润等。

白酒检测标准

1. GB 10781.1—89 《浓香型白酒》 2. GB 10781.2—89 《清香型白酒》

- 3、GB 10781 . 3—89 《米香型白酒》
- 4、GB 11859 . 1---89 《低度浓香型白酒》
- 5、GB 11859 . 2—89 《低度清香型白酒》
- 6、GB 11859 . 3—89 《低度米香型白酒》
- 7、GB / T 14867---94 《凤香型白酒》
- 8、QB 1498—92 《液态法白酒》
- 10、GB 10343——89 《食用酒精》
- 11、GB 10345 . 1—8---89 《白酒试验方法》
- 12、GB 10346—89 《白酒检验规则》
- 13、GB / T 349 , 2——94 《酒精通用试验方法》