

辣椒酱检测去哪里，CMA认可的第三方辣椒酱检测机构

产品名称	辣椒酱检测去哪里，CMA认可的第三方辣椒酱检测机构
公司名称	国联质检
价格	.00/个
规格参数	检测机构:国联质检 检测标准:依据标准 检测周期:5-7天（特殊项目除外）
公司地址	沔东新城协同创新港8号楼
联系电话	18092379637 17792359878

产品详情

辣椒酱，是一种咸味、甜味和辛辣的发酵调味品，它是从由辣椒粉、糯米、豆饼（发酵大豆）粉末、大麦芽粉和盐。甜味来自于糯米的淀粉，在发酵过程中用糖化酶进行培养。

辣椒酱检测范围

蒜蓉辣酱，甜辣酱，麻辣酱，牛肉辣酱，豆豉辣酱，花生辣酱，番茄辣酱，黄豆辣酱，鱼辣酱，虾辣酱等。

辣椒酱检测项目

固形物检测，含水量，氯化钠检测，农药残留检测，酸价检测，感官检测，细菌检测，出厂检测，微生物检测，菌落总数检测，大肠杆菌检测等。

辣椒酱检测相关标准：

G B/T 2 0293-2006 油辣椒

S B/T 1 1192-2017 辣椒油

G B/T 2 1265-2007 辣椒辣度的感官评价方法

G B 2 8314-2012 食品安全标准 食品添加剂 辣椒油树脂

NY/T 1 070-2006 辣椒酱

GB 1 886.105-2016 食品安全标准 食品添加剂 辣椒橙

GB/Z 2 6583-2011 辣椒生产技术规范

GB 1 8 86.34-2015 食品安全标准 食品添加剂 辣椒红

GB/T 2 3183-2009 辣椒粉

GB/T 3 0382-2013 辣椒(整的或粉状)

GB/T 2 1266-2007 辣椒及辣椒制品中辣椒素类物质测定及辣度表示方法

NY/T 1 381-2007 辣椒素的测定 液相色谱法

GB/T 3 2 731-2016 辣椒粉 显微镜检查法

QB 1 396-1991 酸甜红辣椒罐头

GB/T 2 2299-2008 辣椒粉 天然着色物质总含量的测定

GB/T 3 0389-2013 辣椒及其油树脂 总辣椒碱含量的测定 分光光度法

NY/T 1 711-2009 辣椒制品

NY/T 9 44-2006 辣椒等级规格

SB/T 1 0967-2013 红辣椒干流通规范

SB/T 1 0452-2007 长辣椒购销等级要求

SN/T 4 059-2014 出口辣椒调味品中磁性金属颗粒物的测定

GB/T 3 0388-2013 辣椒及其油树脂 总辣椒碱含量的测定 液相色谱法

国联质检食品检测中心，对调味酱，调味料及制品检测，调味品范围有，五香粉检测，火锅底料检测，酱油检测，陈醋检测，食盐检测，茴香检测，香料检测，味精检测，桂皮检测，八角检测，花椒检测等，服务全国，欢迎咨询了解。