

## 黄豆酱等酱类检测机构 黄豆酱等酱类检测项目

产品名称	黄豆酱等酱类检测机构 黄豆酱等酱类检测项目
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

黄豆酱等酱类检测机构主要由两种，一种是政府下辖的事业检测单位，如质量监督检验院等。另一种是具有CMA资质的检测的第三方检测机构。

酱类的定义及分类有哪些：

酱是以豆类、小麦粉、水果、肉类或鱼虾等物为主要原料，加工而成的糊状调味品，它起源于中国，有着悠久的历史。现在，中国人常见的调味酱分为以小麦粉为主要原料的甜面酱，和以豆类为主要原料的豆瓣酱两大类

黄豆酱又称大豆酱、豆酱，是我国传统的调味酱，用黄豆炒熟磨碎后发酵而制成。

甜面酱，又称甜酱，是以面粉为主要原料，经制曲和保温发酵制成的一种酱状调味品。制作工艺和一般的酱品没有太大区别，可概括如下:原料-洗涤-浸渍-蒸煮-冷切-种曲-制曲-加盐水-发酵-后熟-成品。

黄豆酱、甜面酱等酱类主要检测项目：

氨基酸态氮

铅(以Pb计)

总砷(以 As 计)

黄曲霉毒素 B1a

苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

防腐剂混合使用时各自用量占

其@大使用量的比例之和

糖精钠(以糖精计)

大肠菌群

金黄色葡萄球菌

沙门氏菌

黄豆酱、甜面酱等酱类主要依据的检测标准：

GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

黄豆酱、甜面酱等酱类检测价格根据项目的多少及难易程度决定。有些检测项目检测成本较大，价格会高，检测的项目越多，总体价格也会相应增加。具体黄豆酱、甜面酱等酱类检测价格可咨询检测机构进行了解。