

浙江啤酒检测报告 啤酒检测 启辰检测

产品名称	浙江啤酒检测报告 啤酒检测 启辰检测
公司名称	江苏启辰检测科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州工业园区金鸡湖大道99号纳米城西北区4幢302
联系电话	18625205571 18625205571

产品详情

营养成分检测

目前大部分国家都强制规定食品包装上清楚标明食品的营养成分。营养成分能说明食品的营养素分布情况，有助于改善消费者的不良饮食习惯，合理膳食，也能提供给特殊饮食人群有效的参考数据，避免食用禁食的成分。

按照我国《预包装食品营养标签通则GB 28050—2011》的要求，啤酒检测，标注的营养成分表至少应该包括能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物（糖类）和钠共5项。

鲜、冻禽产品检测报告

鲜（冻）禽肉卫生标准

本标准同时代替GB 2710—81《冻鸡肉卫生标准》、GB 2724—81《鲜鸡肉卫生标准》和GB 10148—88《鲜（冻）鸭、鹅肉卫生标准》。GB 2710—81和GB 2724—81将冷冻和新鲜鸡肉鲜度分为二级，并以感官指标和挥发性盐基氮（TVB - N）来区别，一级鲜度肌肉和腹腔具有鲜鸡肉正常的气味，TVB - N 15mg/100g；二级鲜度腹腔有轻度不快味，TVB - N 25mg/100g.未冷冻和冷冻鸡肉的标准分开。GB 10148—88也将鸭、鹅肉鲜度分为二级，一级鲜度具有鸭、鹅肉固有的气味，TVB - N 13mg/100g；二级鲜度允许肌肉有轻度异味，TVB - N 20mg/100g.该标准将未冷冻和冷冻两种鸭、鹅肉定为一个标准。本标准将未冷冻和冷冻的家禽（包括鸡、鸭、鹅）的卫生标准合并成一个，并取消二级鲜度，只制定了正常家禽应具有感官性状及理化指标，TVB - N 20mg/100g.本标准还增添了兽药残留指标——四环素残留量，为0.25mg/kg.本标准于1981年发布，1996年11月进行次修订。本标准由中华人民共和国提出。

高粱脱壳后即高粱米，俗称蜀黍、芦稷、茭草、茭子、芦稷、芦粟等，是我国传统的五谷之一。属于禾本科高粱属一年生草本，是古老的谷类作物之一。有食用及药用多种功效。

一、高粱米的分类及用途高粱有红、白之分；1.红者又称为酒高粱，主要用于酿酒，啤酒检测指标，红高粱是生产白酒的主要原料。以高粱酿造白酒，我国独步世界，久享盛名。高粱白酒以其色、香、味和风格展现了我国酒文化的深厚底蕴。酿酒步骤：高粱初蒸 高粱出甑 摊晾 摊晾 拌曲 堆积发酵 入池发酵（无氧发酵）2.白者用于食用，性温味甘涩。高粱按性状及用途可分为食用高粱、糖用高粱、帚用高粱。3.高粱是酿酒、制醋、提取淀粉、加工饴糖的原料。二、高粱米的水分含量的规定根据LS/T 3215-1985高粱米(原ZB X11004-1985)规定，高粱米的水分 14.5%三、高粱米的存储通常各个企业对高粱米存储时，啤酒检测标准，应当严格控制入库的随分含量，同时储存仓库要通风、干燥，避免粮食储存时腐烂、发霉，导致经济损失。四、高粱米水分测定方法（1）烘箱法（2）快速水分测定法举报/反馈发表评论发表作者新文章鱼肉水分检测样品的制备与测试，水产品相关检测标准汇总蜂蜜、蜂王浆、蜂王浆冻干粉、蜂花粉水分含量标准及检测方法食用菌的种类，水分含量标准，检测方法相关文章夏天，这4类食物，不掉水我从不吃！厨师长：再忙也不能省这一步

浙江啤酒检测报告-啤酒检测-启辰检测由江苏启辰检测科技有限公司提供。江苏启辰检测科技有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！