

武汉黄酒固形物检测 营养成分分析

产品名称	武汉黄酒固形物检测 营养成分分析
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	检测范围:食品检测中心 周期:7-10天 服务范围:全国
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	13545270223

产品详情

黄酒是指以稻米、黍米、玉米、小米、小麦等为主要原料，经蒸煮、加曲（或部分酶制剂和酵母）、糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒、贮存、勾兑等工艺生产的酿造酒。

检测范围：

雄黄酒，手工黄酒，泡的黄酒，自酿黄酒，甜黄酒

黄酒酒曲，干型黄酒，月子黄酒，糯米黄酒，枸杞黄酒

检测项目：

理化检测：感官检测，水分，酒精度，pH值，净含量，固形物，总酸，总糖，挥发酯

微生物检测：菌落总数，大肠菌群，霉菌和酵母菌，肠道致病菌

卫生检测：食品添加剂检测，重金属，农残，氨基酸态氮检测

营养成分检测：蛋白质，氨基酸，维生素，微量元素，葡萄糖

关键控制环节：

- 1、发酵过程的时间和温度控制；
- 2、酒的勾兑配方控制；

3、容器清洗控制；

4、成品酒杀菌温度和杀菌时间的控制。

容易出现的质量安全问题：

1、成品酸败问题；

2、成品感官及主要质量指标不合格；

3、成品中有异物残留；

4、成品微生物超标，以及出现浑浊等问题。