

佛山酱油调味料检测 微生物细菌检测

产品名称	佛山酱油调味料检测 微生物细菌检测
公司名称	广州国检检测有限公司技术服务
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道东1号（2号厂房）1楼自编102房
联系电话	020-66624679 15918506719

产品详情

酿造酱油的核心成分是氨基酸态氮，是衡量酱油品质的核心指标之一。然而，被检测的传统酱油、老抽等，标称是酿造酱油，氨基酸态氮含量却低于标准低限值。被检测的海鲜酱油、菌菇酱油等，有半数以上样品的氨基酸态氮与全氮比值超出正常范围，专家表示，这有可能是通过谷氨酸钠（味精）等增鲜剂或其它物质提高氨基酸态氮含量。

酱油检测范围：

蒸鱼酱油，豆豉油，辣椒豉油，自制豉油，海鲜豉油，老抽豉油，甜豉油，白豉油，秘制豉油，黑豉油等。

酱油检测项目：

感官指标：颜色、气味、滋味、净含量、杂质；

理化指标：水分、ph、氯化钠、可溶性固形物、全氮、氨基酸态氮；

微生物指标：菌落总数、大肠杆菌、霉菌、致病菌；

卫生指标：重金属、添加剂、色素、未知物分析、亚硝酸盐；

成分分析：主成分分析、未知物分析、定性定量分析、配方分析。