

酱油感官指标检测、 包装标签制作

产品名称	酱油感官指标检测、 包装标签制作
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	600.00/件
规格参数	周期:7-10天 属于行业:检测服务 检测类型:性能检测
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	0512-65587132 18662248592

产品详情

俗话说，柴米油盐酱醋茶。酱油是我们日常生活中不可缺少的调味品。酱油质量的好坏主要取决于氨基酸态氮含量的高低，含量越高质量也好，味道也就越鲜。因此一些不法商人在酱油中加入铵盐，冒充氨基酸，以次充好。但是目前国家标准GB18186—2000《酿造酱油》中规定的氨基酸态氮测定方法实际上却很难区分是氨基酸态氮还是铵盐中的氮。

酱油的检测项目：

一、 感官指标

具有正常酿造酱油的色泽、 气味和滋味、 无不良气味,不得有酸、 苦、 涩等异味和霉味,不混浊、 无沉淀、 无异物、 无霉花浮膜。

二、 理化指标

氨基酸态氮、 总酸（仅用于烹调酱油）、 总砷、 铅、 。

三、 包装标签

GB2717 - 1996《酱油卫生》中要求酱油产品在标签上标明是“烹调酱油”还是“餐桌酱油”。“烹调酱油”用于烹调炒菜，不对菌落总数指标进行控制。“餐桌酱油”用于凉拌、佐餐，需要对对菌落总数指标进行控制。

GB18186 - 2000《酿造酱油》和SB10336 - 2000《配制酱油》中都规定了要如实标明酱油生产的方法，即是酿造的还是配制的，其目的是要让消费者清楚所购的产品是如何生产出来的。河南地区酱油检测除了企业自定的企业标准外，必须符合现行国家标准《GB 2717-2003 酱油卫生标准》。