

豆制品蛋白质 脂肪含量分析、食品致病菌限量化验

产品名称	豆制品蛋白质 脂肪含量分析、食品致病菌限量化验
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	1000.00/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

几千年来，中国古代劳动人民利用各种豆类创制了许多影响深远，广为流传的豆制品，如豆腐，豆腐丝，腐乳，豆浆，豆豉，酱油，豆芽，豆肠，豆筋，豆鱼，大豆耳等美食。

豆制品是以大豆、小豆、绿豆、豌豆、蚕豆等豆类为主要原料，经加工而成的食品。大多数豆制品是由大豆的豆浆凝固而成的豆腐及其再制品。中国栽培大豆已有五千年的历史。同时也是早研发生产豆制品的国。

豆制品检测推荐项目

类别

检测项目

感官指标

色泽、气味、滋味、状态、杂质等

理化指标

水分、蛋白质、氨基酸态氮、总酸、、脂肪、脲酶实验等

食品添加剂

苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、丙酸、糖精钠、甜蜜素、三氯蔗糖、铝残留量、二氧化硫残留量、纳他霉素等

污染物指标	铅、B1等
微生物指标	大肠菌群、、等
非食用物质	吊白块、、皮革水解物、硼酸、硼砂、碱性橙、碱性嫩黄、酸性橙、、4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤、乙烯利等

豆制品检测标准

豆制品检测部分相关标准：

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB/T 22106-2008 非发酵豆制品

SB/T 10170-2007 腐乳

SB/T 10633-2011 豆浆类

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/T 5009.183 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量