

果酒常规检测指标，果酒糖精钠、山梨酸、苯甲酸、甲醛检测

产品名称	果酒常规检测指标，果酒糖精钠、山梨酸、苯甲酸、甲醛检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:广分检测 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

果酒也有很多不同种类，根据制作工艺以及不同原材料而有所区分。果酒检测不合格程度分类A、B类。果酒上市销售也需接受食药监局等进行抽查，抽检过程中有不合格项目判定结果也是不合格。因此果酒生产商，果酒销售方都需要对检测这方面注意。果酒品质质量合格是果酒产品的基础。

果酒检测是果酒在销售日益成熟时必然需要做的方面。果酒检测常规指标需要检测哪些项目？

果酒检测常规指标包括：糖精钠、山梨酸、苯甲酸、甲醛、酒精度、环己基氨基磺酸钠、二氧化硫残留量。

果酒是用水果本身的糖分被酵母菌发酵成为酒精的酒，含有水果的风味与酒精。因此民间的家庭时常会自酿一些水果酒来饮用。如李子酒，葡萄酒，杨梅酒、猕猴桃酒等等。

果酒检测

果酒产品种类：

- 1.发酵果酒用果汁或果浆经酒精发酵酿造而成的，如葡萄酒、苹果酒。
- 2.蒸馏果酒果品经酒精发酵后，再通过蒸馏所得到的酒，如白兰地、水果白酒等。
- 3.配制果酒将果实或果皮、鲜花等用酒精或白酒浸泡取露，或用果汁加糖、香精、色素等食品添加剂调配而成。
- 4.起泡果酒酒中含有二氧化碳的果酒。小香槟、汽酒属于此类。

果酒检验依据及标准：

NY/T 1508-2017 绿色食品 果酒

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

果酒常规检验项目：

感官、酒精度、总酸、挥发酸、总糖、干浸出物、甲醇、山梨酸、苯甲酸、糖精钠、菌落总数、大肠菌群等等。