

饼干营养标签检测、过氧化氢酶测试

产品名称	饼干营养标签检测、过氧化氢酶测试
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	饼干营养标签:过氧化氢酶测试 周期:5-7天 检测范围: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	0512-65587132 18662248592

产品详情

食品水分分析

水分含量会对食品的味道、保质期、质地、重量和其他物理特性产生影响。

过氧化氢酶

过氧化氢酶测试旨在识别食品中的细菌，将安全菌株与危险菌株如葡萄球菌和芽孢杆菌区分开来。

营养标签

营养分析使我们能够为消费者提供完整的营养信息，并确保食品内容符合FDA要求。

PH值

PH值在确定食品质量方面很重要。例如，在水浴罐头时，食品的PH值需要低于4.6，以避免有害细菌的生长。用于制作发酵产品的肉类的pH值需要小于5.8。大多数葡萄酒的pH值应在3.0和4.0之间，以避免并达到口感。

钠

高水平的钠会给人们带来很大的风险，特别是那些有肾脏疾病的人或正在服用某些药物的人，所以能够准确评估钠的含量是至关重要的。

可滴定酸度

用于测量啤酒和葡萄酒的酸度，在味道方面被认为是比pH值更准确的测量。

水的活性

更大的水活性与更大的细菌生长相关。

哪些企业使用食品化学测试？

食品和饮料行业的任何公司都可以从食品化学测试中受益。食品化学测试可用于有机食品测试、肉种鉴定、营养分析等。食品化学测试可以帮助你的企业将食品欺诈的风险降到，帮助确保你符合任何标签法规，并帮助确保你在产品的内容方面很好地符合FDA的所有规定措施。