

料酒检测报告用途有哪些呢、调味品甜蜜素检测

产品名称	料酒检测报告用途有哪些呢、调味品甜蜜素检测
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

料酒的成分主要有黄酒、糖分、糊精、有机酸类、氨基酸、酯类、醛类、杂醇油及浸出物等。其酒精浓度低，含量在15%以下，调味料酒主要啤酒、白酒、黄酒、葡萄酒等。料酒作为专门用于烹饪调味的酒，在民间应用广泛。不过，专家指出，料酒的主要功能在于去腥、增鲜，其主要适用于肉、鱼、虾、蟹等荤菜的烹调，制作蔬菜时则没有必要放入料酒。

调味料酒主要检测项目：

铅(以 Pb 计)

总砷(以 As 计)

苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

防腐剂混合使用时各自用量占其使用量的比例之和

糖精钠(以糖精计)

甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

调味料酒主要检测依据标准：

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

黄酒等调味料酒检测价格根据项目的多少及难易程度决定。有些检测项目检测成本较大，价格会高，检测的项目越多，总体价格也会相应增加。具体调味料酒检测价格可咨询检测机构进行了解。

料酒检测报告用途有哪些？

- 1、销售使用。(有了中化所检测报告，让客户更加信赖)
- 2、研发使用。(根据检测报告数据，研发味道质量更好的产品)
- 3、改善产品使用。(想根据检测报告数据，提高产品质量)
- 4、进入大型超市或卖场使用。
- 5、入驻京东、天猫等各大电子商城使用。