

酱料配方分析，酱料成分检测机构

产品名称	酱料配方分析，酱料成分检测机构
公司名称	北京清析技术研究院
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市海淀区王庄路1号B座6层7-C房间（住所）
联系电话	18855128475 18855128475

产品详情

酱料是以豆类、小麦粉、水果、肉类或鱼虾等物为主要原料加工而成的糊状调味品，常见酱料种类有黄豆酱、复合调味酱、豆酱、甜面酱、郫县豆瓣酱、辣椒酱、肉料酱、牛肉酱、花生酱、芝麻酱、沙拉酱、芥末酱、虾酱、蛋黄酱、番茄酱、面酱、辣酱、沙茶酱、蒜蓉酱、米椒酱等。

酱料配方分析项目

成分分析、未知物分析、营养成分分析、理化检测分析、微生物检测分析、感官检测分析、定性定量分析、食物添加剂分析、微量元素分析、重金属含量分析、比例分析等。

酱料配方分析标准

- 1、GB 2718-2014 食品安全国家标准 酿造酱
- 2、GB/T 20560-2006 地理标志产品 郫县豆瓣
- 3、GB/T 4789.22-2003 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- 4、GB 4789.15-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 5、SB/T 10753-2012 沙拉酱

6、SB/T 10308-1999 甜面酱检验方法

7、SB/T 10755-2012 芥末酱

酱料配方分析流程

- 1、沟通需求：了解待检测项目，确定检测范围；
- 2、报价：根据检测项目及检测需求进行报价；
- 3、签约：签订合同及保密协议，开始检测；
- 4、完成检测：检测周期会根据样品及其检测项目/方法会有所变动，具体可咨询检测顾问；
- 5、出具检测报告，进行后期服务；

清析技术研究院可提供酱料相关检测服务，提供资质检测报告，致力于成分检测、配方分析、元素分析、工业诊断、未知物分析、模拟测试、大型仪器测试、可行性验证等服务，如有检测需求可以联系咨询工程师帮您详细解答。