

酱油含量检测，酱油调味品成分检测机构

产品名称	酱油含量检测，酱油调味品成分检测机构
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

酱油是中国传统的调味品，俗称豉油，主要由大豆或黑豆、小麦或麸皮、食盐经过制油、发酵等程序酿制而成的，酱油的成分比较复杂，除食盐的成分外，还有多种氨基酸、糖类、有机酸、色素及香料等成分，酱油检测范围包括：老抽酱油、生抽酱油、有机酱油、味极鲜酱油、增鲜酱油、酿造酱油、海鲜酱油、红烧酱油、黄豆酱油、铁强化酱油、发酵酱油、蒸鱼酱油、海鲜酱菌菇酱油、特级酱油、自制酱油、虾子酱油、儿童酱油等。

酱油检测项目包括：

成分检测、配方分析、营养成分检测、理化检测、微生物检测、卫生检测、食品添加剂检测、重金属检测、还原糖检测、可溶性固形物、氨基酸液态氮检测、霉菌检测、净含量检测等。

酱油检测标准部分如下：

- 1、KS H 2118-2009 酱油
- 2、GB/T 21234-2007 铁强化酱油中乙二胺四乙酸铁钠的测定
- 3、GB 2717-2003 酱油卫生标准
- 4、GB/T 5009.39-2003 酱油卫生标准的分析方法

- 5、GB/T 18186-2000 酿造酱油
- 6、TCVN 1764-2008 酱油.试验方法
- 7、SN/T 4786-2017 出口酱油中胱氨酸的测定
- 8、SN/T 3262-2012 进出口酱油检验规程
- 9、DB S65/006-2012 加铁酱油
- 10、SB/T 10417-2007 酱油中乙酰丙酸的测定方法

酱油检测流程如下：

- 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油等调味品相关检测服务，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。