

食醋配方分析，食醋成分检测机构

产品名称	食醋配方分析，食醋成分检测机构
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

食醋是使用大米或高粱为原料通过各种酵后产生的酸味调味剂，食醋由于酿制原料和工艺条件不同，风味各异，没有统一的分类方法，根据产地品种的不同，食醋中所含醋酸的量也不同，一般大概在5~8%之间，食醋的酸味强度的高低主要是其中所含醋酸量的大小所决定。食醋检测范围有：白醋、米醋、麦芽醋、熏醋、香醋、麸醋、特醋、老法曲醋、糖醋、陈醋、酒醋、甜醋、生料醋、熟料醋、麸曲醋、固态发酵醋、液态发酵醋等。

一、食醋检测标准

- 1、GB 8954-2016 食品安全国家标准 食醋生产卫生规范
- 2、GB 5009.233-2016 食品安全国家标准 食醋中游离矿酸的测定
- 3、GB 2719-2003 食醋卫生标准
- 4、GB/T 5009.41-2003 食醋卫生标准的分析方法
- 5、GB/T 18187-2000 酿造食醋
- 6、SN/T 2012-2019 出口食醋中苯甲酸、山梨酸的检测方法 液相色谱及液相色谱-质谱质谱法
- 7、TIS 83-1984 食醋标准

- 8、SB/T 10174-1993 食醋分类
- 9、GOST R 56968-2016 食醋. 规格
- 10、KS H 2304-2015 食醋
- 11、DB14/T 741-2013 酿造食醋单位产品综合能耗限额
- 12、SN/T 1051-2002 出口食醋检验鉴定规程
- 13、SB 10337-2000 配制食醋
- 14、SB/T 10300-1999 调味品名词术语 食醋

二、食醋检测项目

成分分析、营养标签检测、感官检测、总酸检测、可溶性无盐固形物检测、砷含量检测、铅含量检测、游离矿酸检测、黄曲霉毒素检测、菌落总数检测、微生物检测、致病菌检测、山梨酸检测、净含量检测等。

三、食醋检测流程

- 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食醋相关检测服务，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。

