

沙拉酱成分检测机构，珠海沙拉酱配方分析

产品名称	沙拉酱成分检测机构，珠海沙拉酱配方分析
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

沙拉酱，起源于位于地中海的米诺卡岛，使用大量鸡蛋和油制作而成，这种酱汁在饮食中占有一席之地由来已久。沙拉酱检测范围包括：肉类沙拉酱、蔬菜类沙拉酱、水果类沙拉酱、蒜茸沙拉酱、浅胡椒蒜茸沙拉酱、黑胡椒沙拉酱、咖喱沙拉酱、辣椒沙拉酱、香醋沙拉酱、蛋黄沙拉酱、海鲜沙拉酱、火腿沙拉酱、玉米沙拉酱、奶油沙拉酱等。

沙拉酱检测标准（部分）

- 1、KS H 2034-2012 沙拉酱
- 2、SB/T 10753-2012 沙拉酱
- 3、CKS 630-2009 蛋黄酱、沙拉酱及沙拉调味料
- 4、CSN ON 57 5572-1964 鱼沙拉酱
- 5、CFR 169.115-2013 法式沙拉酱
- 6、CFR 169.150-2013 沙拉酱

沙拉酱检测项目

成分检测、含量检测、卫生指标检测、重金属检测、理化指标检测、微生物检测、营养成分检测、转基因成分检测、农药残留检测、感官检测等。

沙拉酱检测流程

- 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沙拉酱等调味酱相关检测服务，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。