

济南调味酱成分分析，调味酱配方还原检测机构

产品名称	济南调味酱成分分析，调味酱配方还原检测机构
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

调味酱就是用于协调各类食品的味道，以满足食用者要求的酱状调味品，复达检测中心可为您提供各类酱料配方检测服务。

一、调味酱配方检测项目

致病菌检测：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌等；

理化检测：感官检测，水分，灰分，酸价，过氧化值，盐分；

微生物检测：菌落总数，大肠菌群，大肠杆菌，霉菌和酵母菌，沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌；

营养成分检测：蛋白质，氨基酸，不饱和脂肪酸，维生素，微量元素，胆碱等；

卫生检测：亚硝酸盐，兽药残留，农残，重金属，食品添加剂，黄曲霉毒素，瘦肉精；

配方还原，配方比例检测，配方分析，秘方化验，秘方分析，配方优化，配方改善，配方研发；

成分分析：主成分分析，未知物分析，定性定量分析，图谱分析，对比分析，全成分分析；

二、调味酱配方检测标准

- 1、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
- 2、GB/T 4789.22-2003 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- 3、GB/T 14215-2008 番茄酱罐头
- 4、GB/T 24399-2009 黄豆酱
- 5、GB 5009.249-2016 食品安全国家标准 铁强化酱油中乙二胺四乙酸铁钠的测定
- 6、SB/T 10308-1999 甜面酱检验方法

三、调味酱配方检测范围

酱种类：豆酱、面酱、辣酱、肉料(畜、禽、水产等)酱等；

咸味调料包括：酱油、食盐、酱甜味调料；

甜味调料包括：蜂蜜、食糖、饴糖；

酸味调料包括：醋、番茄酱；

辣味调料包括：花椒、辣椒、姜、葱、蒜；

鲜味调料包括：鱼露、味精、蚝油；

酱油类：酱油、食醋、料酒等；

清析技术研究院可提供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。