

酱菜配方检测，酱菜食品成分分析机构

产品名称	酱菜配方检测，酱菜食品成分分析机构
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

酱菜是以新鲜的蔬菜，经食盐腌渍成咸菜坯，再用压榨或用清水浸泡以降低成度的方法，将咸菜坯中的多余盐水(盐分)拔出，然后再用不同的酱(黄酱、甜面酱等)或酱油进行酱制，成为味道鲜美、营养丰富、开胃增食、容易保存的酱菜。

酱菜检测标准

- 1、DB37/T 2639.13-2017 山东地方传统名吃制作加工技术规范 第13部分：济宁玉堂酱菜
- 2、DB43/T 913-2014 龙窖酱菜
- 3、SN/T 1073-2002 出口瓶装酱菜检验规程
- 4、CNS 1254-1989 酱菜类罐头
- 5、MSZ 21341-1987 酱菜的一般技术规则
- 6、CSN ON 56 9236-1967 酱菜
- 7、CSN ON 56 9261-1967 酱菜 秤

酱菜检测范围

酱红萝卜、酱乳黄瓜、酱瓜、酱花生米、酱粉、酱八宝菜、酱甘露、红薯泥、酱荆芥、酱韭花、酱莴笋、酱辣椒、甜酱甘露、甜酱姜芽、甜酱什锦菜、甜酱瓜、白糖蒜、西黄酱、甜酱黑菜、甜酱八宝菜、酱曲菜、甜酱渍菜、黄酱渍菜、甜酱黄酱渍菜、甜酱酱油渍菜、黄酱酱油渍菜、酱汁渍菜等。

酱菜检测项目

成分检测、含量检测、卫生指标检测、理化检测、盐度检测、重金属检测、苯甲酸检测、微生物检测、亚硝酸盐检测、大肠杆菌检测、出厂检测、农残检测、营养成分检测、添加剂检测、水分检测、灰分检测、酸价检测、过氧化值检测、色素检测等。

酱菜检测流程

- 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；

以上是有关酱菜检测的相关介绍，如有其他检测需求可以咨询实验室工程师帮您解答。