

米酒成分检测，酒酿第三方检测机构

产品名称	米酒成分检测，酒酿第三方检测机构
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

米酒，又叫酒酿，甜酒。旧时叫“醴”。用糯米酿制，是汉族传统的特产酒，主要原料是江米，所以也叫江米酒，是用蒸熟的江米（糯米）拌上酒酵（一种特殊的微生物酵母）发酵而成的一种甜米酒。其酿制工艺简单，口味香甜醇美。含酒精量极低，因此深受人们的喜爱。

米酒检测项目

成分检测、感官检测、水分检测、酒精度检测、pH值检测、净含量检测、固形物检测、总酸检测、总糖检测、挥发酯检测、糖度检测、微生物检测、卫生检测、重金属检测、农残检测、转基因检测、营养成分检测等。

米酒检测标准

- 1、SNI 01-4020-1996 米酒
- 2、DB34/T 2729-2016 地理标志产品 三河米酒
- 3、DB34/T 2042-2014 地理标志产品 五城米酒
- 4、DB S61/0004-2013 洋县黑米酒
- 5、DB42/T 279-2009 孝感米酒

6、CNS 14847-2004 米酒

米酒检测范围

江米酒、自酿米酒、甜米酒、糯米酒、小米酒、红米酒、玉米酒、发酵米酒、大米酒、黑米酒、薏米酒、糟米酒、米酒曲等。

米酒检测流程

- 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；

以上是有关米酒检测的相关介绍，如有检测需求可以联系咨询工程师帮您解答。

清析技术研究院可提供相关检测服务，提供资质检测报告，致力于成分检测、配方分析、未知物分析等服务，具备CMA/CNAS资质认可、实验室设施完备、强大的项目专家检测团队。