

杭州食用酱油致病菌检验 食品添加剂检测

产品名称	杭州食用酱油致病菌检验 食品添加剂检测
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	18662248593 18662248593

产品详情

酱油是我们常见的调味品，大家都知道酱油不宜多吃，主要是酱油在生产、贮存、运输的过程中，常因卫生条件不良而受污染，甚至带有引发肠道传染病的致病菌，散装酱油的问题会更明显。

那么常规酱油检测项目包括哪些？1、感官2、净含量3、氨基酸态氮4、总酸（以乳酸计）适用于烹调酱油5、总砷（以As计）6、铅（以Pb计）7、黄曲霉毒素B18、食品添加剂（苯甲酸、山梨酸等）9、菌落总数适用于餐桌酱油10、大肠菌群11、致病菌（系指肠道致病菌）12、铵盐13、可溶性无盐固形物14、全氮15、3-氯-1，2-丙二醇16、标签

酱油中总酸与氨基酸态氮含量的快速检测1 适用范围酱油中的氨基酸态氮是氨基酸含量的特征指标，含量越高酱油的鲜味越强，质量越好。国家标准GB18186-2000规定，高盐稀态发酵酱油（含固稀发酵酱油）的氨基酸态氮（以氮计）每100ml酱油中的含量：特级、一级、二级和三级分别应0.8g、0.7g、0.55g和0.4g。低盐固态发酵酱油中的含量：特级、一级和二级分别应0.8g、0.7g和0.6g。配制酱油（SB 10336-2000）每100ml中氨基酸态氮含量应0.4g。在所有酱油的卫生指标中，总酸（以乳酸计）含量每100ml中应2.5g。本方法适用于假冒伪劣酱油的现场快速检测。

GB/T 5009.39-2003《酱油卫生标准的分析方法》由中华人民共和国卫生部提出并归口，由北京市卫生防疫站、邯郸市卫生防疫站、唐山市卫生防疫站负责起草，规定了酱油各项卫生指标的分析方法，适用于以粮食和其副产品豆饼、鼓皮等为原料酿造或配制的酱油各项卫生指标的分析。