

南通咸菜商业无菌检测 亚硝酸盐 添加剂检测

产品名称	南通咸菜商业无菌检测 亚硝酸盐 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

咸菜是中地区庭喜爱的一道用食盐等调味料腌渍一定时间后的蔬菜，有较强的咸味，可长期保存。制作原料主要有黄瓜、辣椒、酱油、各类蔬菜、盐等，不同种类的咸菜，用的原料不同。

咸菜检测周期

到样后7-10个工作日（可加急），根据样品及其检测项目/方法会有所变动，具体需咨询工程师。

咸菜检测标准

1、TIS 69-1989 芥菜(叶芥菜)制咸菜标准2、ONORM M 6211-1981 植物生产酸菜和咸菜的污水排放特点要求3、SN/T 1953-2007 进出口腌制蔬菜检验规程4、GB/T 5009.54-2003 酱腌菜卫生标准的分析5、Q/JLNY 0003 S-2019 食用菌咸菜

咸菜检测范围

自制咸菜、疙瘩咸菜、腌制咸菜、萝卜咸菜、黄瓜咸菜、酱腌咸菜、进口咸菜、出口咸菜、袋装咸菜、散装咸菜、咸菜干、老咸菜等。

咸菜检测项目

成分检测、含量检测、质量检测、农药残留检测、重金属检测、微生物检测、亚硝酸盐检测、商业无菌检测、甜蜜素检测、添加剂检测、明矾检测、盐度检测、菌落总数检测、安赛蜜检测、大肠杆菌检测、卫生指标检测等。