

苏州酱油检测、真菌毒素限量测试

产品名称	苏州酱油检测、真菌毒素限量测试
公司名称	广分检测认证有限公司
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	18662582169 18662582169

产品详情

酱油作为每家每户调料台的必备调味品之一，是以大豆和（或）脱脂大豆、小麦和（或）小麦粉和（或）麦麸为主要原料，经微生物发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品，酱油按发酵工艺可分为高盐稀态发酵酱油（含固稀发酵酱油）和低盐固态发酵酱油两类，不包括酱汁等非发酵工艺生产的产品。

高盐稀态发酵酱油(含固稀发酵酱油)：

以大豆和/或脱脂大豆、小麦和/或小麦粉为原料，经蒸煮、曲霉菌制曲后与盐水混合成稀醪，再经发酵制成的酱油。

低盐固态发酵酱油：

以脱脂大豆及麦麸为原料，经蒸煮、曲霉菌制曲后与盐水混合成固态酱醅，再经发酵制成的酱油。

酱油上市之前一般都会按照国家标准进行食品安全检测，主要的检测项目有感官、净含量、氨基酸态氮、铅、总砷、总酸、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其*大使用量的比例之和、糖精钠、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、可溶性无盐固形物、铵盐、全氮、标签等。

酱油的检测依据标准：

GB 2717食品安全国家标准酱油

GB/T 18186酿造酱油

GB 2760食品安全国家标准食品添加剂使用标准

GB 2761食品安全国家标准食品中真菌毒素限量

GB 2762食品安全国家标准食品中污染物限量