

# 吴江白酒、啤酒、洋酒、红酒检测 固形物 甲醛检测

产品名称	吴江白酒、啤酒、洋酒、红酒检测 固形物 甲醛检测
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

白酒是蒸馏产品，除含大量的乙醇和水外，其香味成分是仅占总量1%左右数百种有机化合物的集合，如醇、酯、酸、碳基化合物、缩醛、酚类等，其中以醇和酯的含量较多。只要是正式厂家生产的白酒，其质量标准的要求都是相同的。理化指标要求达到卫生标准，包括甲醇、杂醇油、铅等含量都有严格要求，必须达到“国际”。

啤酒是人类古老的，是水和茶之后上消耗量排名第三的饮料。啤酒于二十世纪初传入中国，属外来酒种。啤酒是根据英语Beer译成中文“啤”，称其为“啤酒”，沿用至今。啤酒以大麦芽、酒花、水为主要原料，经酵母发酵作用酿制而成的饱含二氧化碳的低酒精度酒。

葡萄酒是以新鲜葡萄或葡萄汁为原料，经发酵而成的含有多种营养成分的饮料酒，是公认的对人体有益的健康酒精饮品。

在食品检测机构里，酒类检测中白酒需要检测的指标为：酒精度、甲醇、氰化物、铅、糖精钠、甜蜜素、三氯蔗糖、食品污染物、真菌毒素；黄酒需要检测的指标为：酒精度、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、三氯蔗糖、脱氢乙酸及其钠盐、食品污染物、真菌毒素；发酵型果酒需要检测的指标为：酒精度、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、铅、展青霉素（于用苹果、山楂为原料制成的产品）、脱氢乙酸及其钠盐、纳他霉素、三氯蔗糖、食品污染物、真菌毒素；配制酒检测中，以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒需要检测的指标为：酒精度、糖精钠、甜蜜素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红）、甲醇、氰化物、铅、二氧化硫残留量、食品污染物、真菌毒素；以发酵酒为酒基的配制酒需要检测的指标为：酒精度、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红）、铅、二氧化硫残留量、食品污染物、真菌毒素；啤酒需要检测的指标为：酒精度、甲醛、二氧化硫残留量、糖精钠、铅、警示语标注（限玻璃瓶装啤酒检测）、食品污染物、真菌毒素。

白酒国家检测标准依据：

食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒标准 GB 2757-2012

食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒 GB 2758-2012

浓香型白酒 GB/T 10781.1-2006

清香型白酒 GB/T 10781.2-2006

米香型白酒 GB/T 10781.3-2006

液态法白酒 GB/T 20821-2007

浓酱兼香型白酒 GB/T 23547-2009