

番茄酱含量成分分析机构，长沙番茄酱第三方检测分析中心

产品名称	番茄酱含量成分分析机构，长沙番茄酱第三方检测分析中心
公司名称	北京清析技术研究院
价格	.00/件
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

番茄酱，为番茄的酱状浓缩制品，以成熟红番茄为原料，经破碎、打浆、去皮和籽后浓缩、罐装、杀菌制成。

番茄酱成分分析项目

成分分析、配方分析、成分检测、含量检测、配方还原等。

感官：外观、色泽、气味、滋味、杂质、标签等。

理化指标：水分、蛋白质、氨基酸态氮、苯甲酸、甜蜜素、总酸、食盐、酒精度等。

卫生指标：重金属(铅、镉、汞、砷)等。

微生物指标：菌落总数、大肠杆菌、沙门氏菌、志贺氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌等。

番茄酱成分分析标准

1、SN/T 1036-2002 出口番茄酱检验规程

- 2、GB/T 14215-2008 番茄酱罐头
- 3、NY/T 956-2006 番茄酱
- 4、NY/T 1531-2007 番茄酱加工技术规范
- 5、QB/T 1702.1-1993 12t/d番茄酱成套设备
- 6、SN/T 2376-2009 番茄酱中主要腐败微生物的检验方法

番茄酱成分分析范围

纯味番茄酱、浓香番茄酱、西式番茄酱、自制番茄酱、酸甜番茄酱等。

番茄酱成分分析流程

- 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；

清析技术研究院可提供相关检测服务，提供CMA/CNAS资质检测报告，致力于产品研发、成分分析、材料检测、工业诊断、模拟测试、大型仪器测试、可信性验证等技术服务，实验室设施完备、强大的项目专家检测团队。