

发酵乳配方分析机构，广东发酵乳检测分析中心

产品名称	发酵乳配方分析机构，广东发酵乳检测分析中心
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

发酵乳(酸乳)就是乳和乳制品在特征菌的作用下发酵而成的酸性凝乳状制品，该类产品在保质期内的特征菌必须大量存在，能继续存活且具有活性。

发酵乳配方分析范围

发酵酪乳、酸奶油、乳酒、风味发酵乳、黑米发酵乳、草莓汁发酵乳饮料等。

发酵乳配方分析项目

配方分析、成分分析、成分检测、含量检测、脂肪检测、微生物检测、蛋白质检测、感官要求检测、污染物限量检测、真菌毒素检测、乳酸菌数检测、风味物质检测等。

发酵乳配方分析标准

- 1、GB 19302-2010 食品安全国家标准 发酵乳
- 2、BS DD ISO/TS 11869-2012 发酵乳.滴定酸度的测定.电位滴定法
- 3、ISO/TS 11869-2012 发酵乳.滴定酸度的测定.电位法

- 4、KS H 3010-2011 发酵乳
- 5、KS H ISO 11869-2006 发酵乳.滴定酸度的测定.电位法
- 6、CNS 3058-2004 发酵乳
- 7、TIS 2146-2003 发酵乳
- 8、GOST R 52093-2003 发酵乳.规范

发酵乳配方分析流程

- 1、沟通需求（在线或电话咨询）；
- 2、寄样（邮寄样品支持上门取样）；
- 3、初检（根据客户需求确定具体检测项目）；
- 4、报价（根据检测的复杂程度进行报价）；
- 5、签约（双方确定--签订保密协议）；
- 6、完成实验（出具检测报告，售后服务）；

以上是发酵乳配方分析的相关介绍，如有其他检测需求可以咨询实验室工程师帮您解答。

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。