

广州固体饮料营养成分 微生物指标检测

产品名称	广州固体饮料营养成分 微生物指标检测
公司名称	广州国检检测有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101房
联系电话	13926218719

产品详情

固体饮料是指以糖、乳和乳制品、蛋或蛋制品、果汁或食用植物提取物等为主要原料，添加适量的辅料或食品添加剂制成的。市场上固体饮料产品繁多，存在的主要质量问题是水分、霉菌超标。水分含量过高的固体饮料容易在保质期内结块、潮解甚至引发产品发霉变质。

固体饮料检测范围：风味固体饮料、蛋白固体饮料、果蔬固体饮料、茶固体饮料、咖啡固体饮料、可可粉固体饮料和其他固体饮料等检测服务

固体饮料：用食品原料、食品添加剂等加工制成粉末状、颗粒状或块状等固态料的供冲调饮用的制品（不包括烧煮型咖啡）。如果汁粉、豆粉、茶粉、咖啡粉、果味型固体饮料、固态汽水（泡腾片）、姜汁粉。

蛋白型固体饮料：以乳及乳制品、蛋及蛋制品等其他动植物蛋白为主要原料，添加或不添加辅料制成的、蛋白质含量大于或等于4%的制品。

普通型固体饮料：果汁或经烘烤的咖啡、茶叶、菊花、茅根等植物提取物为主要原料，添加或不添加辅料制成的、蛋白质含量不高于4%的制品。普通型固体饮料包括果香型固体饮料和其他型固体饮料（不含可可粉固体饮料）。

可可粉固体饮料：主要原料是可可粉，其他辅料可以添加也可以不添加，但是不经过热加工制成的固体饮料。

固体饮料检测标准

GB/T 29602-2013固体饮料

NY/T 1323-201 固体饮料

QB/T 3623-1999果香型固体饮料

SB/T 10947-2012固体饮料