

佛山市果酱微生物检测,草莓果酱添加剂检测单位

产品名称	佛山市果酱微生物检测,草莓果酱添加剂检测单位
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司环境检测部
价格	.00/件
规格参数	检测标准:国标 检测范围:全国各地 检测方式:邮寄样品或上门采样
公司地址	佛山市南海区大沥镇岭南路85号广佛智城4号楼第7层第4705、4706、4707号单元
联系电话	13928673434 13928673434

产品详情

果酱检测哪里能做？果酱检测项目和标准有哪些？果酱农药残留检测如何收费？果酱检测多久出报告？佛山华谨第三方食品检测实验室可提供各类果酱检测服务，项目包括微量元素检测，添加剂，重金属，微生物，农药残留检测等。作为第三方检测中心，机构拥有CMA，CNAS检测资质，检测设备齐全，数据科学可靠，5-10个工作日便可出具国家认可的果酱检测报告。

果酱是把水果、糖及酸度调节剂混合后，用超过100 温度熬制而成的凝胶物质，也叫果子酱。制作果酱是长时间保存水果的一种方法。

果酱分类：

1、果酱：是指以水果、果汁或果浆和糖等为主要原料，经预处理、煮制、打浆（或破碎）、配料、浓缩、包装等工序制成的酱状产品；配料中水果、果汁或果浆用量大于等于25%（水果、果汁或果浆用量按鲜果汁计）。

2、果味酱：是指加入或不加入水果、果汁或果浆，使用增稠剂、食用香精、着色剂等食品添加剂，加糖（或不加糖），经配料、煮制、浓缩、包装等工序加工制成的酱状产品；配料中水果、果汁或果浆用量小于25%。

果酱营养丰富，口感细腻，适当食用果酱，具有调味、健胃、开胃的功效。而消费者购买的果酱是否新鲜健康有营养，只有通过检测才能知道，那果酱检测哪些指标，小编带你了解果酱检测项目。

果酱检测范围：

苹果酱、柠香果酱、果酱罐头、香橙果酱、菠萝蜜果酱、桔皮果酱、杨梅酱、桑椹果酱、玫瑰洋梨果酱、山楂果酱、猕猴桃果酱、速冻果酱、樱桃果酱、面包果酱、蓝莓果酱、草莓果酱、速冻果酱，果酱罐头、芒果酱，百香果酱、梅子果酱等。

果酱检测项目：

成分检测、理化指标检测、质量检测、浓稠度检测、水分检测、包装密封检测、粘度检测、大肠杆菌检测、含量检测、固形物检测、微生物检测、卫生指标检测、二氧化硫检测、诱惑红检测、pH检测、可溶性固形物检测、细菌检测、添加剂检测、重金属检测、微量元素检测、农药残留检测等。

感官要求：

色泽——有该品种应有的色泽。

滋味与口感——无异味，酸甜适中，口味纯正，具有该品种应有的风味。

杂质——正常视力下无可见杂质，无霉变。

组织状态——均匀，无明显分层和析水，无结晶。

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

果酱检测标准（部分）：

GB/T 22474-2008 果酱

QB/T 1386-2017 果酱类罐头

JB/T 13258-2017 高速果酱糖生产线

GOST 18077-2013 罐头食品.果酱.规格

KS H 2136-2012 果酱类

GOST R 55328-2012 食品. 果酱中人工色素百分比的识别和测定方法

GOST 31712-2012 果酱.通用规格

GOST R 53118-2008 果酱.总规范

TCVN 1870-2007 柑橘果酱

STAS 5/A1-1998 果酱