

广州红茶农残检测,红茶营养成分检测单位

产品名称	广州红茶农残检测,红茶营养成分检测单位
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司材料检测部
价格	.00/件
规格参数	检测范围:全国各地 检测标准:国标 检测方式:上门采样/邮寄样品
公司地址	佛山市南海区大沥镇岭南南路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

红茶检测哪里能做？红茶检测项目和标准有哪些？红茶农药残留检测如何收费？乳清粉检测多久出报告？佛山华谨第三方食品检测实验室可提供各类红茶检测服务，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红茶检测报告。

红茶，为山茶科植物茶的嫩叶或嫩芽。红茶属全发酵茶，是以适宜的茶树新芽叶为原料，经萎凋、揉捻(切)、发酵、干燥等一系列工艺过程精制而成的茶。发酵作用使茶叶中的成分产生化学反应，以水冲泡，不仅香气宜人，还呈现出特有的深红茶色，因此被人称为“红茶”。萎凋是红茶初制的重要工艺，红茶在初制时称为“乌茶”。红茶因其干茶冲泡后的茶汤和叶底色呈红色而得名。红茶检测项目及标准是什么？

红茶检测范围（部分）：

小种红茶、工夫红茶、红碎茶、红茶茶珍、冰红茶、柠檬红茶、金骏眉红茶、红茶茶包、饮料红茶、古树红茶、速溶红茶、生姜红茶、红茶粉、薄荷红茶、野生红茶、祁门红茶、阿萨姆红茶等。

红茶检测项目（部分）：

成分检测、质量检测、色素检测、感官检测、铅检测、微生物检测、农残检测、内含物质检测、茶多酚检测、水分检测、红茶三素检测、生化成分检测、理化指标检测、多酚检测、重金属检测、卫生检测、溶性固形物，茶多酚，色素，总灰分，浸出物、营养成分（胡萝卜素、维生素A、钙、磷、镁、钾、咖啡碱、异亮氨酸、亮氨酸、赖氨酸、谷氨酸、丙氨酸、天门冬氨酸等），中英文MSDS办理等。

红茶检测标准（部分）：

NY/T 780-2004 红茶

GB/T 35810-2018 红茶加工技术规范

GB/T 13738.1-2017 红茶 第1部分：红碎茶

GB/T 13738.2-2017 红茶 第2部分：工夫红茶

GB/T 13738.3-2012 红茶 第3部分：小种红茶

GB 1886.266-2016 食品安全国家标准 食品添加剂 红茶酊

DB35/T 1838-2022 地理标志产品 武夷红茶标准样品

GH/T 1178-2019 祁门工夫红茶

GH/T 1248-2019 信阳红茶

GH/T 1243-2019 英德红茶

GH/T 1352-2021 蒙顶山茶 第4部分：红茶

GH/T 1297-2020 茉莉红茶

红茶怎么辨别好坏：

1、外观匀称，条索紧结：在分辨红茶干茶外观的好坏时，还需要看整体颜色的整齐度。若是条索颜色花杂，乌黑中夹带着暗褐、枯黄等颜色的红茶，发酵程度不均匀，做工品质不精细。

2、茶香馥郁，没有杂味：一款优质的红茶，馥郁的茶香，能香得醉人。反之，若是一款茶香寡淡，茶香表现平平的红茶，常是品质不佳，内质不足的体现。除了香之外，品质到位的红茶，茶香还应是纯正的，不能有丝毫杂味和怪味。

若是在品茶闻香的过程中，嗅闻出了酸馊的气味，常和红茶发酵过渡，烘干不及时有关。又或者，在保存的过程中，没有做好防潮，红茶受了潮，在水汽的作用下，发出怪异的酸味。

3、茶汤清透，没有浑浊：品质好的红茶，在注水冲泡后，得出来的茶汤是透亮清澈的。不同工艺，不同产地下的红茶，汤色的深浅有别，但一应以汤色清透为佳。