

# 茂名黄酒检测报告,糯米黄酒检测中心

产品名称	茂名黄酒检测报告,糯米黄酒检测中心
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

黄酒检测哪里能做？黄酒检测项目和标准有哪些？黄酒酒精度检测如何收费？黄酒检测多久出报告？佛山华谨第三方食品检测实验室可提供各类黄酒检测服务，项目包括感官检测，微量元素，酒精度，微生物，苯甲酸，糖精钠检测等。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黄酒检测报告。

黄酒是世界上古老的酒类之一，它被称为液体蛋糕，源于中国，属于酿造酒，与啤酒、葡萄酒并称三大古酒。黄酒含有丰富的氨基酸，蛋白质、维生素等对人体有益的矿物元素，酒精度数较低，中医也常用黄酒作为药引，具有活血化淤，提高记忆力，美容养颜、保护心脏、镇静降压等功效，如何保证黄酒质量，作为生产厂商，对黄酒检测必不可少。

黄酒（Huangjiu）是世界上\*古老的酒类之一，酵母曲种质量决定酒质。

根据黄酒的含糖量的高低可分为以下4种：

1. 干黄酒：“干”表示酒中的含糖量少，总糖含量低于或等于15.0G/L。口味醇和、鲜爽、无异味。
2. 半干黄酒：“半干”表示酒中的糖分还未全部发酵成酒精，还保留了一些糖分。在生产上，这种酒的加水量较低，相当于在配料时增加了饭量，总糖含量在15.0G/L~40.0G/L，故又称为“加饭酒”。我国大多数高档黄酒，口味醇厚、柔和、鲜爽、无异味，均属此种类型。
3. 半甜黄酒：这种酒采用的工艺独特，是用成品黄酒代水，加入到发酵醪中，使糖化发酵的开始之际，发酵醪中的酒精浓度就达到较高的水平，在一定程度上抑制了酵母菌的生长速度，由于酵母菌数量较少，对发酵醪中产生的糖分不能转化成酒精，故成品酒中的糖分较高。总糖含量在40.1G/L~100G/L，口

味醇厚、鲜甜爽口，酒体协调，无异味。

4. 甜黄酒：这种酒一般是采用淋饭操作法，拌入酒药，搭窝先酿成甜酒酿，当糖化至一定程度时，加入40%~50%浓度的米白酒或糟烧酒，以抑制微生物的糖化发酵作用，总糖含量高于100G/L。口味鲜甜、醇厚，酒体协调，无异味。

黄酒检测范围：

黄酒、绍兴酒（绍兴黄酒）、麦曲黄酒、红曲黄酒、干黄酒、半干黄酒、半甜黄酒、甜黄酒、糯米黄酒、黍米黄酒、大米黄酒、房县黄酒、代州黄酒、绍兴黄酒、金华黄酒、丹阳黄酒等。

黄酒主要检测项目：

成分检测、感官检测、净含量，甲醛、总酯、酒精度、金黄色葡萄球菌、总糖（以葡萄糖计）、非糖固形物、总酸（以乳酸计）、氨基酸态氮、pH、氧化钙、-苯乙醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）等。

黄酒检测标准：

GB/T 13662-2018 黄酒

GB/T 17946-2008 地理标志产品 绍兴酒(绍兴黄酒)

GB 2758-2005 发酵酒卫生标准

GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 10344-2005 预包装饮料酒标签通则

GB/T 34266-2017 黄酒中氨基甲酸乙酯预防控制技术措施指南

GB 12698-1990 黄酒厂卫生规范

NY/T 897-2017 绿色食品 黄酒

SN/T 4557.1-2016 出口酒类检验规程 第1部分：黄酒

N/T 4254-2015 出口黄酒中乙酰\*\*磷等31种农药残留量检测方法

QB/T 4709-2014 黄酒中挥发性酯类的测定方法 静态顶空-气相色谱法