

清远市酱油检测标准,酱油氨基酸态氮检测单位

产品名称	清远市酱油检测标准,酱油氨基酸态氮检测单位
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

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

酱油俗称豉油，主要由大豆或黑豆、小麦或麸皮、食盐经过制油、发酵等程序酿制而成的。酱油是中国传统的液体调味品。制作时用大豆、脱脂大豆、黑豆、小麦或麸皮，加入水、食盐酿造而成。其色泽呈红褐色，有独特酱香，滋味鲜美，能促进食欲。

酱油的鲜味和营养价值取决于氨基酸态氮含量的高低，一般来说氨基酸态氮越高，酱油的等级就越高，也就是说品质越好。根据中国酿造酱油的标准（GB18186-2000），按照氨基酸态氮含量分为：

大于等于0.80克/100ml为特级酱油。

大于等于0.70克/100ml为一级酱油。

大于等于0.55克/100ml为二级酱油。

大于等于0.40克/100ml为三级酱油。

酱油检测范围（部分）：

老抽酱油、生抽酱油、有机酱油、味极鲜酱油、增鲜酱油、酿造酱油、海鲜酱油、红烧酱油、黄豆酱油、铁强化酱油、发酵酱油、蒸鱼酱油、海鲜酱菌菇酱油、特级酱油、自制酱油、虾子酱油、儿童酱油等。

酱油检测项目（部分）：

成分检测、配方分析、营养成分检测、理化检测、微生物检测、卫生检测、食品添加剂检测、重金属检测、还原糖检测、可溶性固形物、氨基酸液态氮检测、霉菌检测、净含量检测、农药残留等。

酱油质检报告检测项目指标要求：

1、原料要求应符合相应的标准和或有关规定，其中酸水解植物蛋白调味液应符合SB 10338的要求。

2、感官要求具有正常酿造酱油的色泽、气味和滋味，无不良气味，不得有酸、苦、涩等异味和霉味，不混浊，无沉淀，无异物，无霉花浮膜。

3、理化指标：氨基酸态氮/(g/100 mL) >0.4 。 总酸&(以乳酸计)/(g/100 mL) <2.5 。总砷(以As计)/(mg/L) <0.5 。 铅(Pb)/(mg/L) <1 。 黄曲霉毒素/(fig/L) <5 。

4、微生物指标：菌落总数a/(cfu/mL) <30000 。 大肠菌群/(MPN/100 mL) <30 。致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)不得检出。

酱油检测标准（部分）：

GB 5009.249-2016 食品安全国家标准 铁强化酱油中乙二胺四乙酸铁钠的测定

GB/T 18186-2000 酿造酱油

GB 2717-2003 酱油卫生标准

GB/T 5009.39-2003 酱油卫生标准的分析方法

GB/T 21234-2007 铁强化酱油中乙二胺四乙酸铁钠的测定

DB5106/T 03-2020 地理标志产品 德阳酱油生产技术规范

DB5101/T 96—2020 地理标志产品 温江酱油

DB5105/T 40-2020 地理标志产品 先市酱油加工技术规范

DB5110/T 30—2020 地理标志产品 隆昌酱油生产技术规程

SN/T 4786-2017 出口酱油中胱氨酸的测定