

# 东莞市番茄酱重金属检测,番茄酱菌落总数检测单位

产品名称	东莞市番茄酱重金属检测,番茄酱菌落总数检测单位
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

### 番茄酱检测项目及检测标准

番茄酱，为番茄的酱状浓缩制品，以成熟红番茄为原料，经破碎、打浆、去皮和籽后浓缩、罐装、杀菌制成。番茄酱检测什么单位能做，有哪些检测项目？华谨食品检测中心可将客户提供的样品进行各项成分检测、性能测试、卫生指标检测等服务。

番茄酱检测标准（部分）：

CODEX STAN 57-1981加工浓缩番茄酱

21CFR 155.194-2018番茄酱

CGSB 32.258M-1989番茄酱

GB 4789.15-2016食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 14215-2008番茄酱罐头

KS H2144-2000调味番茄酱

SN/T 1036-2002 出口番茄酱检验规程

GB/T 14215-2008 番茄酱罐头

NY/T 956-2006 番茄酱

NY/T 1531-2007 番茄酱加工技术规范

QB/T 1702.1-1993 12t/d番茄酱成套设备

SN/T 2376-2009 番茄酱中主要腐败微生物的检验方法

番茄酱检测范围：

纯味番茄酱、浓香番茄酱、西式番茄酱、自制番茄酱、酸甜番茄酱等。

番茄酱检测项目：

感官试验、可溶性固形物、pH值、锡、总砷、铅、铜、霉菌、商业无菌、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、菌落总数、大肠菌群、标签、营养标签、净含量等；

一、感官：外观、色泽、气味、滋味、杂质、标签等。

二、理化指标：水分、营养成分检测、蛋白质、氨基酸态氮、苯甲酸、甜蜜素、总酸、食盐、酒精度等。

三、卫生指标：重金属(铅、镉、汞、砷)等。

四、微生物指标：菌落总数、大肠杆菌、沙门氏菌、志贺氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌、霉菌检测等。

番茄酱检测介绍

番茄酱是鲜番茄的酱状浓缩制品，较早于19世纪由中国人发明。呈鲜红色酱体，具番茄的特有风味，是一种富有特色的调味品，一般不直接入口。番茄酱由成熟红番茄经破碎、打浆、去除皮和籽等粗硬物质后，经浓缩、装罐、杀菌而成。番茄酱常用作鱼、肉等食物的烹饪佐料，是增色、添酸、助鲜、郁香的调味佳品。番茄酱的运用，是形成港粤菜风味特色的一个重要调味内容。番茄酱中除了番茄红素外还有B族维生素、膳食纤维、矿物质、蛋白质及天然果胶等，和新鲜番茄相比较，番茄酱里的营养成分更容易被人体吸收。

NY/T 956-2006 番茄酱范围：

本标准规定了番茄酱的定义、产品分类、代号、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜番茄为原料，经清洗、打浆、去皮去籽、浓缩后不加任何调味料和食品添加剂，经杀菌、罐装而制成的番茄酱。

术语和定义：

下列术语和定义适用于本标准。

低浓度番茄酱：可溶性固形物含量为大于或等于24%、小于28%的番茄酱。

高浓度番茄酱：可溶性固形物含量为大于28%的番茄酱。

色差值：番茄酱的色度(a)与彩度(b)的比值，a表示从红色(+)到绿色(-)的程度，b表示从黄色(+)到青色(-)的程度。

黏度：用黏度计测定的，番茄酱流动难易的程度。