

# 牛肉汁调味料SB/T10757-2012检测机构

产品名称	牛肉汁调味料SB/T10757-2012检测机构
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/件
规格参数	服务内容:一站式检测分析测试服务 检测类型:第三方检测公司 服务范围:全国
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	0512-65587132 18662248592

## 产品详情

### 牛肉汁调味料 SBT10757-2012检测

随着消费者对食品安全意识的不断提高，对于食品的质量和安全性要求也越来越高。牛肉汁调味料作为日常生活中常见的调味品，其质量和安全问题备受关注。为了保障消费者的权益，我国制定了SB/T10757-2012《牛肉汁调味料》标准，对牛肉汁调味料的生产、经营和使用进行规范。本文将对SB/T10757-2012标准中的检测内容进行详细解析。

#### 一、感官指标检测

感官指标是衡量牛肉汁调味料质量的重要依据，直接影响消费者的口感和使用体验。根据SB/T10757-2012标准，感官指标包括色泽、香气、滋味、质地等。检测时，需要通过专业人员对牛肉汁调味料进行观察、闻味、品尝等操作，判断其是否符合标准要求。

#### 二、理化指标检测

理化指标是反映牛肉汁调味料质量和安全性的重要数据，包括水分、食盐、氨基酸态氮、总酸、脂肪酸、亚硝酸盐等。通过对牛肉汁调味料进行理化指标检测，可以判断其是否符合我国食品安全标准。其中，亚硝酸盐的检测尤为重要，因为过量摄入亚硝酸盐会对人体健康造成危害。

#### 三、微生物指标检测

微生物指标是衡量牛肉汁调味料卫生状况的重要依据。根据SB/T10757-2012标准，微生物指标包括菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌等。通过对牛肉汁调味料进行微生物检测，可以确保产品符合卫生要求，保障消费者的饮食安全。

#### 四、重金属及有害物质检测

为了确保牛肉汁调味料中的重金属及有害物质含量符合我国食品安全标准，需要对其进行重金属及有害物质检测。检测项目包括铅、汞、镉、铬等重金属，以及黄曲霉素、苯并芘等有害物质。通过检测，可以确保牛肉汁调味料中的重金属及有害物质含量在安全范围内，保障消费者的健康。

总之，通过对牛肉汁调味料进行 SB/T10757-2012 标准的检测，可以全面评估其质量和安全性，为消费者提供符合食品安全标准的优质产品。同时，zhengfubumen和企业应加强对牛肉汁调味料市场的监管，确保市场秩序良好，为消费者创造一个安全、放心的消费环境。