

黄豆复合调味酱SB/T10612-2011检测机构

产品名称	黄豆复合调味酱SB/T10612-2011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

黄豆复合调味酱 SBT10612-2011检测

黄豆复合调味酱是一种以黄豆为主要原料，通过特殊工艺制作而成的调味品，具有浓郁的豆香味和丰富的口感。在我国，黄豆复合调味酱的生产和销售都需要遵循 SB/T10612-2011 标准，以确保产品质量和安全。本文将对黄豆复合调味酱 SB/T10612-2011 检测进行详细介绍。

一、标准适用范围

SB/T10612-2011《黄豆复合调味酱》标准适用于以黄豆为主要原料，添加适量的水、食盐、糖、氨基酸、食品添加剂等，经磨浆、煮浆、调制、罐装、杀菌、冷却等工艺制成的黄豆复合调味酱。该标准不适用于以黄豆为原料，通过发酵工艺制成的黄豆酱、豆瓣酱等产品。

二、检测项目与要求

黄豆复合调味酱 SBT10612-2011检测主要包括以下几个方面：

外观：产品应具有均匀的色泽，无异味，无异物。

滋味和气味：产品应具有浓郁的豆香味，口感鲜美，无异味。

理化指标：产品的水分、食盐、糖、氨基酸、总酸等指标应符合标准要求。

微生物指标：产品的菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等微生物指标应符合标准要求。

食品添加剂：产品中使用的食品添加剂应符合 GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的要求，不得使用禁用的添加剂。

三、检测方法

外观检查：目测检查产品外观，观察是否有异味、异物等异常现象。

滋味和气味检测：将产品加热至 40℃，品尝其滋味和气味，判断是否符合标准要求。

理化指标检测：采用 GB/T 5009.49-2008《食品中蛋白质的测定》等相应的方法测定产品的各项理化指标。

微生物指标检测：采用 GB 4789.1-2016《食品卫生微生物学检验 总则》等相应的方法测定产品的微生物指标。

食品添加剂检测：采用 GB/T 5009.148-2003《食品中食品添加剂的测定》等相应的方法测定产品中的食品添加剂。

四、结论

黄豆复合调味酱 SBT10612-2011检测是对产品质量和安全的严格把关，生产企业应严格按照标准要求进行生产和检测，确保产品合格。消费者在购买黄豆复合调味酱时，可以通过查看产品标签和合格证明，选择符合标准的产品，保障自身饮食安全。