

啤酒感官、酒精度检测南京非糖固形物测试

产品名称	啤酒感官、酒精度检测南京非糖固形物测试
公司名称	江苏广分检测技术有限公司销售部
价格	1000.00/件
规格参数	品牌:GFQT 周期:7-10个工作日 简称:广分检测
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 13906137644

产品详情

检测描述 啤酒是以麦芽、水为主要原料，加啤酒花（包括酒花制品），经酵母发酵酿制而成的、含有二氧化碳的、起泡的，低酒精度的发酵酒。啤酒的酒精含量较低，含有二氧化碳、多种氨基酸、维生素、低分子糖、无机盐和各种酶。因其特殊的风味和口感受到广大消费者的喜爱，尤其是在炎炎夏日，成为风靡全世界的重要饮品。按产品的杀菌工艺分为：熟啤酒、生啤酒、鲜啤酒。按产品的生产工艺分为：普通啤酒、特种啤酒。按产品的色度分为：淡色啤酒、浓色啤酒和黑色啤酒。

检测项目 感官、酒精度、总酸、总酯、单体物质、固形物、杂醇油、铅、锰、、净含量、标签、滴定酸、挥发酸、游离二氧化硫、总二氧化硫、干浸出物、铁、二氧化碳、细菌总数、大肠菌群、肠道致病菌（志贺氏菌、金黄葡萄球菌）、铅、苯甲酸、山梨酸、着色剂、甜味剂等添加剂、总糖、非糖固形物、色度、净含量负偏差、外观透明度、浊度、泡沫形态、泡持性、香气和口味、原麦汁浓度、蔗糖转化酶活性、真正发酵度、甲醛、氨基酸态氮、挥发酯、pH、氧化钙、-苯乙醇、食品添加剂（苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素等）、锰、总醛、碱度、非酒精挥发物总量、铜等。

检测标准 《啤酒分析方法》GB/T 4928-2008

《酒精通用分析方法》GB/T 394.2-2008

《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》GB 2757-2012

《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》GB 2758-2012

《食品安全国家标准 食用酒精》GB 31640-2016 3.2

《啤酒》GB/T 4927-2008

《啤酒花》NY/T 702-2003

《啤酒麦芽》 QB/T 1686-2008

《压缩啤酒花及颗粒啤酒花》 QB/T 3770.1-1999

《绿色食品 啤酒花及其制品》 NY/T 2973-2016

《啤酒花制品》 GB/T 20369-2006

《啤酒大麦》 GB/T 7416-2008

《啤酒花制品》 GB/T 20369-2006

《啤酒大麦》 GB/T 7416-2008

《酒精通用分析方法》 GB/T 394.2-2008等