

番茄酱感官指标检测 番茄酱重金属含量检测

产品名称	番茄酱感官指标检测 番茄酱重金属含量检测
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司材料检测部
价格	300.00/件
规格参数	
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

番茄酱检测哪里能做？番茄酱检测项目和标准有哪些？番茄酱农药残留检测如何收费？番茄酱检测多久出报告？佛山华谨第三方材料检测实验室可提供各类番茄酱检测服务，项目包括质量检测，成分检测，农药残留、重金属，微生物，营养成分检测，ROHS检测等。作为第三方检测中心，机构拥有CMA，CNAS认证检测资质，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番茄酱检测报告。

番茄酱是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。番茄酱成品为鲜红色的酱状体，具有番茄的特有风味。随着人们生活水平和生活质量的提升，食品安全成为大家越来越关注的问题。而番茄酱作为人们生活中bukehuoque的调味品之一，其品质和安全问题也受到了广泛的关注。为了保障番茄酱的品质和安全，食品行业制定了一系列的标准进行检测。本文将介绍番茄酱检测指标以及检测依据的标准。

一、番茄酱检测指标有哪些？

番茄酱检测项目包括感官、理化指标、卫生指标、微生物指标等。

感官指标主要检测番茄酱的外观、色泽、气味、滋味、杂质、标签等；理化指标主要检测番茄酱的水分、蛋白质、氨基酸态氮、苯甲酸、甜蜜素、总酸、食盐、酒精度等；卫生指标主要检测番茄酱中的重金属含量，如铅、镉、汞、砷等；微生物指标主要检测番茄酱中的菌落总数、大肠杆菌、沙门氏菌、志贺氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌等。

1. 总糖量：番茄酱中的糖分主要来源于番茄本身和添加的糖类。总糖量是指番茄酱中所有的糖类含量之和。根据不同的配方和种类，总糖量会有所不同。

2. pH值：番茄酱中pH值的测定可以判断番茄酱的酸碱程度。pH值大约在3.9-4.5之间，对番茄酱的保质期、口感和稳定性等方面有影响。

3. 感官指标：感官指标是指消费者对番茄酱在色泽、气味、味道、口感等方面的感受。食品企业需要通过消费者的反馈了解番茄酱的感官指标，使其能够符合市场需求。
4. 水分含量：番茄酱中的水分含量会影响其口感和质量。若水分含量过高，会导致番茄酱变质，不易保存，还会影响其风味。
5. 糖分酸度比：糖分酸度比是指番茄酱中糖分与酸度之间的比值。糖分酸度比越低，代表味道越浓郁，有利于保持其风味及口感。
6. 含铅量：含铅量是指番茄酱中铅的含量。铅是一种重金属，具有潜在的毒性和有害作用，对人体健康会造成很大的危害。
7. 重金属残留：除了铅之外，番茄酱中还可能存在其他重金属，如汞、镉、化学污染物等。这些重金属的残留会导致番茄酱危害人体健康，因此需要进行监测。
8. 农药检测：农药残留是食品安全检测中比较重要的项之一，也是番茄酱检测的必要项目之一，既要检测农药的品种和数量，也要检测它们是否超标，以及在加工过程中是否存在重复使用农药等问题。

二、番茄酱检测依据的标准

GB/T 14215-2021 番茄酱罐头质量通则

SN/T 2376-2009 番茄酱中主要腐败微生物的检验方法

NY/T 956-2006 番茄酱

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

以上标准是食品行业对番茄酱进行检测的依据，其中GB/T 14215-2021《番茄酱》是标准中最重要的一个。该标准规定了番茄酱的基本要求、添加剂的使用、外观、色泽、气味、口感、理化指标等方面的内容，对保障番茄酱的品质和安全起到了非常重要的作用。

番茄酱作为一种调味品，其品质和安全问题一直受到关注。针对其品质和安全问题，食品行业制定了严格的标准进行监测，其中的检测指标涉及到总糖量、pH值、感官指标、水分含量、糖分酸度比、含铅量、重金属残留等方面。通过对这些指标的检测和监测，可以保障番茄酱的品质和安全。

番茄酱检测送检流程：

- 1、填写申请表：联系华谨检测工作人员确认检测标准，项目，签订委托书。
- 2、安排寄样：将样品快递或直接送至我司实验室。
- 3、产品检测：付款后实验室安排测试，出草稿报告。

4、确认草稿报告，发正式报告。

5、报告票据寄送服务，以及报告解读，售后服务。

以上是华谨检测关于番茄酱检测服务的相关介绍，更多关于番茄酱检测费用，标准，项目，周期等问题可咨询在线工程师或来电咨询。（试验/检测周期、方法和步骤具体以工程师为准，如样品特殊可和工程师沟通交流样品特殊性，机构可为您设计合理的检测分析方案，节约您的时间）。