

## 调味料酒检测，SB/T10416-2007

|      |                                       |
|------|---------------------------------------|
| 产品名称 | 调味料酒检测，SB/T10416-2007                 |
| 公司名称 | 安徽方检检测技术有限公司                          |
| 价格   | 100.00/件                              |
| 规格参数 | 资质:cma/cnas<br>服务范围:全国<br>报告:资质报告，可加急 |
| 公司地址 | 新站区淝水路与烈山路交口柏仕公馆G7栋检测中心               |
| 联系电话 | 13635694394 15856391810               |

### 产品详情

调味料酒检测是确保料酒品质和安全性的关键环节。以下是关于调味料酒检测的一些关键方面：

首先，调味料酒检测的主要依据包括一系列食品安全国家标准，如GB2760食品添加剂使用标准、GB5009.28食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定等。这些标准规定了料酒中各种成分的检测方法和限量要求。

在检测过程中，会涉及多个项目，包括感官检测、理化检测和微生物检测等。感官检测主要评估料酒的外观、色泽、气味和口感等；理化检测则涉及酒精度、总酸、氨基酸态氮等指标的测定；微生物检测则是为了确保料酒的卫生安全性，包括菌落总数、大肠菌群等的检测。

对于氨基酸态氮的检测，这是区分真假调味料酒的关键指标。通过现代化的仪器设备和科学的检测方法，可以准确测定料酒中的氨基酸态氮含量。例如，直接测定氨

氨基酸态氮的方法被广泛应用于实际检测中，其原理是通过化学反应将氨基酸态氮转化为可测定的形式，然后通过光谱法进行测定。

此外，为了确保检测结果的准确性，通常会采用多种检测方法相互印证。例如，对于难以气化或不稳定的物质，可能会采用化学衍生化的方法进行测定；而气相色谱串联质谱法则因其高灵敏度和高分离能力而被广泛应用于食品添加剂的检测中。

综上所述，调味料酒检测是一个复杂而严谨的过程，需要遵循一系列标准和规范。通过科学的检测手段，可以确保料酒的质量和安​​全，为消费者提供健康、美味的调味品。