

# 黄豆酱霉菌含量检测 黄豆酱蛋白质检测

产品名称	黄豆酱霉菌含量检测 黄豆酱蛋白质检测
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司环境检测部
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

黄豆酱检测哪里能做？黄豆酱检测项目和标准有哪些？黄豆酱农药残留检测如何收费？黄豆酱检测多久出报告？佛山华谨第三方材料检测实验室可提供各类黄豆酱检测服务，项目包括质量检测，成分检测，重金属，农药残留，微生物，微量元素，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黄豆酱检测报告。

黄豆酱又称大豆酱、豆酱，是中国传统的调味酱，起源于西汉，用黄豆炒熟磨碎后发酵而制成。优质黄豆酱大都呈红褐色或棕褐色，鲜艳有光泽，黏度适中，味鲜醇厚，咸甜适口，无异味，无杂质，chuntian ran 酿制无防腐剂。

随着人们对健康的越来越重视，越来越多的人开始关注食品质量安全的问题。黄豆酱作为家庭和餐饮行业中常见的调料，其检验标准和检验报告的重要性越来越受到人们的关注。黄豆酱的检验标准是多少？检验报告如何办理呢？

### 一、黄豆酱检测哪些项目：

黄豆酱检测主要涉及感官检查、化学成分检查、微生物指标检验、农药残留检验、重金属检测、添加剂检测等项目。

- 1、感官检查是检验黄豆酱是否具有合适的质地、色泽、气味等方面的检验项目；
- 2、化学成分检查主要是针对其含有的蛋白质、氨基酸、脂肪、水分、盐分等项目进行检验；
- 3、微生物指标检验包括大肠菌群、霉菌、酵母菌、细菌总数等；
- 4、农药残留检验是确保黄豆酱的安全性和卫生标准；

- 5、重金属检测主要是检测黄豆酱中是否含有铅、镉、汞等重金属。
- 6、添加剂指标检测。包括明胶、防腐剂、增味剂、色素、黄原胶、山梨酸钾、硝酸盐和苯甲酸等。

## 二、黄豆酱的检验标准：

### 1、香味：

黄豆酱应有黄豆自然的香气，去米味、淡味、生味和异味，具有独特的芝麻香味和黄豆特有的鲜味。

2、色泽：黄豆酱的色泽应该是带有微绿色、棕红色、褐红色等颜色的深棕色。

### 3、味道：

黄豆酱味道应醇厚，口感清新，色泽透明，汤汁浓稠。吃起来酱不腻，且有适当咸味，回味甘醇。

4、酸度：黄豆酱中的酸浸提物（以乳酸计）应该在1、5~2、5%之间，不能过高或过低。

5、水分：黄豆酱水分的含量应该在45~55%之间。

6、盐分：黄豆酱的盐含量应该在10~14%之间，不能过高或过低。

7、菌落总数：黄豆酱的菌落总数应该在 $10^5$ CFU/g以下。

8、霉菌：黄豆酱的霉菌含量不能超过100CFU/g。

9、大肠菌群：黄豆酱的大肠菌群不能检出。

## 三、黄豆酱检验报告的办理：

黄豆酱的检验报告是quanwei机构对黄豆酱进行的检验结果和评定的书面证明。如果你想知道黄豆酱是否符合国家标准或企业标准的相关要求，需要办理黄豆酱的检验报告。

黄豆酱检测的重要性：1、确保食品安全。2、保障产品质量。3、维护消费者权益。总之，黄豆酱检测对于保障食品安全、产品质量和消费者权益具有重要意义。

## 黄豆酱检测送检流程：

- 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黄豆酱检测服务的相关介绍，更多关于黄豆酱检测费用，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）。