

黄豆酱检测机构，黄豆酱配方分析还原

产品名称	黄豆酱检测机构，黄豆酱配方分析还原
公司名称	北京清析技术研究院
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	北京市海淀区王庄路1号B座6层7-C房间（住所）
联系电话	18855128475 18855128475

产品详情

黄豆酱是一种以黄豆为主要原料制作的调味酱，制作过程包括黄豆的浸泡、煮烂、发酵等步骤，再加入盐、糖、辣椒等调料熬制而成。

清析技术研究院可提供相关检测服务，提供CMA/CNAS资质检测报告，实验室设施完备、强大的项目专家检测团队。

黄豆酱检测范围

自制黄豆酱、香辣黄豆酱、花生黄豆酱、罐装黄豆酱、出口黄豆酱等。

黄豆酱检测项目

成分检测、成分分析、配方检测、配方分析、配方还原、色泽检测、气味检测、蛋白质检测、脂肪检测、碳水化合物检测、维生素检测、矿物质检测、微生物检测、防腐剂检测、食品添加剂检测、农药残留检测、重金属检测、微量元素、ROHS检测等。

黄豆酱检测标准

- 1、SB/T 10309-1999 黄豆酱
- 2、SB/T 10310-1999 黄豆酱检验方法

- 3、KS H 2502-2011 发酵黄豆(制酱用)
- 4、STB 2286-2012 蛋黄酱和酱汁蛋黄酱 一般规格
- 5、SNI 01-4322-1996 发酵豆酱
- 6、TIS 891-1989 发酵大豆(豆酱)标准

以上是黄豆酱检测的相关介绍，如有其他检测需求可以咨询实验室工程师帮您解答。

【第三方检测报告的作用】

- 1、技术评估和认证：第三方检测报告可作为技术评估和认证的依据。
- 2、市场准入和国际贸易：第三方检测报告可以作为证明产品符合要求的依据，帮助产品进入目标市场。
- 3、消费者信任和品牌形象：第三方检测报告可以增强消费者对产品的信任和认可，对于建立品牌形象和市场竞争能力具有积极影响。
- 4、纠纷解决和争议调解：当出现质量问题或争议时，第三方检测报告提供客观的数据和结果，有助于解决纠纷和达成共识。
- 5、质量控制和合规性：第三方检测报告对于产品质量控制和合规性评估至关重要。