

# 果酒检测报告办理流程

产品名称	果酒检测报告办理流程
公司名称	深圳市腾标检测有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市坪山区坪山街道和平社区兰金四路19号华瀚科技工业园厂房2栋307308、309、311室（注册地址）
联系电话	0755-89921589 18018715016

## 产品详情

果酒检测报告哪里可以办理，果酒质检报告要办理吗？当然需要办理，可以找深圳莫尼卡检测机构进行办理，果酒进入市场销售，对于果酒的检测是非常必要的。果酒检测常规指标都要做哪些项目，下面随着一起来查看更多检测内容吧！

果酒中的有机酸大多来自于酿制所用的新鲜果实，因此果品原料的有机酸组成和含量的差异是导致果酒有机酸种类、含量差异的主要原因，同时也带来了风味、口感等方面的不同。各种类果酒的酿造过程中有多种有机酸参与反应。

自酿果酒检测与自酿啤酒检测项目几乎相同。果酒检测包括：酒精度、二氧化硫含量、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、脱氢乙酸、展青霉素。以上果酒检测项目先用苹果、山楂为原料制成的产品。

果酒有很多种，包括像：山楂、苹果、杨梅等水果酿造的水果酒，果酒检测包括：酒精度 检测方法：GB 5009.225；甲醛 检测方法：GB 5009.226；展青霉素 检测方法：GB 5009.185；脱氢乙酸 检测方法：GB 5009.121；苯甲酸及其钠盐 检测方法：GB 5009.266；山梨酸及其钾盐 检测方法：GB 5009.28；二氧化硫残留量 检测方法：GB 5009.34；

果酒检测是否合格直接影响是否可进入市场销售。保证果酒质量应从果酒生产开始前就把好关，对于果酒食材的选择以及加工工艺工程中的卫生操作规范等方面都应该按照规范严格执行，从源头规避果酒各项指标，才可提升果酒检测合格率。

果酒检测标准有哪些：

GB/T 32783-2016 蓝莓酒

NY/T 1508-2017 绿色食品 果酒

DBS23/ 001-2014 食品安全地方标准 蓝莓果酒

DBS64/ 515-2016 食品安全地方标准 枸杞果酒

DBS63/ 0003-2017 食品安全地方标准 沙棘果酒

GB/T 4789.25-2003 食品卫生微生物学检验 酒类检验国内标准