

# 酿造酱油检测,酿造酱油检测机构,酿造酱油检测报告,佳信检测

产品名称	酿造酱油检测,酿造酱油检测机构,酿造酱油检测报告,佳信检测
公司名称	江苏佳信检测技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	苏州市工业园区金鸡湖大道99号苏州纳米城西北区04幢301室
联系电话	18625204530 18625204530

## 产品详情

酿造酱油去哪里检测?佳信检测机构可提供酿造酱油检测服务，是一家集体所有制第三方食品检测机构，拥有正规的食品实验室，CMA资质证书，高新技术企业，正规的酿造酱油检测机构，7-10个工作日出具酿造酱油检测报告，可为您提供一站式食品检测服务。

检测周期：样品测试周期一般为7-10个工作日。

检测费用：工程师根据检测项目进行报价。

### 酿造酱油检测项目

感官，可溶性无盐固形物，全氮，菌落总数大肠菌群，门氏菌，志贺氏菌，副溶血性弧菌，金黄色葡萄球菌，氨基酸态氮，总酸，砷等检测。

### 酿造酱油检测标准

酿造酱油GB 18186-2000 6.1

酱油卫生的分析方法GB/T5009.39-2003

酿造酱油GB 18186-2000 6.2

酿造酱油GB 18186-2000 6.3

酿造酱油GB 18186-2000 6.5

食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定GB 4789.2-2016

食品卫生微生物学检验 大肠菌群的测定 GB/T 4789.3-2003

食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验GB 4789.4-2010

食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验 GB 4789.5-2012

食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验GB 4789.7-2013

食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验GB 4789.10-2010

食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定 GB 5009.235-2016

酱油卫生标准的分析方法GB/T 5009.39-2003 4.4

食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定GB 5009.11-2014

酿造酱油检测流程

- 1、寄样(或上门取样)
- 2、免费初检(不收取任何费用)
- 3、根据实验复杂程度进行报价。
- 4、双方确定，签订保密协议，开始实验
- 5、完成实验
- 6、邮寄检测报告，提供后期服务。

佳信检测有哪些优势?

- 1、佳信检测周期短、费用低、检测数据科学准确。
- 2、检测报告。(支持扫码查询真伪)
- 3、支持上门取样，寄样检测。
- 4、免费初检小样(不收取任何费用)
- 5、佳信检测为集体所有制单位，主要以研发、检测、分析为主。经验丰富，服务面广。

以上部分就是关于酿造酱油检测的内容，关于其他检测问题，您也可以咨询在线工程师帮您解决!