

苏州吴中豆豉检测 GB/T 24402-2009 豆豉鲮鱼罐头执行标准

产品名称	苏州吴中豆豉检测 GB/T 24402-2009 豆豉鲮鱼罐头执行标准
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	0512-65587132 18662248592

产品详情

检测范围

蒸鱼豆豉，豆豉酱，干豆豉，豆豉油，黑豆豉，自制豆豉，火锅豆豉
豆豉鱼罐头，风味豆豉，辣椒豆豉，酱香豆豉，蒸肉豆豉，发酵豆豉
香辣豆豉，青椒豆豉，烤鱼豆豉，腊肉豆豉，牛肉豆豉，猪肉豆豉

检测项目

理化检测：感官检测，水分，灰分，总酸，盐分，固形物，还原糖

营养成分检测：营养标签检测，未知物分析，成分分析

微生物检测：菌落总数，大肠菌群，霉菌，沙门氏菌，志贺氏菌，金黄色葡萄球菌

卫生检测：亚硝酸盐，重金属，农残，黄曲霉毒素检测，苯并芘

豆豉检测标准

GB/T 24402-2009 豆豉鲮鱼罐头

DBS53/ 004-2015 食品安全地方标准 滇味豆豉

T/GZSX 014-2017 豆豉

检测详细：锅圈食汇藤椒火锅底料以鲜藤椒、鲜花椒、鲜麻椒、芽菜、橄榄菜等为原料，经传统工艺科学配比而成。其中的鲜藤椒优选峨眉山藤椒，天然生长的藤椒颗颗饱满，色泽鲜亮，散发自然清香，麻味绵长，是全国农产品地理标志产品。为了追求更优质的口感，这款火锅底料采用传统工艺炒制、文火慢熬，充分融合各种原料的自然原香，释放出独属于这一底料的“麻辣鲜香”。