




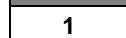
Brewing Analytes BAPS 2020

LGC 2020 年 酿造分析物（酒类）能力验证申请表

请选择您要参加的项目轮次，选择好后请在相应的测试项目轮次和样品空格中打“√”，发送 Email 至：
mail@antpedia.net，我们收到您的邮件后，会第一时间反馈给您合同和报价单，感谢您的支持。

Round 轮次	Despatch Date 发样日期	Reporting Deadline 汇报截止日期	Samples 样品编号							
			Lager 贮藏啤酒（拉格啤酒）		Ale (Bitter) 麦芽酒 （艾尔啤酒）	Other samples 其他样品				
			1L	2L	1B	3	4	5	7	8*
BA313	2020/1/20	2020/2/24								
BM314	2020/2/03	2020/3/02								
BA314	2020/2/17	2020/3/23								
BA315	2020/3/16	2020/4/20								
BM316	2020/4/14	2020/5/11								
BA316	2020/4/20	2020/5/26								
BA317	2020/5/18	2020/6/22								
BA318	2020/6/15	2020/7/20								
BM318	2020/6/22	2020/7/20								
BA319	2020/7/20	2020/8/24								
BM320	2020/8/03	2020/9/01								
BA320	2020/8/17	2020/9/21								
BA321	2020/9/21	2020/10/26								
BM322	2020/9/28	2020/10/26								
BA322	2020/10/19	2020/11/23								
BA323	2020/11/16	2020/12/21								
BM324	2020/11/30	2021/1/11								
BA324	2020/12/07	2021/1/18								

Please note that this sample is not currently within the scope of LGC's UKAS accreditation.

 灰色方格为不发样日期，不能填写编辑；
 请在上述可编辑方格内注明所需样品数量或打“√”

CHEMISTRY SAMPLES 化学分析样品			
Sample 样品编号	Quantity 规格	Supplied as 样品形式	Target Analyte(s) 分析物
1L	4 x cans/bottles 440ml or greater 4 罐/瓶 440ml 以上	Lager 贮藏啤酒（拉格啤酒）	Chemical analysis of a range of key brewing analytes that are routinely analysed in the brewing industry. 在酿造工业中常规分析的一系列关键酿造分析物的化学分析。 Alcohol by Volume; Original Gravity; Original Extract; Present Gravity; Apparent Gravity (Present Gravity); Bitterness(factor = 50); Colour @ 430 nm; pH; Haze at 0 °C; Haze at 20 °C; Carbon Dioxide; Total gas pressure; Sulfur Dioxide 酒精度 (V/V)；原麦芽汁浓度；原始提取物；现麦芽汁浓度；表观麦芽汁浓度（现麦芽汁浓度）；苦度（因子=50）；颜色@ 430 nm；pH 值；0°C的雾度；20°C的雾度；二氧化碳；总气体压力；二氧化硫



L GC Proficiency Testing, 1 Chamberhall Business Park, Chamberhall Green, Bury, BL9 0AP, UK.

E-mail: CNCS@lgcgroup.com, Web: www.lgcstandards.com

授权代理：安特百科（北京）技术发展有限公司 网址：www.antpedia.com/lgcpt

400-6699-117 转 228 QQ: 2850412340、2850412316

<p>2L</p>	<p>4 x cans/bottles 440ml or greater 4 罐/瓶 440ml 以上</p>	<p>Lager 贮藏啤酒 (拉格啤酒)</p>	<p>Chemical analysis of a range of additional analytes that complement those provided by sample 1L/B. 补充样品 1L/B 所提供的一系列分析物以外的化学分析。 Free Diacetyl; Free 2,3-Pentanedione; Total VDK (previously Diacetyl as VDK); Dimethyl Sulfide; Chloride; Phosphate; Sulfate; Nitrate; FAN; TSN; Foam stability (HRV); Acetaldehyde; Ethyl Acetate; n-Propanol; iso-Butanol; 2-Methyl Butanol; 3-Methyl Butanol; 2+3 Methyl Butanol; iso-Amyl Acetate; Ethyl Hexanoate; Iso-α-acids; Tetra-iso-α-acids; Total Polyphenols; Calcium; Magnesium; Potassium; Sodium; Methanethiol; Glucose; Maltose; Maltotriose; Total carbohydrate; Energy value; Iron; Copper; Zinc; Aluminium; Tin; Manganese 游离二乙酰; 游离 2,3-戊二酮; 总 VDK (以前称二乙酰为 VDK); 二甲基硫醚; 氯化物; 磷酸盐; 硫酸盐; 硝酸盐; 游离氨基氮 (FAN); 总可溶性氮 (TSN); 泡沫稳定性 (HRV); 乙醛; 乙酸乙酯; 正丙醇; 异丁醇; 2-甲基丁醇; 3-甲基丁醇; 2+3-甲基丁醇; 乙酸异戊酯; 己酸乙酯; 异-α-酸; 四异-α-酸; 总多酚; 钙; 镁; 钾; 钠; 甲硫醇; 葡萄糖; 麦芽糖; 麦芽三糖; 总碳水化合物; 能量值; 铁; 铜; 锌; 铝; 锡; 锰</p>
<p>1B</p>	<p>4 x cans/bottles 440ml or greater 4 罐/瓶 440ml 以上</p>	<p>Ale (Bitter) 麦芽酒 (艾尔啤酒)</p>	<p>Chemical analysis of a range of key brewing analytes that are routinely analysed in the brewing industry. 在酿造工业中常规分析的一系列关键酿造分析物的化学分析。 Alcohol by Volume; Original Gravity; Original Extract; Present Gravity; Apparent Gravity (Present Gravity); Bitterness (factor = 50); Colour @ 430 nm; pH; Haze at 0 oC; Haze at 20 oC; Carbon Dioxide; Total gas pressure; Sulfur Dioxide 酒精度 (V/V); 原麦芽汁浓度; 原始提取物; 现麦芽汁浓度; 表观麦芽汁浓度 (现麦芽汁浓度); 苦度 (因子=50); 颜色 @ 430 nm; pH 值; 0°C 的雾度; 20°C 的雾度; 二氧化碳; 总气体压力; 二氧化硫</p>
<p>3</p>	<p>1 x can/bottle 330ml or greater 1 罐/瓶 330ml 以上</p>	<p>Dark ale (bitter/stout) 黑啤酒 (苦烈性)</p>	<p>Chemical analysis (including alcohol by volume) of samples with high bitterness and/or high colour content Alcohol by Volume; Bitterness; Colour at 430nm; Colour at 530nm; Iso-α-acids; Tetra-iso-α-acids; Free Diacetyl; Free 2,3-Pentanedione; Total VDK (previously Diacetyl as VDK) 高苦度和/或深色样品的化学分析 (包括酒精度) 酒精度 (V/V); 苦度; 430nm 下的颜色; 530nm 下的颜色; 异-α-酸; 四异-α-酸; 游离双乙酰; 游离 2,3-戊二酮; 总 VDK (以前称双乙酰为 VDK)</p>
<p>5</p>	<p>4 x cans/bottles 440ml or greater 4 罐/瓶 440ml 以上</p>	<p>Lager or ale 贮藏啤酒 (拉格啤酒) 或麦芽酒 (艾尔啤酒)</p>	<p>Evaluation of aroma and taste characteristics by sensory panels Fruity / Estery; Alcoholic / Solvent; Fruity / Citrus; Hop; DMS; Cereal; Malty; Caramel; Burnt; Other Sulfur; Oxidised / Aged; Sweet; Bitter; Sour; Astringent; Body; Linger; Other 用感官评定法评价香气和口感特征 果香/酯类; 酒精味/溶剂; 果香/柑橘; 啤酒花; 二甲基硫; 谷物香; 麦芽味; 焦糖味; 焦糊味; 其他硫化物; 氧化的/老化的; 甜味; 苦味; 酸味; 涩味; 酒体; 残留; 其他</p>
<p>7</p>	<p>1 x can/bottle 330mL or greater 1 罐/瓶 330ml 以上</p>	<p>Alcohol free/low alcohol beer 无酒精/低酒精啤酒</p>	<p>Chemical analysis (ABV; Apparent gravity; Bitterness; Colour; pH) 化学分析 (酒精度; 表观麦芽汁浓度; 苦度; 色度; pH 值)</p>
<p>8</p>	<p>2 x cans/bottles 330ml or greater 2 罐/瓶 330ml 以上</p>	<p>Beer 啤酒</p>	<p>Low level gluten beer for Chemical Analysis 用于化学分析的低麸制啤酒 Gluten 麸制 (谷蛋白)</p>

Please see overleaf for details of Microbiology samples. 关于微生物样品的信息, 详见背页。



Brewing Analytes BAPS 2020

LGC 2020 年 酿造分析物（酒类）能力验证申请表



MICROBIOLOGY SAMPLES 微生物样品			
Sample 样品编号	Quantity 规格	Supplied as 样品形式	Target Analyte(s) 分析物
4	2 x 10ml	Lyophilised test materials (one low-level and one high-level) 冷冻干燥测试材料（一个低限度和一个高限度）	Total aerobic microbial count; Total anaerobic microbial count; Total aerobic bacterial count; Identity of Organism Enumeration of wild yeast; lactic acid bacteria 需氧微生物总数；厌氧微生物总数；需氧菌总数；微生物鉴定；野生酵母菌计数；乳酸菌

For details on the full technical specification of the scheme, please refer to the AFPS Scheme Description.

Please fill in your address details below:

发送检测样品至：（中英文）	寄送发票至：
联系人姓名： 公司： 英文名称： 地址： 英文地址：	联系人姓名： 公司： 地址： 电话：
发送报告通知到：	开票信息：
联系人姓名： 邮箱#： #当报告可以从在线报告系统 PORTAL 下载时，将向该地址发送电子邮件通知，请务必提供准确	开票类型（请选择）： 增值税普通发票（）；增值税专用发票（） 发票抬头： 增值税税号： 增值税专用发票必填 如果需要开具‘增值税专用发票’，请务必填写以下信息 开票地址： 开票银行： 开票帐号： 开票电话：
电话： 邮箱：	

关于 LGC PT 质控样：LGC 提供先前轮次的能力验证剩余样品作为质控样，您可以选择这些样品进行纠偏调查，作为盲样来进行内部人员培训，考核或进行其他内部质量控制活动。实验员的结果可以直接通过 PORTAL 系统来进行 Z 值评价，并进行图表导出。

关于 LGC PT 重复样：重复样是指当前轮次能力验证样品的复制样，LGC 的能力验证至多可以让 13 个人来参与并提交结果。如果您需要多人参加，希望在进行能力验证时获得更多的样品量时，以购买重复样是你最佳的选择。待能力验证结束后，这些剩余的重复样就成为了质控样，您可以参考能力验证主报告中提供的参数，使用这些样品当做质控样来进行内部质量控制活动。

如申请表内计划没有满足您的需求,请留下您的需求信息:

能力验证计划需求			
基质	分析物	数量	其他要求



L GC Proficiency Testing, 1 Chamberhall Business Park, Chamberhall Green, Bury, BL9 0AP, UK.

E-mail: CNCS@lgcgroup.com, Web: www.lgcstandards.com

授权代理：安特百科（北京）技术发展有限公司 网址：www.antpedia.com/lgcpt

400-6699-117 转 228 QQ: 2850412340、2850412316



Brewing Analytes BAPS 2020

LGC 2020 年 酿造分析物（酒类）能力验证申请表



质控样品需求			
基质	分析物	数量	其他要求



L GC Proficiency Testing, 1 Chamberhall Business Park, Chamberhall Green, Bury, BL9 0AP, UK.

E-mail: CNCS@lgcgroup.com, Web: www.lgcstandards.com

授权代理: 安特百科(北京)技术发展有限公司 网址: www.antpedia.com/lcpt

400-6699-117 转 228 QQ: 2850412340、2850412316