

中山果冻检测休闲食品检测 果冻国标测试

产品名称	中山果冻检测休闲食品检测 果冻国标测试
公司名称	广州国检检测有限公司技术服务
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道东1号（2号厂房）1楼自编102房
联系电话	020-66624679 15918506719

产品详情

前言：果冻是以水、食糖、食用明胶、布丁等为主要原料，辅以增稠剂等食品添加剂，添加或不添加果蔬制品、乳及乳制品等原料，经溶胶、调配、灌装、杀菌、冷却等工序加工而成的胶冻食品，呈半固体状，亦称啫喱，外观晶莹，色泽鲜艳，口感软滑。

果冻类检测对象：含乳果冻、凝胶果冻、杯型凝胶果冻、其他凝胶果冻、可吸果冻、黄桃蜜桃果肉果冻、香橙味果冻爽、蜜桔果肉果冻、柠檬味果冻爽、蓝莓果肉果冻、果汁果冻、葡萄风味果冻爽、凤梨味果冻、芒果味布丁、芦荟荔枝味椰果果冻、荔枝味布丁、苹果风味果冻爽、什锦味果冻等各类型的果冻制品。

果冻检测项目：感官要求、色泽、滋味、气味、状态、污染物限量、理化指标、可溶性固形物、总砷、铅、铜、微生物限量、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）霉菌、酵母、食品添加剂、食品营养强化剂、果冻盛放包装、果冻食品标签等测试项目。

果冻检测标准及方法：

食品安全国家标准 果冻GB 19299-2015、

GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量、

食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则 GB 4789.1-2016、GB/T 4789.24-2003
食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验、GB/T
5009.11食品中总砷及无机砷的测定、GB/T 5009.12 食品中铅的测定、TB/T
5009.13食品中铜的测定、GB/T 10788 罐头食品中可溶性固形物含量的测定 折光计法、GB
2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 14880-2012 食品安全国家标准
食品营养强化剂使用标准、GB 14881
食品企业通用卫生规范，以上标准差异对比以新版标准为参考。