

广州面包 糕点检测 烘焙食品微生物指标检测

产品名称	广州面包 糕点检测 烘焙食品微生物指标检测
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

糕点(不包括月饼、粽子)和面包。

糕点包括烘烤糕点、油炸糕点、水蒸糕点、熟粉糕点、冷调韧糕类糕点、冷调松糕类糕点、蛋糕类糕点、油炸上糖浆类糕点、萨其玛类糕点、其他类糕点。

面包包括软式面包、硬式面包、起酥面包、调理面包、其他面包。

糕点检测依据标准

GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包

GB/T 19681 食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法

GB/T 21915 食品中纳他霉素的测定 液相色谱法

GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)的测定

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

NY/T 1723 食品中富马酸二甲酯的测定 高效液相色谱法

SN/T 3538 出口食品中六种合成甜味剂的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

食品整治办〔2009〕5号 全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》的通知

整顿办函〔2011〕1号 全国食品安全整顿工作办公室关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥

用的食品添加剂品种名单(第五批)》的通知

经备案现行有效的企业标准及产品明示质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定等等

糕点检测项目(日常监督抽检项目)

酸价(以脂肪计)

过氧化值(以脂肪计)

铅(以Pb计)

富马酸二甲酯

苏丹红 、苏丹红 、苏丹红 、苏丹红 b

苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

糖精钠(以糖精计)

甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

安赛蜜

铝的残留量(干样品,以Al计)

丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

纳他霉素

三氯蔗糖

防腐剂混合使用时各自用量占其使用量的比例之和

菌落总数

大肠菌群

金黄色葡萄球菌

沙门氏菌

霉菌

糕点按热加工和冷加工进行分类。

热加工糕点

烘烤糕点：

分为:酥类、松酥类、松脆类、酥层类、酥皮类、水油皮类、糖浆皮类、松酥皮类、硬酥皮类、发酵类、烘糕类、烤蛋糕类。

油炸糕点：

分为:酥皮类、水油皮类、松酥类、酥层类、水调类、发酵类、糯糍类。

水蒸糕点：

分为:蒸蛋糕类、印模糕类、韧糕类、发糕类、松糕类。

熟粉糕点：

分为:热调软糕类、印模糕类、切片糕类。

冷加工糕点

分为:冷调韧糕类、冷调松糕类、蛋糕类、油炸上糖浆类、萨其马类、其他。