

# 速冻食品检测 出货核酸报告申请办理

产品名称	速冻食品检测 出货核酸报告申请办理
公司名称	广州国检检测有限公司
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1号金科工业园2栋1层101房
联系电话	13609641229 13609641229

## 产品详情

### 速冻食品检测 出货核酸报告申请办理

速冻食品是在急速低温下冷冻的食品。这样冷加工的食品，不仅水分、汁液不会流失，而且微生物基本上不会繁殖，进一步确保了食品的安全。

速冻食品有自己的优势，给我们的生活带来了便利，同时任何食物都有一定的两面性，我们要充分发挥其优势，对劣势用相应的措施进行妥善处理。

速冻食品有哪些缺点呢？

营养下降。通过急速冷冻的食品，口感、风味会受到较大的影响，且脂肪会慢慢氧化，维生素会慢慢分解。比如速冻鱼丸的维生素B2剩下不到1/10,烟碱酸也剩下一半，维生素B12剩下不到1/8.

提前到期。食品在速冻期间不仅营养大量流失，也会提前变质。所有的化学和酶反应速度都受温度的影响。一般来说，温度越低，营养素的分解、风味的损失、脂肪的氧化等速度就越慢，延长食品健康周期。

盐分较高。速冻食品在制作过程中已经放了较多的盐分等调味料。鱼丸等冷冻食品的盐分是新鲜五花肉的4~5倍，钠含量很高，对高血压、心脏病、肾脏病患者的危害不言而喻。

同时，速冻食品不宜放冷藏处理。如有开封应外加朔料袋或保鲜膜在冷冻，表面产品干燥和油脂氧化。如食品已解冻，不宜重新冷冻处理。为影响冷气对流，不宜将冷冻区域放得太满。冷冻食品需要尽快食用。冷冻食品也存在一定的安全问题，这就需要专业的食品检测机构进行权威速冻食品检测及成分配方分析，判断其安全性。

速冻食品检测范围有哪些？

速冻米面类、速冻饮品类、速冻谷物类、速冻肉制品、速冻水产制品、速冻蔬菜制品、速冻水果制品等等。

速冻食品检测项目指标有哪些？

包括营养成分检测，理化性质检测，食品污染物检测，食品添加剂检测，微生物检测，致病菌检测，农残扫描，兽药残留检测等。

若将不同类型的检测范围进行针对性检测，可参考如下。

速冻面米：过氧化值、铅、糖精钠、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌以及金黄色葡萄球菌。

速冻谷物：铅、黄曲霉素、糖精钠、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

速冻水果：铅、苯甲酸及钠盐、山梨酸及钠盐、糖精钠、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等。

速冻蔬菜：铅、苯甲酸及钠盐、山梨酸及钠盐、糖精钠、二氧化硫残留量。

速冻肉：速冻调理肉制品 过氧化值、铅、镉、总砷、脱氢乙酸及钠盐、氯霉素。

速冻水产：过氧化值、铅、镉、甲基汞、无机砷、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及钠盐等。