

东莞奶酪 干酪检测 黄曲霉素 重金属铅含量检测

产品名称	东莞奶酪 干酪检测 黄曲霉素 重金属铅含量检测
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

干酪指成熟或未成熟的软质、半硬质、硬质或特硬质、可有涂层的乳制品，其中乳清蛋白/酪蛋白的比例不超过牛奶中的相应比例。包括成熟干酪、霉菌成熟干酪、未成熟干酪。

成熟干酪指生产后不能马上使(食)用，应在一定温度下储存一定时间，以通过生化和物理变化产生该类干酪特性的干酪。霉菌成熟干酪指主要通过干酪内部和(或)表面的特征霉菌生长而促进其成熟的干酪。

未成熟干酪(包括新鲜干酪)是指生产后不久即可使(食)用的干酪。

再制干酪指以干酪(比例大于15%)为主要原料，加入乳化盐，添加或不添加其他原料，经加热、搅拌、乳化等工艺制成的产品。

干酪检测标准依据

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.26食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

干酪检测项目

黄曲霉毒素M1

大肠菌群

金黄色葡萄球菌

沙门氏菌

单核细胞增生李斯特氏菌

酵母a

霉菌a

三聚氰胺

铅(以Pb计)

干酪是具有极高营养价值的乳制品，每公斤干酪制品都是由10公斤牛奶浓缩而成，所以其营养价值要比牛奶高。同样的道理，干酪的营养价值也比同属于发酵奶制品的酸奶高。