

广州奶油 奶酪 炼乳乳制品检测 微生物指标检测

产品名称	广州奶油 奶酪 炼乳乳制品检测 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

乳制品几乎包含了人体所需营养，是增强体质，提高人体免疫力的食物之一。以牛奶为例，其丰富的优质蛋白、脂肪、乳糖、矿物质和维生素等营养物质均衡，且容易吸收。

常见乳制品有哪些？

市面上常见的乳制品也有很多，大体上可分为液体乳、乳粉和其他乳制品三类。其中液体乳包括巴氏杀菌乳、调制乳、发酵乳、灭菌乳；乳粉常见的有乳粉和乳清粉；其他乳制品常见的有炼乳、干酪、再制乳酪和奶油等。

乳制品的主要原料有哪些？

乳制品是以生鲜乳及其制品为主要原料，添加或不添加其它辅料，经加工制成后供人们食用的产品。根据新出炉的《食品生产许可分类目录》，乳制品分为液体乳（巴氏杀菌乳、高温杀菌乳、调制乳、灭菌乳、发酵乳）、乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉、乳清粉）和其他乳制品（炼乳、奶油、稀奶油、无水奶油、干酪、再制干酪、特色乳制品、浓缩乳）。

乳制品检测项目有哪些？

不同类型的乳制品检测项目不同，常见的检测项目有感官、脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、黄曲霉毒素、总汞、铅、铬、总砷、锡、微生物（菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）等。

乳制品检测相关标准

GB 19645-2010食品安全国家标准巴氏杀菌乳

GB 25191-2010食品安全国家标准调制乳

GB 19302-2010食品安全国家标准发酵乳

GB 25190-2010食品安全国家标准灭菌乳

GB 19644-2010食品安全国家标准乳粉

GB 11674-2010食品安全国家标准乳清粉和乳清蛋白粉

GB 13102-2010食品安全国家标准炼乳

GB 5420-2010食品安全国家标准干酪

GB 25192-2010食品安全国家标准再制干酪

GB 19646-2010食品安全国家标准稀奶油、奶油和无水奶油