# 阳江膨化食品检测 安全检测报告办理

产品名称	阳江膨化食品检测 安全检测报告办理
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

#### 膨化食品检测 安全检测报告办理

油炸食品虽说味道美味可口,吃用方便快捷,但据北京市消费者协会相关专家介绍,从成份构造看,它的营养价值不是全的,且高糖、高油脂、高热量和高味精含量,过多吃用很容易产生饱涨感,危害正常情况下用餐,影响人体对营养物的消化吸收,损坏均衡营养。在此,专家指出顾客需注意下述五点:一是油炸食品不可以过多吃用。长期过多吃用油炸食品会产生油脂、卡路里吸食高,膳食纤维吸食缺乏。若运动缺乏,会产生人体脂肪累积,出现肥胖症。二是油炸食品不可以空腹吃用。尽量不要在空肚子的时候,把油炸食品当作填肚子的东西来吃,因为在空肚子的情况下,其所含有的铅、砷等毒素又很很容易被人体消化吸收。三是少年儿童要少吃油炸食品。孩子过多吃用油炸食品,会危害正常情况下饮食。

### 一、检测范围:

薯干、红薯片、调味薯片、冷藏薯片、薯泥(酱)类、红薯粉、魔芋(精)粉、马铃薯粉、苕丝糖等。

## 二、检测项目:

酸价、过氧化值、葡甘露聚糖含量、铅、二氧化硫残留量、苯甲酸、山梨酸、黄曲霉毒素 B1、菌落总数、大肠杆菌、黄曲霉菌、病原菌、商业无菌检测。

### 三、检测标准:

GB 4789.15 食品质量安全标准规范 食品类微生物学检测黄曲霉菌和酵母菌计数。

GB/T 4789.26-2003 食品类微生物学检测 水果罐头商业无菌检测的检测。

GB 4789.26 食品质量安全标准规范 食品类微生物学检测商业无菌检测检测。

GB 5009.12 食品质量安全标准规范 食品类中铅的测量。

GB/T 5009.22食品类中黄曲霉毒素B1的测量

GB/T 5009.28 食品类中糖精钠的测量

GB/T 5009.29 食品类中山梨酸、苯甲酸的测量

GB/T 5009.34 食品类中亚硫酸盐的测量

GB/T 5009.35 食品类中合成着色剂的测量

GB/T 5009.37食用油质量标准的分析法

GB/T 5009.56 糕点质量标准的分析法

GB/T 5009.97 食品类中环己基氨基磺酸钠的测量

GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测量

GB/T 18104 魔芋精粉

GB/T 18979 食品类中黄曲霉毒素的测量 免疫亲和层析净化gao效液相色谱法和荧光光度法GB/T 23495 食品类中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测量 gao效液相色谱法GB 29921 食品质量安全标准规范 食品类中病原菌限量NY/T494 魔芋粉QB/T 2686 马玲薯片SB/T 10631 马玲薯冷藏薯片SB/T 10752 马玲薯雪花全粉