

奶酪乳制品检测 蛋白质营养成分检测

产品名称	奶酪乳制品检测 蛋白质营养成分检测
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

奶酪是以牛乳、奶油、部分脱脂乳、酪乳或这些产品的混合物为原料，经凝乳并分离乳清而制得的新鲜或发酵成熟的乳制品。奶酪也是我国西北的蒙古族、哈萨克族等游牧民族的传统食品。

作为微生物发酵产物，奶酪在生产运输环节稍有不慎就容易被微生物污染，这其中就包含一些致病菌，如单增李斯特菌、大肠杆菌和沙门氏菌。宝宝若是食用了这些含有致病菌或者被污染的奶酪，将极容易出现上吐下泻、感染等病症，严重的甚至会危及生命。

奶酪检测项目：合成色素检测，大肠杆菌检测，pH值检测，氮含量检测，亚硝酸盐检测，乳清od值检测，理化指标检测，黄曲霉b1检测，脂肪检测，黄曲霉毒素m1检测，理化检测，盐分检测，蛋白检测，水分检测，质量检测，微生物检测等。

奶酪检测标准：

21CFR 133.10-2013

巴氏杀菌的混合奶酪，巴氏杀菌的奶酪，奶酪食品，奶酪蔓延，及相关食品的生产商、包装

21CFR 133.106-2018 蓝纹奶酪

21CFR 133.108-2013 奶酪

21CFR 133.109-2013 手工砖奶酪

21CFR 133.123-2013 冷装棍状奶酪

21CFR 133.129-2013 干凝乳奶酪

21CFR 133.133-2013 奶油奶酪

