

# 蛋黄派蛋黄酥检测报告办理

|      |  |
|------|--|
| 产品名称 | 蛋黄派蛋黄酥检测报告办理                               |
| 公司名称 | 国瑞中安集团-全球法规注册                              |
| 价格   | .00/个                                      |
| 规格参数 |  |
| 公司地址 | 深圳市光明区凤凰街道塘家社区光明高新产业园凯科技工业园(一期)2#厂房一层B座103 |
| 联系电话 | 13316413068 13316413068                    |

## 产品详情

蛋黄派蛋黄酥以及蛋黄月饼等含有蛋黄的糕点，应同时满足标准《GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包》和《GB2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》的要求，引申开来，其理化性质，外观感官，微生物应符合上述两个标准要求，而食品污染物应符合标准《GB 2762-2012 食品安全国家标准 食品中污染物限量》，食品添加剂应符合标准《GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，食品中致病菌应符合标准《GB 29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，食品中真菌毒素应符合标准《GB 2761-2011 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，食品中农药残留应符合标准《GB 2763-2014 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的要求。

### 糕点部分检测项目

第1部分：外观感官，酸价，过氧化值

第二部分食品污染物：铅，镉，汞，铬，砷，苯并[a]芘；

第三部分食品添加剂：山梨酸，梨酸钾，甜蜜素，糖精钠、安赛蜜，合成着色剂（日落黄，柠檬黄，诱惑红，苋菜红，胭脂红，亮蓝，亮黑，酸性绿，酸性红，偶氮玉红，赤藓红，靛蓝，专利蓝，喹啉黄，荧光黄等），荧光增白剂，二氧化硫，吊白块，过氧化苯甲酰等；

第四部分微生物：菌落总数，大肠菌群，霉菌计数

第五部分致病菌：沙门氏菌，金黄色葡萄球菌

第六部分真菌毒素：黄曲霉毒素B1，脱氧雪腐镰刀菌烯醇，赭曲霉毒素A，玉米赤霉烯酮

第七部分非法添加剂：吊白块，荧光增白物质，苏丹红，罗丹明B，对位红，红色2G，酸性橙，碱性橙，甲苯胺红，胭脂树橙，邻氨基偶氮甲苯，对硝基苯胺等。

## 蛋黄部分检测项目

第1部分：外观感官，挥发性盐基氮

第二部分食品污染物：铅，镉，总汞；

第三部分食品添加剂：无

第四部分微生物：菌落总数，大肠菌群

第五部分致病菌：沙门氏菌

第六部分真菌毒素：无

第七部分兽药残留，抗生素残留：金霉素，土霉素，硝基呋喃代谢物，磺胺类药物残留等

第八部分非法添加剂：无。

## 推荐检测套餐

糕点部分检测：铅，镉，汞，铬，砷，山梨酸，梨酸钾，甜蜜素，糖精钠、安赛蜜，合成着色剂（根据产品颜色选择具体着色剂），菌落总数，大肠菌群，霉菌计数，沙门氏菌，金黄色葡萄球菌，黄曲霉毒素B1，苏丹红（如果过产品为红色）。

蛋黄部分检测：铅，镉，总汞