

茶叶检测报告主要测试什么项目？

产品名称	茶叶检测报告主要测试什么项目？
公司名称	国瑞中安集团一站式CRO
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宝新科技园2#厂房B栋一层
联系电话	13929216670 13929216670

产品详情

茶叶检测报告主要测试什么项目？

菊花首次制定农药残留限量

此版限量首次制定菊花（鲜）和菊花（干）中吡虫啉和井冈霉素的限量，详见下表。这也是代用茶首次制定农药残留限量，体现了这一版农残限量的特点，即加强了对特色小宗作物上农残限量的关注。以往，像菊花这样的特色小宗作物上农药残留限量少，甚至处于空白，使其质量安全的监管缺失。菊花农残限量的制定，为菊花质量安全监管提供了坚实的工具。

新增的菊花中农药残留限量

根据2018年农业农村部风险评估项目对121个菊花（干）样品中吡虫啉的监测，吡虫啉的检出率达到64.5%，5.0%的样品过了即将实施的限量2 mg/kg。吡虫啉主要用于在采收前防治蚜虫。由于菊花长期缺少农残限量，不规范用药情况较突出，存在不遵守推荐的施药剂量和采收间隔期的现象。菊花种植户和生产企业和主产地监管部门应当高度重视，防范发生重大质量安全事件，保护产业健康发展。

豁免制定限量的农药增加11种

较上一版GB 2763-2016的33种相比，豁免制定限量的农药增加了11种，达到了44种，详见下表。这11种农药都属于对人体无毒的生物农药或生物源农药，因此免于制定限量。

食品

1、霉菌和真菌

霉菌在谷物或食品中生长繁殖产生有毒的代谢产物，人和动物摄入含有这种毒素物质时可能发生霉菌毒素中毒症。

有些霉菌的有毒代谢产物会引起某种急性或慢性中毒，特别是有些霉菌具有强烈的致癌性。

1

中毒的发生主要通过被霉菌污染的食物。

2

被霉菌毒素污染的食品和粮食用一般烹调方法加热处理不能将其破坏去除。

真菌的检测也是因为真菌产生真菌毒素的缘故。

2、大肠菌群

大肠菌群常被作为人畜粪便污染的指标。因为水和食品被大肠菌群污染后，就有可能存在病原菌污染，故此作为粪便污染指标来评价水和食品的卫生质量。

3、细菌菌落总数

菌落总数被作为判定食品污染程度的标志。

一个菌落即代表一个单细胞；菌落总数的测定又称为活菌计数；我们在肉汁营养琼脂上生长的是嗜中温需氧性菌的菌落总数。

4、蛋白质

蛋白质含量是食品营养与否的重要指标，为了得到高的质（营养）价（价格）比，我们需要测定事物中的蛋白质含量，有条件者，可以测定氨基酸组成，进而更科学的判定蛋白质营养价值。

在几大主要营养素（指蛋白质、脂肪和碳水化合物）购买中，蛋白质的价格是高的，其次为脂肪，便宜的就是碳水化合物类物质了。而人体需要均衡的营养吸收；蛋白质的足量摄入是理所应该的。但是，生产商或二级原材料供应商（其实也是生产商）为了降低生产成本，加入的低值原材料其蛋白含量往往很低或基本没有，这就导致了终产品的蛋白含量出现不足，生产商为了得到原材料供应商供应的合格原料，国家质检部门为了震慑生产商合格（道德）生产，就有必要检测蛋白质含量了。

蛋白质、脂肪类原料（产品）的含量，是不随时间的推移而发生重大含量变化的，所以只要在配方设计上采取保守的设计原则（工艺上基本稳定），蛋白质、脂肪类的含量是可以控制到合格的。

5、脂肪

脂肪是几大主要营养素除蛋白质外价格高的。而为了保持人体均衡的营养吸收，我们需要摄入一定量的脂肪。这样也就说明了测定脂肪与测定蛋白质的本意基本一致。

6、水份

所有食品成分测定中，水分是廉价的，为了防止不法生产商或二级原材料供应商（其实也是生产商）为了降低生产成本，拿水卖钱，我们就有必要测定水分含量了。同时，水分的多寡还直接关系到食品的保存性能，如分散性、脂肪哈败与微生物繁殖等。

7、糖

糖的测定主要是为了控制食糖类疾病的发生与综合评价食品的营养价值；另外，食糖类原料价格低廉，容易嗜好，是不法厂商降低成本而能保持良好嗜好性的原料，检测它也就顺理成章了。

8、酸价与酸度

酸价是指中和1g油脂中的游离脂肪酸所需氢氧化钾的质量（mg）。酸价是反映油脂酸败的主要指标，测定油脂酸价可以评定油脂品质好坏和储藏方法是否恰当（并能为油脂碱炼工艺提供需要的加碱量）。

9、过氧化值

过氧化值是油脂在氧化过程中的产物，很容易分解产生挥发性和非挥发性脂肪酸、醛、酮等，具有特殊的臭味和发苦的滋味，以致影响油脂的感官性质和使用价值。检测油脂中是否存在过氧化物，以及含量的大小，即可判断油脂是否新鲜和酸败的程度。

过氧化值一般用滴定1g油脂所需某种规定浓度（通常用0.002mol/L）Na₂S₂O₃标准溶液的体积（ml）来表示。

$$1\text{meq/kg}=0.5\text{mmol/kg}=8\text{ug/g}$$

$$1\%=78.8\text{ meq/kg}$$

10、碘价

碘价（碘值）即是100g油脂所吸收的氯化碘或溴化碘换算成的碘的质量。油脂中含有的不饱和脂肪酸能在双键处与卤素起加成反应。碘价越高，说明油脂中脂肪酸的双键愈多，愈不饱和，不稳定，容易氧化和分解。碘价的大小一可以在一定范围内反映油脂的不饱和程度；二可以了解脂肪酸的组成是否正常，有无掺假。

过氧化值一般用Na₂S₂O₃标准溶液的体积来滴定。

11、皂化价

皂化价是指中和1g油脂中所含全部游离脂肪酸和结合脂肪酸（甘油酯）所需氢氧化钾的质量（mg）。测定油脂皂化价结合其他检验项目，可对油脂的种类和纯度等质量进行鉴定。

12、羰基价

羰基价和油脂的酸败劣变紧密相关，用其来评价油脂中氧化产物的含量和酸败裂变的程度，具有较好的灵敏度和准确性。油脂氧化所生成的过氧化物，进一步分解为含羰基的化合物；一般油脂随贮藏时间的延长和不良条件的影响，其羰基价的数值都呈不断增高的趋势。其测定方法终需要在440nm下比色。

关于自制水果酵素，由于行业内并无相关标准，我们身边很多经营自制酵素的，家庭自制水果酵素的，遇到一点风吹草动就人心惶惶，被别人一问就张口结舌，答不上来。比如：自制酵素会不会产生杂菌啦，会不会析出铬离子啦，自制酵素是不是泡菜水啦，有没有有害菌产生啦。文字上的解释有时候并不能起到消除疑惑的作用，所以，我们将用源缘圆酵素器自制的按照10:3:1比例的三个月的水果酵素送检到浙江省质量检测科学研究院，进行了包括营养成分，铬离子，霉菌，金黄色葡萄球菌，沙门氏菌有害菌，酵母菌，乳酸菌有益菌等成分的检测。下面带领大家一起来解读一下检测报告的数据结果。