

# 昆山葡萄干 桂圆干风干食品检测 亚硝酸盐卫生检测

产品名称	昆山葡萄干 桂圆干风干食品检测 亚硝酸盐卫生检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	0512-65587132 18662248592

## 产品详情

水果干制品是指以水果为原料经晾晒、干燥等脱水工艺加工制成的干果食品。其中，干枸杞是指以各品种成熟枸杞为原料经干燥加工制成的干制品。如葡萄干、苹果干、桃干、杏干、红枣、柿饼、柿坠葡萄干，桂圆干等。

### 水果干制品检测依据标准

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和类农药多残留的测定

NY/T 1275 蔬菜、水果中吡虫啉残留量的测定

相关的法律法规、部门规章和规定

经备案现行有效的企业标准及产品明示质量要求等等

水果干制品检测项目(国家监督抽检项目)

铅(以Pb计)

展青霉素

吡虫啉

二氧化硫残留量

苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)c

山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

糖精钠(以糖精计)

沙门氏菌

金黄色葡萄球菌

水果干制品的生产设备。

原料处理设备、干燥(脱水)设备、包装设备;分装企业应具备包装设备。根据生产工艺不同还需配置相应的打浆设备、压榨设备、粉碎设备、筛分设备等。

采用自然晾晒方式进行干燥的产品,审查生产资源时,可以不要求干燥(脱水)设备,但需有相应的晾晒场所。晾晒场四周有围墙或纱网等防护措施,产品不得直接接触地面,地面用水泥或坚硬材料铺砌,便于清洗和排水。