

检测食品中菌落总数的原理实验食品微生物检测

产品名称	检测食品中菌落总数的原理实验食品微生物检测
公司名称	中科检测技术服务（广州）股份有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市天河区兴科路368号
联系电话	18127993660 13926209354

产品详情

菌落总数就是指在一定条件下（如需氧情况、营养条件、pH、培养温度和时间等）每克（每毫升）检样所生长出来的细菌菌落总数。

中科检测开展微生物检验的重点食品种类为：奶制品、罐头食品、调味品、蛋制品、淀粉类制品、发酵和非发酵性豆制品、冷冻饮品、糖果、饮用天然矿泉水等，其中食糖以及保健品的微生物检验为我国所独有。

食品微生物检测标准：

GB 4789.2~2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3~2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.15~2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.4~2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检测

GB 4789.10~2016 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 4789.30~2016 单核细胞增生李斯特氏菌检验

食品的菌落总数严重超标，说明其产品的卫生状况达不到基本的卫生要求。卫生质量标准是：在加工、贮藏运输过程中是否受到污染。卫生学指标：菌落总数和致病菌有本质区别，必须配合其他病原菌项目的检验，才能作出比较全面准确的评定。

中科检测展开评估原料、半成品食品、产品和流程的安全性和功效，欢迎询价。