

嘉兴速冻粽子食品检测

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 嘉兴速冻粽子食品检测 |
| 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

一、粽子的检测依据标准、规范

GB 7099-2015 食品安全标准 糕点、面包

GB 29921-2013 食品安全标准 食品中致病菌限量

GB 2762-2012 食品安全标准 食品中污染物限量

SB/T 10377-2004 粽子

二、根据以上依据标准可检测的指标

检测指标——感官

表面形态

气味

色泽

状态

滋味

组织

检测指标——理化

干燥失重

净含量

检测指标——微生物

金黄色葡萄球菌

沙门氏菌

大肠菌群

志贺氏菌

霉菌

菌落总数

检测指标——真菌毒素限量

黄曲霉毒素B1

检测指标——污染物限量

铅

砷

锡(采用镀锡薄板容器包装的食品)

三、粽子的检测方法

感官检测

方法名称

依据

糕点面包感官指标（色泽、滋味、气味、状态）的检测

GB 7099-2015 食品安全标准 糕点、面包

粽子感官指标(表面形态、色泽、组织、滋味、气味)的检测

SB/T 10377-2004 粽子

理化检测

指标名称

方法名称

以质量(重量)单位标注净含量商品的计量检验方法(一般性商品的通用方法) JJF 1070-2005
定量包装商品净含量计量检验规则

食品中水分的测定(卡尔·费休法) GB 5009.3-2016 食品安全标准
食品中水分的测定

食品中水分的测定(减压干燥法)

食品中水分的测定(蒸馏法)

食品中水分的测定(直接干燥法)