

华容区月饼过氧化值检测 微生物检测 黄曲霉毒素B1检测

产品名称	华容区月饼过氧化值检测 微生物检测 黄曲霉毒素B1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	检测范围:月饼质量检测 周期:7-10天 服务范围:全国
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	13545270223

产品详情

一、背景

每逢中秋节，月饼的质量安全就会成为人民高度关注的问题，担心月饼质量不过关。为保障中秋节期间人民群众能够吃到安全放心的月饼，各地食药局每年都会在中秋节期间进行月饼抽检，保障月饼安全。由此，我司专门推出月饼食品专项检测推荐方案，助于开展监督检测工作，提高检测工作的高效性，便利性，及检测的准确性。保障月饼质量安全，为人民食得安全，保驾护航。

二、检测关注项目

食用的月饼是否安全，我们需要关注什么呢？就是月饼的几个检测项目。

1.酸价

酸价是含油脂食品或经油加工而成的食品氧化酸败程度的重要卫生指标，直接影响月饼的品质。月饼酸价偏高主要原因可能是使用的原辅料质量有问题，如加工月饼的食用油产生酸变和油脂氧化。或者油类原料暴露在高温环境中的时间比较长，温度过高、加工工艺中加热时间过长，都会使酸价偏高。

在一般情况下，酸价和过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害。但如果酸价过高，则会导致人体肠胃不适、腹泻并损害肝脏。

通过检测月饼的酸价可以初步判断月饼质量的好坏，在一定程度上避免食品安全事故发生。

2.过氧化值

国家标准《糕点、面包卫生标准》GB 7099-2015规定，月饼产品中过氧化值不得超过0.25g/100g。

过氧化值是衡量油脂酸败程度，检测月饼过氧化值是反映产品中油脂的新鲜程度的指标之一。

过氧化值越高说明其酸败就越严重！

油脂氧化酸败产生物质被摄食后可能在体内产生自由基及系列不良反应，油脂过氧化值高低也是衡量月饼品质好坏的一个指标。

3.微生物

国家标准《糕点、面包卫生标准》GB 7099-2015规定，月饼产品中菌落总数最高安全限量值不得超过105 CFU/g，霉菌计数不得超过150CFU/g。大肠菌群最高安全限量值不得超过100CFU/g。

国家标准《食品中致病菌限量》GB 29921-2013规定，月饼产品中沙门氏菌不得检出，金黄色葡萄球菌最高安全限量值不得超过1000CFU/g

月饼中微生物数量超标说明企业在生产过程中可能存在卫生、贮存不当等问题。

4.黄曲霉毒素B1

我国AFB1允许量标准GB7099-2015月饼限量为不得超过5ug/kg。

月饼中黄曲霉毒素B1很容易超标，其主要来源于原料在加工或储存过程中可能发生霉变。所以从正规渠道购买有质量保障的月饼，在原料储存和加工过程中有相对较高的安全保障。