

鄂城区月饼检测 菌落总数检测 金黄色葡萄球菌检测

产品名称	鄂城区月饼检测 菌落总数检测 金黄色葡萄球菌检测
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

月饼检测项目设计及介绍

检测项目	检测对象	主要作用	危害	检测产品
二氧化硫	月饼、面粉、小麦粉	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	遇水后会变成亚硫酸。亚硫酸进入食品，破坏食品中的维生素B1，还能影响人体对钙的吸收。熏蒸食品如使用工业用硫，还会发生更严重的中毒。	二氧化硫速测盒（手工类）
硼砂	月饼	硼砂具有增加食物韧性、脆度及改善食物保水性及保存度等功能，常被不法商贩添加到腐竹、肉丸、凉粉、粽子中、月饼。	硼砂经由食品摄取后，可与胃酸作用产生硼酸，硼酸具有积存性不易被排出，连续摄取后，会在体内蓄积，妨碍消化酵素作用，引起食欲减退、消化不良，抑制营养素吸收，促进脂肪分解导致体重减轻。其中毒症状为呕吐、腹泻、红斑、循环系统障碍、休克及昏迷。	硼砂快速检测试纸（手工类）硼砂检测试剂盒（仪器专用）
明矾	月饼	膨松剂、稳定剂	长期超量摄入铝，会增加人体肝脏、肾脏的负担，导致神经毒性、生殖和发育毒性	铝（明矾）快速检测盒（手工类）

山梨酸	月饼	防腐剂	食品中添加的山梨酸超标严重，消费者长期服用，在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。	山梨酸钾快速检测盒（仪器专用）
黄曲霉毒素B1	月饼、馅料原料：面粉、小麦粉、花生、玉米、大豆、食用油等	真菌污染，质变	黄曲霉毒素具有诱导突变、抑制免疫和致癌的作用。黄曲霉毒素作用的靶器官主要是肝脏。	黄曲霉毒素B1快速检测盒（手工类）
合成色素	月饼	着色剂	合成色素也对人体有伤害作用，可能导致生育力下降、畸胎等等，有些色素在人体内可能转换成致癌物质。合成色素是以煤焦油为原料制成的，通称煤焦色素或苯胺色素，对人体有害。危害包括一般毒性、致泻性、致突性（基因突变）与致癌作用。	色素（亮蓝）快速检测盒（仪器专用）胭脂红快速检测盒（仪器专用）柠檬黄快速检测盒（仪器专用）日落黄快速检测盒（仪器专用）苋菜红快速检测盒（仪器专用）
酸价	月饼、原料：食用油	长时间，质变指标	酸价过高，则会导致人体肠胃不适、腹泻并损害肝脏。	食用油酸价速测盒（手工类）食用油酸价快速检测试纸（手工类）食用油酸价、过氧化值快速检测试纸（手工类）食用油酸价检测试纸（仪器专用）
过氧化值	月饼、原料：食用油	长时间，质变指标	长期食用过氧化值超标的食品，易对肝脏造成损伤，严重超标可能引起呕吐、腹泻等症状，对人体健康存在严重危害。	食用油过氧化值速测盒（手工类）食用油过氧化值快速检测试纸（手工类）食用油酸价、过氧化值快速检测试纸（手工类）过氧化值检测试剂（仪器专用）
菌落总数	月饼	微生物指标	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，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。消费者食用微生物超标严重的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。	菌落总数检测板(手工类)菌落总数测试片（手工类）
大肠菌群	月饼	微生物指标	会导致肠道外感染、急性腹泻等。	食品大肠菌群检验纸片（手工类）大肠菌群测试片（手工类）大肠菌群检测板（手工类）大肠菌群显色培养基（手工类）
霉菌	月饼	微生物指标	霉菌还可引起食物霉变，会刺激人体消化道、胃部等，	霉菌酵母菌检测板（手工类）霉菌酵母菌测试

			严重的还可损伤肝脏，造成食物中毒。	片（手工类）霉菌酵母菌显色培养基（手工类）
沙门氏菌	月饼	微生物指标	沙门氏菌感染最常见的症状是胃肠炎，如呕吐、腹泻、腹痛，常见潜伏期为12-36小时，病程一般2-3天，重者可引起脱水、休克，部分患者可发展为败血症	沙门氏菌检测板（手工类）沙门氏菌检测卡（手工类）沙门氏菌测试片（手工类）沙门氏菌核酸检测盒（仪器专用）
金黄色葡萄球菌	月饼	微生物指标	摄入含有金黄色葡萄球菌肠毒素的食物后30分钟至8小时内，会出现恶心、剧烈呕吐、腹痛、腹泻等急性胃肠炎症状	金黄色葡萄球菌检测板（手工类）金黄色葡萄球菌显色培养基（手工类）金黄色葡萄球菌检测卡（手工类）金黄色葡萄球菌测试片（手工类）金黄色葡萄球菌核酸检测盒（仪器专用）