

广州速冻食品常规项目检测

产品名称	广州速冻食品常规项目检测
公司名称	广州国检检测有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101房
联系电话	13926218719

产品详情

速冻食品是采用新鲜原料制作，经过适当的处理和急速冷冻，在-18 至-20 的连贯低温条件下送抵消费地点的低温产品。速冻食品最大的优点是以低温来保存食品原有的品质，而不借助任何防腐剂和添加剂，但它的营养价值也无法和新鲜的鱼、肉等相比。《2013-2017年中国速冻食品行业产销需求与投资预测分析报告》数据显示，目前，水饺、汤圆、面点、粽子、馄饨，是目前速冻市场的前五强，其中水饺约占整个速冻食品销售额的50%以上，汤圆约占据20%的市场份额，面点、粽子、馄饨、春卷及地方特色小吃等约占的30%左右。

速冻食品检测

分类：

水产速冻食品：海虾、冻鱼、虾仁等。

农产速冻食品：毛豆、花生、芦笋、甜椒、竹笋、玉米、混合蔬菜等。

畜产速冻食品：猪肉、鸡肉鸭肉鹅肉等。

调理类速冻食品：特指两种以上的生鲜、农、水、畜产品为原料，加工处理，急速冷冻的速冻食品。调理类速冻食品又分为以下几类：

1、中式点心类：汤圆、水饺、烧卖、包子、炒饭等。

- 2、火锅调料类：鱼饺、鱼丸、贡丸等。
- 3、裹面油炸类：鸡块、可乐饼、鱿鱼排。
- 4、菜肴料理类：三杯排骨等。
- 5、糕点点心类：芝麻球、比萨饼、各式冷冻蛋糕等。

检测范围：

速冻水饺，速冻包子，速冻汤圆，速冻玉米，速冻虾，速冻鱼，速冻面食，速冻海鲜食、速冻面米、速冻谷物、速冻调理肉制品、速冻水果、速冻蔬菜制品等检测。

检测项目：

进出口检测。菌落总数，过氧化值，重金属，新鲜度，黄曲霉毒素，酸价，大肠菌群，沙门氏菌，志贺氏菌，金黄色葡萄球菌，粪大肠菌群等。

检测标准：

GB 31646-2018 食品安全标准 速冻食品生产和经营卫生规范

GB/T 25007-2010 速冻食品生产HACCP应用准则

GB/T 27302-2008 食品安全管理体系 速冻方便食品生产企业要求

GB 8863-1988 速冻食品技术规程

GB/T 23786-2009 速冻饺子

GB 19295-2011 食品安全标准 速冻面米制品

GB 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品

SB/T 10824-2012 速冻食品二维条码识别追溯技术规范

