

面包如何检测黄曲霉毒素B1、食品添加剂检测

产品名称	面包如何检测黄曲霉毒素B1、食品添加剂检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	600.00/件
规格参数	周期:7-10天 属于行业:检测服务 检测类型:性能检测
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

面包检测项目：

样品要求：具体面包检测样品需求量（请咨询客服人员）

检测周期：收到样品后的7到10个工作日

送样方式：递送样或者上门送样价格说明：此测试项目的检测价格为虚拟价，具体面包的检测费用请联系客服人员进行报价。

项目简介：面包是人们比较喜欢的早餐食品之一，按照**文件对面包的各指标检测以判定其是否为合格品，出具的检测报告。

面包检测标准：GB/T 20981-2007 面包.

检测指标：形态、色泽、组织、滋味口感、杂质、净含量偏差、水分、酸度、比容、细菌、大肠杆菌、黄曲霉毒素B1、食品添加剂等

检测范围：香辣咖喱面包、乳酪面包、椰子面包、英式面包、法式面包、千层面包、丹麦面包、吐司面包、黄油面包、肉松面包、蜂蜜面包、杂粮面包、软式面包、硬式面包、起酥面包、调理面包等

相关标准：QB 1252-1991 面包

面包简介：

面包也写作麵包，一种用五谷（一般是麦类）磨粉制作并加热而制成的食品。以小麦粉为主要原料，以酵母、鸡蛋、油脂、糖、盐等为辅料，加水调制成面团，经过分割、成形、醒发、焙烤、冷却等过程加工而成的焙烤食品。

