

中秋月饼食品安全卫生检测、食品添加剂化验

产品名称	中秋月饼食品安全卫生检测、食品添加剂化验
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

月饼的品种异彩纷呈，根据中国本土月饼和中西方饮食文化结合产生的新式月饼，将月饼分为两大类：传统月饼和非传统月饼。传统月饼就是，中国本土传统意义下的月饼；非传统月饼是新出来的月饼品类，与传统月饼相区别。较之传统月饼，非传统月饼的油脂及糖分较低，注重月饼食材的营养及月饼制作工艺的创新。

一、月饼检测标准

目前我国现行的月饼检测标准为GB/T 19855-2015《月饼》。该标准是从GB 19855-2005《月饼》修订而成的。两个版本很明显的区别就是从强制执行标准变成推荐标准。新标准取消了包装成本不应超过出厂价的25%、单粒月饼包装空位不应超过总容积的35%、外包内壁与单粒月饼包装间距离不应超过2.5cm等等规定。与老版本相比，GB/T 19855-2015要求适当进行了放宽，但是增加了生产与销售的要求。

二、月饼检测项目

- 1、原料与辅料质量检测：小麦粉、沙滩、花生、麦芽糖、食用植物油、食用猪油、鲜蛋、咸蛋黄、食用菌、食用动物油脂、荞麦、蜜饯、干果、坚果、宣威火腿、腌腊肉制品、芝麻、可食用花卉、月饼馅料及其他辅料；
- 2、感官检测：形态、色泽、组织、滋味与口感、杂质；
- 3、理化指标检测：干燥失重、脂肪、蛋白质、总糖、馅料含量等；
- 4、卫生指标检测：酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、霉菌、致病菌、重金属等
- 5、食品添加剂检测
- 6、净含量

7、生产与销售要求