

水果罐头检测荔枝罐头食品如何检验？

产品名称	水果罐头检测荔枝罐头食品如何检验？
公司名称	江苏广分检测技术有限公司销售部
价格	.00/个
规格参数	水果罐头检测:荔枝罐头食品检验 周期:3-5天 检测范围: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	0512-65587132 13906137644

产品详情

水果罐头批发十分重视食品安全，国家对此也有严格的质量控制，以为广大用户提供安全的水果罐头食品为己任，从选材、制作到包装均有严格的质量控制，没有二氧化硫，食用更健康。

国家标准中规定，水果罐头中二氧化硫是不得检出的。二氧化硫是一种无色、有刺激性气味的气体，对食品有漂白和防腐作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂。超量会对人体健康造成危害，严重时伤害肝、肾等脏器，引起急性中毒，甚至死亡。相关负责人表示，造成不合格的主要原因不排除生产企业为了延长产品的存放时间，增加产品的外观美感，超量使用所致。

水果罐头食品安全检测不仅是保障水果罐头食品消费者健康安全的重要手段，也是规范企业生产行为，提升企业竞争力，提高企业品牌的重要手段。

水果罐头食品检测主要包括：柑橘罐头、黄桃罐头、草莓罐头、山楂罐头、荔枝罐头、桔子罐头、葡萄罐头、枇杷罐头，杨梅罐头等各类水果罐头。

水果罐头食品检测项目主要包括有：理化项目（商业无菌、营养标签、亚硝酸盐、苯并芘、水分、柠檬黄、日落黄、山梨酸、胭脂红、诱惑红、丁基羟基茴香醚(BHA)、总糖、总酸等）。重金属及元素、微生物元素、农药残留等。

果蔬罐头部分检测标准：

DB13/T 1010-2009 甜玉米罐头

DB31/T 478.20-2014 主要工业产品用水定额及其计算方法 第20部分：农副食品加工业（罐头、面粉）

DB37/T 2696-2015 桃罐头加工技术规程

DB37/T 875-2007 水果罐头生产企业HACCP应用指南

DB37/T 910-2007 罐头生产质量安全控制

DB43/T 1264-2017 沅江芦苇笋罐头加工技术规范

DB43/T 667-2012 绿色食品（A级）柑桔罐头加工技术规程

DBS45/ 027-2016 食品安全地方标准 白果仁罐头

GB/T 10784-2006 罐头食品分类

GB/T 10786-2006 罐头食品的检验方法

GB/T 菠萝罐头

GB/T 芦笋罐头

GB/T 青刀豆罐头

GB/T 柑橘罐头

GB/T 糖水洋梨罐头

GB/T 清水荸荠罐头

GB/T 猪肉糜类罐头

GB/T 桃罐头

GB/T 青豌豆罐头

GB/T 蘑菇罐头

GB/T 番茄酱罐头