

# 糕点点心面包食品检测膨化食品卫生怎么检验？

产品名称	糕点点心面包食品检测膨化食品卫生怎么检验？
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	糕点点心面包:膨化食品卫生检验 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

所谓面包，就是以黑麦、小麦等粮食作物为基本原料，先磨成粉，再加入水、盐、酵母等和面并制成面团坯料，然后再以烘、烤、蒸、煎等方式加热制成的食品。

通常，我们提到面包，大都会想到欧美面包或日式的夹馅面包、甜面包等。其实，世界上还有许多特殊种类的面包。世界上广泛使用的制作面包的原料除了黑麦粉、小麦粉以外，还有荞麦粉、糙米粉、玉米粉等。有些面包经酵母发酵，在烘烤过程中变得更加蓬松柔软；还有许多面包恰恰相反，用不着发酵。尽管原料和制作工艺不尽相同，它们都被称为面包。

面包又被称为人造果实，品种繁多，各具风味。

面包是高热量碳水化合物食品，多吃容易肥胖。

温度高时较为松软好吃，低温的状态下会变硬，风味口感都会差很多

糕点产品：

送检要求：预包装食品，检测样品需提供1KG，15个独立包装

蛋糕通用技术条件SB/T10030-1992

片糕通用技术条件SB/T10031-1992

桃酥通用技术条件SB/T10032-1992

烘烤类糕点通用技术条件SB/T10222-1994

油炸类糕点通用技术条件SB/T10223-1994

水蒸类糕点通用技术条件SB/T10224-1994

熟粉类糕点通用技术条件SB/T10225-1994

糕点检验规则、包装、标志、运输及贮存

SB/T10227-1994

粽子SB/T10377-2004

裱花蛋糕SB/T10329-2000

《面包》QB/T1252-1991

《月饼馅料》SB10350-2002