

粽子检测速冻粽子食品怎么检验？

产品名称	粽子检测速冻粽子食品怎么检验？
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	粽子检测:速冻粽子食品检验 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

一、粽子的检测依据标准、规范

GB 7099-2015 食品安全标准 糕点、面包

GB 29921-2013 食品安全标准 食品中致病菌限量

GB 2762-2012 食品安全标准 食品中污染物限量

SB/T 10377-2004 粽子

二、根据以上依据标准可检测的指标

检测指标——感官

表面形态

色泽

滋味

检测指标——理化

干燥失重

检测指标——微生物

金黄色葡萄球菌

大肠菌群

霉菌

检测指标——真菌毒素限量

黄曲霉毒素B1

检测指标——污染物限量

铅

气味

状态

组织

净含量

沙门氏菌

志贺氏菌

菌落总数

砷

锡(仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品)

三、粽子的检测方法

感官检测

方法名称	依据
糕点面包感官指标(色泽、滋味、气味、状态)的检测	GB 7099-2015 食品安全标准 糕点、面包
粽子感官指标(表面形态、色泽、组织、滋味、气味)的检测	SB/T 10377-2004 粽子

理化检测

指标名称	方法名称
净含量	以质量(重量)单位标注净含量商品的计量检验方法(一般性商品的通用方法)
干燥失重	食品中水分的测定(卡尔·费休法) 食品中水分的测定(减压干燥法) 食品中水分的测定(蒸馏法) 食品中水分的测定(直接干燥法)