

# 武汉罐头食品商业无菌检测

产品名称	武汉罐头食品商业无菌检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	检测范围:食品检测中心 周期:7-10天 服务范围: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	13545270223

## 产品详情

### 商业无菌检测

商业无菌通俗来讲，是指某个操作流程不含危害公众环境的致病菌和毒素。主要体现在产品储存、运输及销售期间不会繁衍；产品有效期内保持稳定和良好的商业价值。

商业无菌是指不仅所有病原菌和能形成毒素的微生物已受到破坏，而且在正常处理和贮藏条件下能在产品中生长和形成败坏的其他微生物（如果存在的话）也受到破坏的杀菌程度。

商业无菌检测范围有哪些？

罐头食品商业无菌，卤蛋商业无菌，蘑菇商业无菌，乳制品商业无菌，罐装食品商业无菌，灭菌乳商业无菌，咸菜商业无菌，奶粉商业无菌等。

商业无菌检测内容有哪些？

商业无菌检测主要体现在微生物检测，比如菌落总数检测、大肠菌群检测、大肠杆菌检测、沙门氏菌检测、志贺氏菌检测、金黄色葡萄球菌检测、溶血性链球菌检测、黄曲霉菌检测、病毒检测、副溶血性弧菌检测等。

怎么解决商业无菌操作的问题？

A先罐装密封后，再加热杀菌、冷却

现在大多数的蔬菜、水果、肉、禽、水产类罐头所采用，是一种最普通的方法。

B先加热，再装入容器密封、冷却

用的较少。

C先加热杀菌冷却，再在无菌条件下装入已灭菌的容器中密封

主要用于牛奶制品、果汁饮料、豆奶等液体食品中；如纸盒装的果汁、豆奶等。