

汉阳区糕点微生物检测食品添加剂测试

产品名称	汉阳区糕点微生物检测食品添加剂测试
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

糕点的检测

早前媒体报道，某市对市场上销售商的部分食品进行抽查。结果显示，桃酥铝含量超标，月饼防腐剂严重超标，纯净水杂质多，且还其它物质...后来，质监部门已按有关法律法规，对抽查不合格的产品及其生产企业依法进行了处理，所有不合格产品已全部监督销毁或做必要的技术处理，未流入市场。

中国传统的糕点点心一般分为"八大件"和"八小件".八件是采用山楂、玫瑰、青梅、白糖、豆沙、枣泥、椒盐、葡萄干等八种馅心，外裹以含食油的面，放在各种图案的印模里精心烤制而成。

糕点的检测范围有哪些？

糕点，油炸糕点，蛋糕点，烘烤类糕点，发酵类糕点，食品糕点，西式糕点，自制糕点，散装糕点等。

糕点检测内容有哪些？

色素检测，卫生检测，山梨酸检测，感官检测，理化检测，微生物检测，食品添加剂检测，净含量检测等。

糕点检测项目有哪些？

检测项目是根据客户提供的糕点（比如桂花糕、小米糕等）样品，结合检测需求，确认一项或多项检测内容，对项目进行针对性检测。

以食品添加剂检测为例，可以检测的项目有成分含量检测，生物素检测，微生物检测、灰分检测，氯化钾检测、重金属检测、化学检测、定量检测、卫生质量检测、均匀度检测、杂质、水分、灰分、酸值、过氧化值、碘值、密度、溶解度、熔点测定、灼烧残渣、干燥失重、蒸发残渣、高锰酸钾消耗量。

糕点、点心作为大众化的美食食品，可以在正餐之余解决温饱，还可以享受各种食材加工后的不同味道，改善生活品质。同时，糕点的质量安全也需要引起重视，否则会給身体带来不适。