

# 罐头食品商业无菌检测

产品名称	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:第三方检测机构 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

罐头食品是指将符合要求的原料经过处理、调配、装罐、密封、杀菌、冷却，或无菌灌装，达到商业无菌要求，在常温下能够长期保存的食品，罐头食品制作有两大关键特征：密封和杀菌。

在我国国家标准和行业标准中，罐头食品的质量技术指标一般包括主要原辅材料要求、理化指标要求、微生物指标要求、缺陷分类技术要求，对于肉类罐头食品、水产类罐头还有其他特殊指标。对于理化指标，一般由净含量、固形物含量或可溶性物固形物含量构成。咸味食品一般还需检测氧化钠含量，糖水或糖浆类产品需要检测糖水或糖浆浓度，某些肉类、水产罐头还需检测脂肪含量。

罐头检测种类包括：畜肉类罐头、禽类罐头、水产动物类罐头、水果类罐头、蔬菜类罐头、干果和坚果类罐头、谷类和豆类罐头、其它罐头等

罐头检测项目有：罐头容器试漏试验、罐头容器完整率、罐头食品的pH值、罐头食品商业无菌、罐头食品中可溶性固形物含量、罐头食品感官、固形物含量、罐头容器紧密度、pH、总砷、铅、大肠菌群、商业无菌、霉菌、净含量等。

罐头检测标准：

GB/T 10786-2006 罐头食品的检验方法

GB/T 10786-2006.2 感官

GB/T 10786-2006.3 可溶性固形物含量测定

GB/T 10786-2006.4 固形物含量测定

GB/T 10786-2006.5 pH测定

GB/T 5009.11-2003 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12-2010 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 4789.32-2002 大肠菌群的快速检测

GB 4789.26-2013 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 4789.15-2010 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数