

广州冻鸡脚、鸭脚、猪脚检测第三方机构

| | |
|------|------------------------------------|
| 产品名称 | 广州冻鸡脚、鸭脚、猪脚检测第三方机构 |
| 公司名称 | 广东省广分质检检测有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101检测中心 |
| 联系电话 | 020-66624679 13719148859 |

产品详情

广州冻鸡脚、鸭脚、猪脚检测第三方机构

1.感官检验项目

感官检验项目包括食品的色、香、味、口感等方面的内容,在食品的生产企业中,感官检验是由车间质检员现场完成的。

2.食品的营养成分

食品的营养是公众关注的目标,对公众的身体健康至关重要。所以,食品的营养成分是食品标签中重要的指标。营养成分包括三大产能营养素:碳水化合物,蛋白质,脂肪,这三种物质在食品中占的比重直接影响人体对食品的能量需求。此外,食品还给我们提供维生素、必需氨基酸、微量元素、膳食纤维等营养物质,所以营养成分的分析是食品分析与检验中非常重要的项目。

3.食品的一般成分

水分是保持食品一定性状和口感的重要指标,有时还是影响食品保存的重要因素,所以水分也是食品分析与检验的重要项目。此外,食品还含有酸性物质、矿物质等,所以总酸度,灰分也是必检项目。

4.食品添加剂

在食品加工过程中,为了食品的风味和延长货架期,还会添加一些食品添加剂,如甜味剂,发色剂,漂白剂,抗氧化剂,食用色素等。根据食品添加剂使用卫生标准(CB2760-2007)规定,这些添加剂的使用都有限量要求,超出限量标准就会影响人的身体健康,甚至致病。所以,添加剂的含检验也是食品分析与检验的重要项目。

5.食品的有毒有害物质

食品的有毒有害物质来源于食品的原料,加工过程中人为添加的物质,加工及储存过程中的污染和变质。植物性食品原料在种植过程中因为灭虫等原因,会有杀虫剂,农用生长激素等残留,据监测部门的分析,有机氯农药已经停产30多年,现在的土壤和作物中还会检出有机氯,如DDT等;土壤,水源中的有毒有害物质也会因为生物富集作用,如重金属;在储存过程中,如果发生霉变,还可能有黄曲霉毒素等真菌毒素。动物性食品原料如猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅等,在养殖过程中会使用药物以免动物疫病,所以会有兽药残留。如果养殖过程中使用非法化学品也会产生残留,如孔雀石绿。在食品加工过程中,不法商贩为了私利还会使用一些非法化学品,如苏丹红。

6.食品包装

随着科学的进步,食品包装材料越来越多,食品包装对食品的二次污染越来越受到重视。根据GB5009.71,GB5009.78及5009.156等有关标准规定,食品包装必须符合一定的卫生标准