

火腿肠食品检测报告 启辰检测 食品检测报告

产品名称	火腿肠食品检测报告 启辰检测 食品检测报告
公司名称	江苏启辰检测科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州工业园区金鸡湖大道99号纳米城西北区4幢302
联系电话	18625205571 18625205571

产品详情

手工面检测

手工面条检测项目

外观、烹调性、烹调损失、自然断条率、总、铅、镉、总、铬、铝、水分、盐分、铝、酸度、胭脂红、日落黄、苋菜红、柠檬黄、新红、过氧化苯甲酰、赫曲霉A、玉米赤霉烯酮、B1、酸盐、苯并(a)芘、
、标签、营养标签、净含量

以小麦粉、荞麦粉、高粱粉等为主要原料，添加、食用碱或面质改良剂或其他辅料，泡面食品检测报告，经机制加工或手工加工、烘干或晾晒制成的干面条。

手工面：以小麦粉等为主要原料，添加品质改良剂和植物油，经手工加工、晾晒或烘干制成的干面条。

检验依据

GB 2762 食品安全 食品中污染物

GB 5009.12 食品安全 食品中铅的测定

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

食品/白酒/啤酒/红酒/饮料检测

长期承担各地市场监管部门生产、流通、餐饮等环节的食品安全监督抽检、风险监测、应急抽检、评价性抽检等任务。可依照各类标准提供粮油制品、乳制品、休闲食品、白酒、饮料、畜禽水产制品、农产品、调味品、茶叶、、产品、宠物食品、食品接触及包装材料、饮用水等领域的解决方案。

食品标签是直接向消费者提供食品信息的载体。一方面能够有效地为消费者选择和食用包装食品提供依据，酒店食品检测报告，保障消费者的利益。另一方面，能够有效地体现食品企业贯彻的力度，食品检测报告，避免标识错误引起的损失。由此可见，食品标签标识的重要性。

腌腊肉制品是原料肉经过预处理、腌制、酱制、晾晒(或烘烤)等工艺加工而成的生肉类制品，食用前需经熟化加工，火腿肠食品检测报告，是我国传统的肉制品之一。腌腊制品具有方便易行、肉质紧密坚实、色泽红白分明、滋味咸鲜可口、风味、便于携运和耐贮藏等特点。我国主要的腌腊肉制品有腊肉类、咸肉类、风干肉类、中式火腿等。尽管腌腊制品种类很多，但其加工原理基本相同，主要工艺为腌制、脱水和成熟。火腿肠食品检测报告-启辰检测(在线咨询)-食品检测报告由江苏启辰检测科技有限公司提供。“环境检测,土壤检测,危废检测,水质检测”选择江苏启辰检测科技有限公司，公司位于：苏州工业园区金鸡湖大道99号纳米城西北区4幢302，多年来，启辰检测坚持为客户提供好的服务，联系人：刘经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。启辰检测期待成为您的长期合作伙伴！