

# 食品安全微生物 重金属测试

产品名称	食品安全微生物 重金属测试
公司名称	广州国检检测有限公司
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房
联系电话	13926218719

## 产品详情

在全球共同关注食品安全的大背景下，如何在食物生产加工、储存、流通过程中实现有效的安全控制是保障食品质量、提升食品安全面临的巨大挑战。食品从原材料到成品全过程控制，需要提升质控意识，通过检测、认证、审核、咨询的形式帮助客户构建一个可持续发展的业务。

农产品来源于农业的初级产品，未来随着居民生活水平的不断提高，提升农产品的整体质量将面临更大的挑战，此外农产品的质量对于经过深加工食品产品的品质能起到决定性作用已经毋庸置疑。农产品线在基础的种植业、畜牧业及渔业，提供产品认证、绿色有机无公害地理标志产品检测，以及良好农业操作规范认证的服务，助力提升农产行业生产管理水平。

### 1、食品添加剂检测

重点产品：保水剂，水分保持剂，凝固剂，稳定剂，防腐剂，面粉添加剂，膨松剂，漂白剂，护色剂，抗结剂，胶姆糖基础剂，抗氧化剂，酶制剂，面粉添加剂，膨松剂，乳化剂，酸度调节剂，甜味剂，咸味剂，消泡剂，营养强化剂，增稠剂，增味剂，着色剂，被膜剂等。

### 2、畜产品检测（肉制品、乳制品、蛋品）

重点产品：香肠制品，火腿制品，腌腊制品，酱卤制品，熏烧烤制品，油炸制品，调理肉制品，罐藏制品，液态奶类，奶粉类，炼乳类，乳脂肪类，干酪类，乳冰淇淋类，其他乳

制品类，鸡蛋，鸭蛋等。

### 3、水产品检测（鲜活品、冷冻品、干制品）

重点产品：鱼，虾，蟹，贝类，冷冻鱼，虾，蟹，贝类，干制鱼，虾，蟹，贝类，藻类干制品等。

### 4、粮油制品及发酵制品检测（酒类、调味品）

重点产品：白酒（浓香型与酱香型），啤酒，果酒，葡萄酒，黄酒，酱油，醋，味精等。

### 5、农产品检测（粮食、果蔬）

重点产品：水稻，大米，面粉，杂粮，蔬菜，水果，茶叶等。

### 6、饮料检测

重点产品：碳酸饮料，果汁饮料，固体饮料，奶茶，蛋白质饮料等。

### 7、糖果零食检测（休闲食品、速冻食品、罐头）

重点产品：软糖，硬糖，巧克力，干果，烘培食品，果脯，膨化食品，油炸食品，干制果蔬类，速冻水饺/汤圆，水果罐头，肉类罐头等。

### 8、保健食品检测

重点产品：维生素、微量元素、钙、营养元素等。

## —— 热门食品及农产品检测项目 ——

#### 1、理化常规检测

常检项目：脂肪，能量，碳水化合物，钠，膳食纤维，可溶性固形物，酸价，过氧化值

#### 2、营养成分检测（营养标签）

常检项目：能量，蛋白质，脂肪，碳水化合物，钠，反式脂肪

#### 3、脂肪酸检测

常检项目：反式脂肪酸，饱和脂肪酸/脂肪，单元不饱和脂肪酸/脂肪，多元不饱和脂肪酸/脂肪，总不饱和脂肪酸/脂肪

#### 4、糖类检测

常检项目：淀粉，果糖，葡萄糖，蔗糖，总糖，还原糖，低聚果糖

## 5、禁止添加的物质检测

常检项目：苏丹红 ，苏丹红 ，苏丹红 ，苏丹红 ，甲醛，三聚氰胺

## 6、维生素检测

常检项目：维生素A（视黄醇），维生素C(抗坏血酸)，维生素D，维生素E，维生素B1(硫胺素)，维生素B2（核黄素），维生素B3（尼克酸、烟酸、烟酰胺），维生素B4（腺嘌呤核苷酸），维生素B5(泛酸)，维生素B6，维生素B8（生物素），维生素B9（叶酸），维生素B12

## 7、重金属检测

常检项目：铅，总砷，镉，铜，总汞，铁，无机砷，钠，镍，锑，硒，氟

## 8、污染物检测

常检项目：苯并芘

## 9、瘦肉精检测

常检项目：克伦特罗，莱克多巴胺，沙丁胺醇

## 10、性激素检测

常检项目：孕酮，雌二醇

## 11、毒素检测

常检项目：黄曲霉毒素B1，黄曲霉毒素M1，展青霉素

## 12、微生物检测

常检项目：菌落总数，大肠菌群，粪大肠菌群，大肠杆菌，沙门氏菌，志贺氏菌，肠球菌，单核细胞增生李斯特氏菌，副溶血性弧菌，霉菌计数，酵母菌计数，嗜渗酵母计数，阪崎肠杆菌，耐热大肠菌群，大肠埃希氏菌，金黄色葡萄球菌，乳酸菌检验，绿脓杆菌，肠杆菌科，商业无菌，产气荚膜梭菌，亚硫酸盐还原梭状芽孢杆菌，肉毒梭菌，铜绿假单胞菌，粪链球菌

## 13、塑化剂检测

常检项目：邻苯塑化剂

#### 14、农药残留检测（农产品）

常检项目：六六六，滴滴涕，三氯杀螨醇，氰戊菊酯，溴氰菊酯，氯菊酯，乙酰甲胺磷，杀螟硫磷，乐果，敌敌畏

#### 15、食品包材检测

常检项目：己内酰胺，丙烯腈，甲醛，游离甲醛，游离酚，邻苯二甲酸盐特定迁移，邻苯二甲酸酯含量，锑，锌，高锰酸钾耗氧量 CODMn，蒸发残渣-水，蒸发残渣-4%乙酸，蒸发残渣-20%乙醇，蒸发残渣-65%乙醇，蒸发残渣-正己烷，重金属（以Pb计），脱色试验-乙醇，脱色试验-冷餐油或无色油脂，脱色试验-浸泡液，苯乙烯，乙苯，氯乙烯，阻湿性（透湿/水蒸气透过率），阻氧性（透氧/氧气透过率），热封强度，剥离力，拉断力（横向+纵向），伸长率，撕裂强度（直角撕裂），冲击强度（抗摆锤冲击），摩擦系数，溶剂残留，抗菌性，防霉性，防腐性

#### 16、食品添加剂检测

常检项目：甜味剂，合成色素，防腐剂，面粉添加剂，膨松剂，漂白剂，保水剂等