

# 食品二氧化硫残留量化验、菌落总数检测

产品名称	食品二氧化硫残留量化验、菌落总数检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	600.00/件
规格参数	周期:7-10天 属于行业:检测服务 检测类型:性能检测
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	0512-65587132 18662248592

## 产品详情

### 食品检测

#### 食品安全检测项目

**酸价：**酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中的酸价不得超过5mg/g。

《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制坚果与籽类食品酸价不得超过3 mg/g。《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400—2015）中规定，油炸面饼的酸价不得超过1.8 mg/g。

造成酸价不合格的主要原因有：原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

**二氧化硫残留量：**二氧化硫、焦亚钾、亚钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后会产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，坚果与籽类食品生产加工中不得使用亚盐、二氧化硫等物质。

二氧化硫进入人体后\*终转化为盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

**菌落总数：**菌落总数是用来判定食品在被加工过程中被污染的程度及卫生质量的重要指标，食品的生产加工过程中，卫生质量的高低首先决定于食品原料的来源。《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400—2015）、《食品安全地方标准 凉皮、凉面》（DBS61/0011—2016）和《方便湿冷面》（Q/MHCD 0002S—2017）中规定，菌落总数5次检测的结果均不得超过100000 CFU/g，且至少3次检测结果不得超过10000 CFU/g。

民以食为天，食以安为先。所谓“病从口入”，食品安全关乎人类的健康，食品安全更是全国各级工作中的重点，政策监管越来越严格，人民群众对食品安全的需求越来越高，食品生产企业只有夯实产品质量，打牢基础，才能在互联网时代的发展中占得先机。