

# 食品保质期检测，食品保质期第三方检测机构，CMA报告

产品名称	食品保质期检测，食品保质期第三方检测机构，CMA报告
公司名称	国联质检
价格	.00/个
规格参数	检测机构:国联质检 检测标准:依据标准 检测周期:5-7天（特殊项目除外）
公司地址	沔东新城协同创新港8号楼
联系电话	18092379637 17792359878

## 产品详情

根据《食品安全法》和有关标准规定，食品保质期是指食品在标明的贮存条件下保持品质的期限。保质期由厂家根据生产的食品特性、加速实验或测试结果进行确定，相当于企业针对产品对消费者给出的承诺——在此期限内，食品的风味、口感、安全性各方面都有保证，可以放心食用。

保质期由两个元素构成，一为贮存条件，二为期限，二者紧密相关，不可分割。贮存条件必须在食品标签中标注，通常包括：常温、避光保存、冷藏保存、冷冻保存等。如果产品存放条件不符合规定，食品的保质期很可能会缩短，甚至丧失安全性保障。

### 食品保质期检测范围

食品保质期：蛋糕，干零食，果冻，饼干，罐头，果干，蔬菜水果，酱菜，豆粉，酸奶，肉制品，食用油，粮食加工制品，蛋制品，豆制品，调味品，糖果制品，糕点，乳制品，饮料，茶叶，蜂产品等。

其他：宠物食品，日化用品，药品，冷冻食品，乳液，菌肥，方便食品，炒货食品，膳食食品，营养强化食品，保健食品，烘焙食品等。

### 食品保质期检测项目

感官指标检测：色泽检测、滋味检测、气味检测、组织形态检测、臭和味检测、杂质检测等。

理化指标检测：水分检测、pH值检测、灰分检测、酒精度检测、酸价检测、过氧化值检测、可溶性固形

物检测、挥发性盐基氮检测、脲酶检测等。

营养价值指标检测：元素检测(铅、砷、汞、铜、镉、铬、锡、锰、钾、钠、镁、钙、铝、锌、铁、磷、硒、氟、氯、溴、碘)、营养成分检测(蛋白质、脂肪、氨基酸、脂肪酸、碳水化合物、维生素)

微生物指标检测：菌落总数检测、大肠菌群检测、霉菌和酵母菌检测、沙门氏菌检测、志贺氏菌检测、金黄色葡萄球菌检测、商业无菌检测等。

真菌毒素指标检测：黄曲霉毒素B1、B2、M1、M2、赭曲霉毒素检测、玉米赤霉烯酮检测、呕吐毒素检测等。

保质期试验：加速破坏性试验、长期稳定性试验

食品保质期检测标准

ASTM E2454-2005(2011)测定消费品保质期用感官评定法指南

DIN 10968-2003感官检验 食品低保质期的确定和检查

GB7718-2011 预包装食品标签通则

T/CNFIA 001-2017 食品保质期通用指南