

速冻食品重金属含量 微生物测试

产品名称	速冻食品重金属含量 微生物测试
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

速冻食品是采用新鲜原料制作，经过适当的处理和急速冷冻，在-18 至-20 的连贯低温条件下送抵消费地点的低温产品。速冻食品最大的优点是以低温来保存食品原有的品质，而不借助任何防腐剂和添加剂，但它的营养价值也无法和新鲜的鱼、肉等相比。《2013-2017年中国速冻食品行业产销需求与投资预测分析报告》数据显示，目前，水饺、汤圆、面点、粽子、馄饨，是目前速冻市场的前五强，其中水饺约占整个速冻食品销售额的50%以上，汤圆约占据20%的市场份额，面点、粽子、馄饨、春卷及地方特色小吃等约占的30%左右。

一、检测范围：速冻水饺，速冻包子，速冻汤圆，速冻玉米，速冻虾，速冻鱼，速冻面食，速冻海鲜食、速冻面米、速冻谷物、速冻调理肉制品、速冻水果、速冻蔬菜制品等检测。二、检测项目：进出口检测。菌落总数，过氧化值，重金属，新鲜度，黄曲霉毒素，酸价，大肠菌群，沙门氏菌，志贺氏菌，金黄色葡萄球菌，粪大肠菌群等。

(一) 速冻面米 (二) 速冻谷物 (三) 速冻肉制品 (四) 速冻水产制品 (五) 速冻蔬菜制品 (六) 速冻水果制品

三、检测标准：检验标准：GB 31646-2018 食品安全标准 速冻食品生产和经营卫生规范GB/T 25007-2010 速冻食品生产HACCP应用准则GB/T 27302-2008 食品安全管理体系 速冻方便食品生产企业要求GB 8863-1988 速冻食品技术规程GB/T 23786-2009 速冻饺子GB 19295-2011 食品安全标准 速冻面米制品GB 2707 鲜(冻) 畜肉卫生标准GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准GB 16869 鲜、冻禽产品GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品SB/T 10824-2012 速冻食品二维条码识别追溯技术规范CAC/RCP 8-1976 速冻食品加工和处理操作规范