

坚果炒货重金属黄曲霉毒素检测

产品名称	坚果炒货重金属黄曲霉毒素检测
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

炒货食品及坚果制品分为“开心果、杏仁、松仁、瓜子”及“其他炒货食品及坚果制品”两类。炒货食品及坚果制品是以坚果、籽类或其籽仁为主要原料，添加或不添加辅料，经烘炒、油炸、蒸煮或其他等熟制加工工艺制成的食品，包括油炸、烘炒豆类。

食油中含有一种亚油酸成分，容易与空气中的氧发生化学反应，这种现象叫“油脂氧化”，哈喇味就是油脂氧化酸败的结果。食用的植物油需要用棕褐色瓶子盛装，密封避光保存，不能加水与杂质。在炼制荤油时要尽量减少油中的水分，好用陶瓷坛子盛装，另外里面可以放一些丁香，大料，茴香、桂皮、生姜，这些香料有抗氧化剂的作用。而油炸食品好密封遮阳储藏。

检测范围：

烘炒类：炒瓜子、炒花生等。

带壳烘炒类：炒黑瓜子、炒白瓜子、炒葵花子、炒松子、炒山核桃、糖炒栗子、炒榛子、开心果等。

无壳烘炒类：青豆果子、红豆果子、炒花生仁、炒核桃仁、炒瓜子仁等。

裹衣烘炒类：鱼皮裹衣花生、奶油可可花生、琥珀花生、糖衣杏仁等。

油炸类：油炸花生仁、怪味花生、油炸青豆、油炸琥珀桃仁等。

其他类：如水煮花生、果仁或坚果类糖炒制品(糖炒花生、糖炒瓜子仁等)、核桃粉、芝麻粉(糊)、杏仁粉等。

检测项目：

理化检测：水分检测、灰分检测、pH值检测、酸价检测、过氧化值检测等。

微生物检测：菌落总数检测、大肠菌群检测、霉菌检测、酵母菌检测、致病菌检测(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)、商业无菌检测等。

卫生检测：重金属检测(总砷、铅)、黄曲霉毒素检测、二氧化硫检测、甜蜜素检测、糖精钠检测、安赛蜜检测、柠檬黄检测、亮蓝检测、抗氧化剂检测、苯并芘检测、营养成分检测、农药残留检测等。

检测标准：

GB/T 22165-2008 坚果炒货食品通则

GB/T 29647-2013 坚果与籽类炒货食品良好生产规范

SB/T 10671-2012 坚果炒货食品 分类

SN/T 4135-2015 出口炒货类食品检验规程

SB/T 10670-2012坚果与籽类食品 术语

T/CCAA 0018-2014食品安全管理体系 坚果加工企业要求