

# 广州吐司蛋挞面包检测 面包检测报告

产品名称	广州吐司蛋挞面包检测 面包检测报告
公司名称	广州国检检测有限公司技术服务
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东1号（2号厂房）1楼自编102房
联系电话	020-66624679 15918506719

## 产品详情

服务详情前言：面包是指以小麦粉、酵母、食盐、水为主要原料，加入适量辅料，经搅拌面团、发酵、整形、醒发、烘烤或油炸等工艺制成的松软多孔的食品，以及烤制成熟前或后在面包坯表面或内部添加奶油、人造黄油、蛋白、可可、果酱等的制品，按照产品的物理性质和食用口感分为软式面包、硬式面包、起酥面包、调理面包和其他面包五类，其中调理面包又分为热加工和冷加工两类。检测范围：各类面包。面包检测项目：净含量偏差、形态、表面色泽、滋味与口感、组织、杂质、水分、酸度、比容、酸价（仅限配料中添加油脂的产品）、过氧化值（仅限配料中添加油脂的产品）铅、菌落总数（不适用现制现售的产品，以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、大肠菌群（不适用现制现售的产品，以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、霉菌（不适用于添加霉菌成熟干酪的产品）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、标签。检测标准：JJF

1070-2005定量包装商品净含量计量检验规则；GB/T 20981-2007面包；GB 5009.3-2016食品安全国家标准 食品中水分的测定；GB 5009.229-2016食品安全国家标准 食品中酸价的测定；GB 5009.227-2016食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定；GB 5009.12-2017食品安全国家标准 食品中铅的测定；GB 4789.2-2016食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定；GB 4789.3-2016食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数；GB 4789.15-2016食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数；GB 4789.4-2016食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验；GB 4789.10-2016食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验；GB 7718-2011食品安全国家标准 预包装食品标签通则。