

深圳糕点食品成分检测，蛋糕食品成分含量分析

产品名称	深圳糕点食品成分检测，蛋糕食品成分含量分析
公司名称	北京清析技术研究院
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市海淀区王庄路1号B座6层7-C房间（住所）
联系电话	18855128475 18855128475

产品详情

蛋糕是一种古老的西点，一般是由烤箱制作的，蛋糕是用鸡蛋、白糖、小麦粉为主要原料。以牛奶、果汁、奶粉、香粉、色拉油、水，起酥油、泡打粉为辅料。经过搅拌、调制、烘烤后制成一种像海绵的点心。

一、蛋糕检测范围

奶油蛋糕、生日蛋糕、水果蛋糕、巧克力蛋糕、榴莲蛋糕、绿豆蛋糕、裱花蛋糕、芝士蛋糕等。

二、蛋糕检测项目

成分检测、质量检测、微生物检测、水分检测、pH值检测、农残检测、糖含量检测、感官检测、食物添加剂检测、灰分测定、酸价测定、过氧化值检测、重金属检测、反式脂肪酸含量检测、色素检测等。

三、蛋糕检测标准

- 1、GB/T 31059-2014 裱花蛋糕
- 2、GB/T 24303-2009 粮油检验.小麦粉蛋糕烘焙品质试验.海绵蛋糕法
- 3、GOST 15052-2014 蛋糕.通用规格

- 4、TCVN 7240-2003 绿豆蛋糕
- 5、TCVN 7406-2004 无奶油甜蛋糕.技术要求
- 6、SNI 01-4296-1996 菠萝甜蛋糕
- 7、SNI 01-4313-1996 榴莲糕（甜蛋糕制成的榴莲）
- 8、SNI 01-4294-1996 甜蛋糕
- 9、GOST 15052-1996 大蛋糕.一般技术条件
- 10、DB13/ 156-1993 食品添加剂 蛋糕油

四、蛋糕检测流程

- 1、沟通需求：了解待检测项目，确定检测范围；
- 2、报价：根据检测项目及检测需求进行报价；
- 3、签约：签订合同及保密协议，开始检测；
- 4、完成检测：检测周期会根据样品及其检测项目/方法会有所变动，具体可咨询检测顾问；
- 5、出具检测报告，进行后期服务；

清析技术研究院可提供蛋糕糕点食品相关检测服务，提供资质检测报告，致力于成分检测、配方分析、元素分析、工业诊断、未知物分析、模拟测试、大型仪器测试、可行性验证等服务，如有检测需求可以联系咨询工程师帮您详细解答。