

江苏冷冻食品成分检测，冰淇淋食品配方分析

产品名称	江苏冷冻食品成分检测，冰淇淋食品配方分析
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

冰淇淋是以饮用水、牛乳、奶粉、奶油（或植物油脂）、食糖等为主要原料，加入适量食品添加剂，经混合、灭菌、均质、老化、凝冻、硬化等工艺制成的体积膨胀的冷冻食品。

冰淇淋检测项目部分如下：

成分检测、质量检测、感官检测、营养标签检测、微生物检测、含量检测、热量检测、色素检测、添加剂检测、膨胀率检测、菌落总数检测、硬度检测、乳糖含量检测、总固形物含量、防腐剂检测等。

冰淇淋检测范围部分如下：

酸奶冰淇淋、果蔬冰淇淋、圣代、巧克力冰淇淋、冰淇淋、冒烟冰淇淋、果仁冰淇淋、甜筒、香草冰淇淋、草莓冰淇淋、抹茶冰淇淋、冰淇淋粉等。

冰淇淋检测标准部分如下：

- 1、GB/T 32782-2016 冰淇淋和冷冻甜食品中的脂肪测定 哥特里-罗紫法
- 2、GB/T 31114-2014 冷冻饮品 冰淇淋
- 3、GB/T 20976-2007 软冰淇淋预拌粉

- 4、 DIN EN 16901-2017 冰淇淋冷柜. 分类, 要求和试验条件; 德文版本EN 16901-2016
- 5、 SB/T 10418-2017 软冰淇淋
- 6、 BS EN 16901-2016 冰淇淋冷柜. 分类, 要求和试验条件
- 7、 BS EN 16901-2016 冰淇淋冷柜. 分类, 要求和试验条件
- 8、 BS EN 16838-2016 冰淇淋冷藏挖取陈列柜. 分类, 要求和试验条件
- 9、 EN 16838-2016 冷藏展示柜-舀冰淇淋的分类,要求和试验条件
- 10、 SN/T 4457-2016 出口饮料、冰淇淋等食品中11种合成着色剂的检测 液相色谱法

冰淇淋检测流程部分如下：

- 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；

以上是有关冰淇淋检测的相关介绍，清析技术研究院可提供冰淇淋相关检测服务，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。