

黄陂月饼微生物指标检测滑石粉含量化验

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 黄陂月饼微生物指标检测滑石粉含量化验 |
| 公司名称 | 广分检测认证有限公司 |
| 价格 | .00/指标 |
| 规格参数 | 品牌:GFQT 压力管道:武汉 服务范围:检测认证 |
| 公司地址 | 江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋 |
| 联系电话 | 18662582169 18662582169 |

产品详情

月饼是时令节庆食物的典型代表，具备季节性强、生产企业多、销售时间短、零售渠道分散的特点，因此在原料采购、生产、运输、销售等环节都不同于其他普通食物。

原料管控-百检食物检测实验室

月饼的原料包括小麦粉、食用油脂、白砂糖、鸡蛋、咸蛋黄、干果籽类、食用馅料等。具体的检测项目和标准参照下表：

小麦粉：脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素B1、二氧化钛、滑石粉、铝的5.

GB/T1355-1986|常、好氧化保印院、满酸钾、审能次硫酸氢钠".

食用植物油：GB2716-2018|酸价、过氧化值、溶剂残留量、黄曲霉毒素B1、苯并[a]比。

动物油脂：GB10146-2015|酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]比。

白砂糖：GB/T 317-2006|蔗糖分、还原糖分、色值、总碑、铅、螺。

鸡蛋：GB2749-2015|硝基陕喃代谢物四项、氟苯尼考、恩诺沙星、环丙沙星、氯素、金霉素、土霉素、四环素。

月饼全项检测项目及标准

咸蛋黄：GB2749-2015|苯甲酸、山梨酸、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红II、苏丹红V.

干过籽类：GB19300-2014|酸价、过氧化值、二氧化硫、铅。

食品馅料：GB/T21270-2007|酸价、过氧化值、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、菌落总数、大肠菌群。

成品检测-百检食品检测实验室

对月饼进行理化指标、卫生指标、食品添加剂的检测和标签审核。

理化指标：干燥失重、蛋白质、脂肪、总糖、馅料含量。

卫生指标：酸价、过氧化值、铅、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌。

苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、铝的残留量、丙酸、脱氢乙酸、纳他霉素、三氯。

食品添加剂|蔗糖、纽甜、阿斯巴甜、特丁基对苯二酚（TBHQ）、防腐剂很和使用时各自用量占其很大使用量的比值之和。

标签：标签审核。