

## 新洲糕点及原材料检测单位

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 新洲糕点及原材料检测单位                   |
| 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<br>所在地:武汉<br>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

点心的归类是根据加工工艺和风味的优点开展区别：

依照区域分，有中式点心、西式甜点和别的点心，在其中中式点心有广式、闽式、广式等，西式甜点关键有生日蛋糕类、泡芙类等；根据生产工艺流程归类，分成热处理点心、冷拉点心，普遍的热处理点心有酥类糕点、粽子类等，普遍的冷拉点心有模型糕类、欧式装饰设计点心类等。

不一样品种的点心由于特殊的调料和加工工艺，大多数具备高糖高热量高脂肪的特性，假如生产过程监管不合理，易造成产品质量降低或微生物菌种环境污染等状况。

面粉：铅、过氧化苯甲酰、铝

食用植物油：黄曲霉毒素B1、过氧化值、丙二醛、塑化剂3项包馅：蛋白、人体脂肪、过氧化值、丙二醛、总糖、食用色素（1-IN,仅限于含鸡蛋黄）

点心的归类是根据加工工艺和风味的优点开展区别：