

月饼检测，月饼质量检测报告办理机构

产品名称	月饼检测，月饼质量检测报告办理机构
公司名称	贝斯通检测技术（深圳）有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区松岗街道红星社区星际家园8-9栋8-1821（注册地址）
联系电话	17688901138 17688901138

产品详情

月饼食品检测报告怎么办理？贝斯通检测机构专的检测认证机构，产品检测认证可以联系我们。由于产品质量越来越受人们的重视，全球各大商场在选择销售产品时，需要企业提供一份由第三方“权威检测机构”出具的相关《产品质量检测报告》。人们在购物时也希望自己所买的东西都是安全，受保护的。厂家如果也想自己的商品销售不受影响。那么一份正规的质检报告就越来越受到重视。现在对食品检验要求这么严格，关于月饼的食品检验标准也是必不可少的，所以今来给大家说一下关于月饼检验的标准。

我们现在对于月饼的生产检验有明显的标准定义：使用面粉等谷物粉、油、糖或不加糖调制成饼皮，包裹各种馅料，经加工而成在中秋节食用为主的传统节日食品。这个定义包括了月饼的食品属性和礼品属性。食品属性不难理解，主要反映在谷物粉、油、糖、调制、馅料、食用、食品等用语中；礼品属性主要反映在“在中秋节食用为主的传统节日食品”的描述上。

和之前的检验标准有所不同的是此次的标准更为简洁明了，按加工工艺分为烘烤类月饼、熟粉成型类月饼和其他类月饼共三类；按产地划分为广式、京式和苏式三类，并将各地特色月饼列入资料性附录B，如滇式月饼、潮式月饼、晋式月饼等；按馅料将月饼分为蓉沙类、果仁类、果蔬类、蛋黄类月饼、水产制品类月饼等和馅料中添加了其他产品的其他类月饼。

从外观到添加剂 一块月饼要过21大关

目前月饼执行的国标为GB19855--2005，在该标准上，制作月饼所需的小麦粉、白砂糖、食用植物油等原料，以及食品添加剂等都有相应的执行标准。月饼种类不同，其检测的具体内容也有一定差异。“总的来说，每一种月饼小到外观、净含量、标签标识，大到水分、蛋白、食品添加剂等，都需要进行相关检测。”一块月饼要检测21种项目，而一种项目里又会有很多具体的检测内容。”比如防腐剂中又包括山梨酸类、脱氢乙酸类。

针对山东省质监局网站公布的烟台10家生产企业生产的不合格月饼，烟台市质监局相关负责人称，这些月饼的问题主要集中在标签标识以及月饼馅料比上，这位负责人介绍，还有一些月饼馅料含量不达标，

不过在卫生指标方面，这些月饼都是过关的。

微生物检测全程无菌 要花一周的时间

在月饼众多检测项目中，微生物的检测重要。据了解，相对于水分、蛋白质、糖分等检测，月饼微生物的检测比较特殊，检测过程必须全程无菌，所用工具也要进行121℃灭菌消毒。“在所有项目中，微生物的检测耗费时间长，要一周左右。”

可以在微生物检测室中看到，在超净工作台，微生物检测员进行月饼的取样工作。相对于其他项目用搅拌机粉碎月饼的方法不同，微生物检测要把镊子放在酒精灯外焰处进行多次消毒，夹取少量块状月饼，放进天平上一个文件袋大小的“塑料袋”中，这个塑料袋是专用的无菌均质袋。“取样时要均匀，月饼皮及馅料都得有，然后加入无菌生理盐水按比例进行稀释。”

以上部分就是关于月饼检测报告的内容，关于其他产品的检测报告办理相关的问题可以联系贝斯通第三方检测机构，旗下实验室拥有国家CNAS/CMA权威认证的检测机构。我司主要以研发、检测、分析为主。经验丰富，服务面广。