

# 恩施州速冻食品微生物检测，食品农残检验

产品名称	恩施州速冻食品微生物检测，食品农残检验
公司名称	江苏广分检测技术有限公司销售部
价格	.00/个
规格参数	速冻食品检测:食品农残检验 周期:5-7天 检测范围:全国
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	0512-65587132 13906137644

## 产品详情

速冻食品是通过急速低温(-18℃以下)加工出来的速冻食品，食物组织中的水分、汁液不会流失，而且在这样的低温下，微生物基本上不会繁殖，食品的安全有了保证。

### 速冻食品检测

#### 速冻食品检测范围

畜产速冻食品：猪肉、鸡肉等。

水产速冻食品：海虾、冻鱼、虾仁等。

农产速冻食品：毛豆、花生、芦笋、甜椒、竹笋、玉米、混合蔬菜等。

调理类速冻食品：中式点心类、火锅调料类、裹面油炸类、菜肴料理类、糕点点心类等。

#### 速冻食品检测标准（部分）

1、GB/T 25007-2010 速冻食品生产HACCP应用准则

2、DB37/T 3342-2018

速冻食品制造、肉制品及副产品加工行业企业生产安全事故隐患排查治理体系实施指南

3、DB37/T 3341-2018 速冻食品制造、肉制品及副产品加工行业企业安全生产风险分级管控体系实施指南

4、GOST R 56940-2016 冷藏, 冷冻, 深冻产品/速冻食品和冰淇淋的运输, 储存和分配用温度记录器.  
测试,性能, 适合性

- 5、SB/T 11073-2013 速冻食品术语
- 6、SB/T 10824-2012 速冻食品二位条码识别追溯技术规范
- 7、SB/T 10825-2012 加工食品销售服务要求 速冻食品
- 8、SB/T 10827-2012 速冻食品物流规范
- 9、SB/T 10699-2012 速冻食品生产管理规范
- 10、SN/T 2907-2011 出口速冻食品质量安全控制规范
- 11、SANS 10156-2007 冷冻和速冻食品的处理

#### 速冻食品检测项目

成分检测、质量检测、新鲜度检测、进出口检测、重金属检测、菌落总数检测、微生物检测、过氧化值检测、黄曲霉毒素检测、酸价检测、二氧化硫残留量检测、农残检测、糖精钠检测等。