

滁州糕点原材料检测禁用物质含量化验

产品名称	滁州糕点原材料检测禁用物质含量化验
公司名称	江苏广分检测技术有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋广分检测
联系电话	18912706073 18912706073

产品详情

糕点的分类是按照工艺和口味的特点进行区分：按照地域分，有中式糕点、西式糕点和其他糕点，其中中式糕点有广式、闽式、潮式等，西式糕点主要有蛋糕类、泡芙类等；依据生产工艺分类，分为热加工糕点、冷加工糕点，常见的热加工糕点有酥类糕点、粽子类等，常见的冷加工糕点有印模糕类、西式装饰糕点类等。不同种类的糕点因为特定的配料和工艺，大多具有高糖高脂的特点，如果生产过程管控不当，易导致品质下降或微生物污染等情况。小麦粉：铅、过氧化苯甲酰、铝 食用植物油：B1、酸价、过氧化值、塑化剂3项馅料：蛋白质、脂肪、酸价、过氧化值、总糖、苏丹红（1-IN,仅限含蛋黄）

糕点的分类是按照工艺和口味的特点进行区分：按照地域分，有中式糕点、西式糕点和其他糕点，其中中式糕点有广式、闽式、潮式等，西式糕点主要有蛋糕类、泡芙类等；依据生产工艺分类，分为热加工糕点、冷加工糕点，常见的热加工糕点有酥类糕点、粽子类等，常见的冷加工糕点有印模糕类、西式装饰糕点类等。不同种类的糕点因为特定的配料和工艺，大多具有高糖高脂的特点，如果生产过程管控不当，易导致品质下降或微生物污染等情况。不同种类的糕点因为特定的配料和工艺，大多具有高糖高脂的特点，如果生产过程管控不当，易导致品质下降或微生物污染等情况。