

速冻食品检测标准与检测项目介绍

产品名称	速冻食品检测标准与检测项目介绍
公司名称	深圳市讯科标准技术服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区航城街道九围社区洲石路723号强荣东工业区E2栋二楼
联系电话	0755-23312011 13380331276

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。下面环测威检测小编给大家介绍一下速冻食品检测的标准与检测项目内容吧！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常规检测项目：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。

速冻食品种类介绍及检测项目明细：1.速冻面米食品：是指以小麦、大米、玉米、杂粮等一种或多种谷物及其制品为原料，或同时配以馅料/辅料，经加工成型速冻而成的食品。

根据加工方式可分为速冻面米生制品（冻结前未经加热成熟的即食或非即食速冻食品）和速冻面米熟制品（冻结前经加热成熟的即食或非即食速冻食品）。检测项目：总砷(以As计)、黄曲霉毒素B₁、酸价(以脂肪计)(KOH)、挥发性盐基氮、水分、脂肪、蛋白质、志贺氏菌、霉菌、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄(以柠檬黄计)、日落黄(以日落黄计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、标签、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金

黄色葡萄球菌、净含量、感官。（检测项目仅供参考，可根据实际检测需求、执行标准增减或调整检测项目。）

2.速冻调理肉制品：是指以畜禽肉及副产品为主要原料，配以辅料（含食品添加剂），经调味制作加工，采用速冻工艺（产品热中心温度 -18°C ），在低温状态下贮存、运输和销售的食品。检测项目：酸价(以脂肪计)(KOH)、挥发性盐基氮、亚硝酸盐、过氧化值(以脂肪计)、总汞、志贺氏菌、镉、总砷、霉菌、净含量、标签、铅、铬、单核细胞增生李斯特氏菌、苯并[a]芘、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、日落黄、柠檬黄、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、氯霉素、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、N-二甲基亚硝胺。（检测项目仅供参考，可根据实际检测需求、执行标准增减或调整检测项目。）

3.速冻调制水产制品：是指以水产品为主要原料，添加辅料（含食品添加剂），经相应加工处理，采用速冻工艺（产品热中心温度 -18°C ），在低温状态下贮存、运输和销售的食品。检测项目：酸价(以脂肪计)(KOH)、挥发性盐基氮、亚硝酸盐、过氧化值(以脂肪计)、总汞、志贺氏菌、霉菌、净含量、标签、铅、镉、总砷、铬、单核细胞增生李斯特氏菌、苯并[a]芘、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、日落黄、柠檬黄、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、氯霉素、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、N-二甲基亚硝胺。（检测项目仅供参考，可根据实际检测需求、执行标准增减或调整检测项目。）

4.速冻谷物食品：是以玉米、粟米、小麦等谷物为主要原料，经加工（或熟制）、速冻而成的食品。检测项目：感官、铅、砷、镉、净含量、黄曲霉毒素B1、杂质、净含量、标签、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、日落黄、柠檬黄、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌等。（检测项目仅供参考，可根据实际检测需求、执行标准增减或调整检测项目。）

5.速冻蔬菜制品：是指以蔬菜为主要原料，经相应的加工处理后，采用速冻工艺加工包装并在冻结条件下贮存、运输及销售的食品。检测项目：感官、铅、砷、镉、净含量、杂质、净含量、标签、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、日落黄、柠檬黄、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、六六六、滴滴涕、甲拌磷、倍硫磷、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌等。（检测项目仅供参考，可根据实际检测需求、执行标准增减或调整检测项目。）

6.速冻水果制品：是指以水果为原料，经相应的加工处理后，采用速冻工艺加工包装并在冻结条件下贮存、运输及销售的食品。注意在此所指的速冻水果制品是指水果经清洗除杂处理后再对水果或可食部份进行造型、切片、制粒等处理，不添加任何辅料制成的速冻水果制品。检测项目：感官、铅、砷、镉、净含量、杂质、净含量、标签、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、日落黄、柠檬黄、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、六六六、滴滴涕、甲拌磷、倍硫磷、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌等。（检测项目仅供参考，可根据实际检测需求、执行标准增减或调整检测项目。）

以上对速冻食品的类别进行了简单介绍，对日常的食品检测项目也进行了简单罗列。食品安全意识的提高、食品检测知识的普及，让更多的人了解到食品检测行业，但是还有很多人不知道去哪里做食品检测。一般市场上需要自检的产品，会送检至第三方食品检测机构，检测后出具国家认可的食品检测报告，对产品的质量进行把控。