

武汉糕点检测月饼质量测试单位

产品名称	武汉糕点检测月饼质量测试单位
公司名称	广分检测认证有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:GFQT 所在地:射线探伤 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

我国点心发展趋势至今已有4000多年的历史时间，可以说手艺完善、品种繁多，地区性设计风格显著，各有特色又别具风味。点心也可以称作小点心，制作过程一般用材丰富多彩，营养成分比较高。当代至今，伴随着东西方文化持续的加重沟通交流，点心慢慢发展趋势分成中式点心与西式甜点。中式点心一般有着高油高糖的特性，服用时需要注意合理搭配，营养搭配。

烤制点心：以烤制为最后熟制加工工艺的点心。

炸糕点：以煎炸为最后熟制加工工艺的点心。

水蒸点心：以水蒸为最后熟制加工工艺的点心

熟粉点心：将米糊、豆粉或小麦面粉等事先熟制，随后与别的原辅材料混和成的的点心。

冷色调韧糕类点心：用糕粉、糖浆等调配成有极强延展性的软塑糕团，经成型制作的点心。

冷色调米发糕类点心：用糕粉、糖浆等调配成疏松性的糕团，经成型制作的点心。

蛋糕类点心：以谷物粉、蛋品、糖等为关键原材料，经打鸡蛋、入模成型、烤制后，再在在蛋糕坯表层或内部结构加上鲜奶油、蛋白质、可以、苹果酱等的点心。

煎炸上糖浆类点心：以谷物粉为原材料，添加水、鸡蛋液等调配、成型，经煎炸后再拌(或或浇、浸侵)入糖浆做成的口味松酥或松脆的点心。

萨其玛类点心：以粘米粉、粳米粉等谷物粉为关键原材料，经裹皮(或不裹皮)及熟制加工工艺后成型的点心。

其他类点心：除之上类型之外的点心。

点心检测依据规范：

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂应用规范

GB 2762 食品安全国家标准 食品类中污染物质限定

GB 2761 食品安全国家标准 食品类中真菌毒素限定

GB 29921-2013 食品安全国家标准 食物中病原菌限定

GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中病原菌限定

GB 31607 食品安全国家标准 散称即食食品中病原菌限定

GB 7099 食品安全国家标准 点心、吐司面包