

食堂饭菜安全检测，食堂饭菜第三方检测机构

产品名称	食堂饭菜安全检测，食堂饭菜第三方检测机构
公司名称	北京清析技术研究院
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市海淀区王庄路1号B座6层7-C房间（住所）
联系电话	18855128475 18855128475

产品详情

食堂饭菜检测项目：

成分，微生物大肠菌群，菌落总数，沙门氏菌，金黄色葡萄球菌，溶血性链球菌，蜡样芽孢杆菌，亚硝酸盐含量等。

食品安全检查的内容包括：

- 1、食品以及食品相关产品中的致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属残留、污染物质、疫病疫情以及其他危害人体健康物质的限量规定；
- 2、食品添加剂的品种、使用范围和添加剂的具体用量；
- 3、食品安全、营养有关的标签、标识和说明书的要求；
- 4、食品生产经营过程的卫生要求；
- 5、食品安全有关的质量要求；
- 6、食品安全检验方法与规程等。

食堂饭菜检测范围：

各类食堂饭菜，卤鸭产品，香辣鸭，酱肘子，酱牛肉，风味羊排，猪蹄，卤猪头肉，梅菜扣肉，烧鸡等。

食堂饭菜检测流程：

- 1、沟通需求：了解待检测项目，确定检测范围；
- 2、报价：根据检测项目及检测需求进行报价；
- 3、签约：签订合同及保密协议，开始检测；
- 4、完成检测：检测周期会根据样品及其检测项目/方法会有所变动，具体可咨询检测顾问；
- 5、出具检测报告，进行后期服务；

以上是有关食堂饭菜检测的相关介绍，清析技术研究院可提供相关检测服务，提供CMA/CNAS资质检测报告，致力于产品研发、成分检测、成分分析、配方还原、未知物分析等检测技术服务。如有其他检测需求可以咨询清析技术研究院工程师帮您解答。