

汉阳乳制品检测牛奶细菌总数测试单位

| | |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 汉阳乳制品检测牛奶细菌总数测试单位 |
| 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:武汉 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

奶制品就是我们日常生活比较普遍的食物，有非常一部分商品是蛋白质食物、人体脂肪、钙的优良由来，极受我们钟爱；一部分奶制品或是生产制造别的食品类的原材料或辅材，主要用途范畴极广。奶制品就是一个理论的基本概念，以内详细介绍其实际有什么归类，及常用的把控食品质量的检测项目。

奶制品类型详细介绍及检验项目明细：

奶制品可分成4类别，各自为液态乳、奶粉、乳清粉和乳清蛋白、以及他奶制品，每一大类下又有其详细的具体区划。

1.液态乳分成灭菌乳、巴氏杀菌乳、调制乳和发酵乳。

灭菌乳分成高温灭菌乳和维持灭菌乳，高温灭菌乳指以生牛（羊）乳为原材料，加上或不加上复原乳，在持续流动性的情况下，加温到最少 132 并维持很短期内的杀菌，再经无菌罐装等工艺做成的液态商品。维持灭菌乳指以生牛（羊）乳为原材料，增加或不加上复原乳，不管是不是通过加热解决，在罐装并密封性以后经杀菌等工艺做成的液态商品。GB 19302 食品卫生安全国家标准 发酵乳

GB 19645 食品卫生安全国家标准 巴氏杀菌乳

GB 25190 食品卫生安全国家标准 灭菌乳

GB 25191 食品卫生安全国家标准 调制乳

GB 12693 奶制品优良生产规范

GB 19301 生乳

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