

# 东西湖鸡蛋制品检测录单添加剂含量测试

产品名称	东西湖鸡蛋制品检测录单添加剂含量测试
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

鸡蛋的营养丰富多彩，是广大群众最经常食用的饮食种类之一。因为鸡蛋壳表层易存有沙门菌，是常见造成细菌感染食物中毒的病原菌之一，如果对鸡蛋的生产加工操作步骤不合理容易造成食源性。

须经烹制或翻热鸡蛋或含蛋等食物，务必完全加温，环境温度达70 之上，生鸡蛋应完全煮开至蛋黄和蛋白彻底凝结。

冷饮类的含蛋类食品食材，如含沙拉酱的三文治需在8 下列冷藏展现，存储的冷柜不适合用于储放其他食品类，以避免交叉污染。依照制成的顺序市场销售，并尽早售卖或服用，激励给予当场复热服务项目，如发现受到影响或猜疑受环境污染，应终止供货。

- 1.《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局 公示2018 年第12号）
- 2.《GB29921-2013食品安全国家标准 食品中致病菌限量》
- 3.《GB21710-2016蛋与蛋制品生产卫生规范》
- 4.广东省食品安全性行业标准（DBS 44/006-2016）《非预包装即食食品微生物限量》
- 5.香港食物安全管家《业界咨询论坛-适当处理鸡蛋以减少微生物风险》（2019）
- 6.香港食物安全管家《风险评估研究（食物微生物）-含生或轻度烹制鸡蛋的食物沙门氏菌的情况》（2014）