

青山酱菜致病菌检测亚硝酸盐测试单位

产品名称	青山酱菜致病菌检测亚硝酸盐测试单位
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

酱腌菜是我国各族人民喜欢的调味副食品之一。由于酱腌菜具有鲜甜脆嫩，或咸鲜辛辣等独特香味，具有一定的营养价值，深得群众青睐，成为人们日常生活中不可缺少的调味副食品。

检测指标

1、感官要求

具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。

2、理化指标

总砷（以As计）(mg/kg) 0.5

铅（Pb）/（mg/kg） 1

亚硝酸盐（以NaNO₂计）/（mg/kg） 20

3、微生物指标

大肠菌群/（MPN/100g）散装 90

大肠菌群/（MPN/100g）瓶（袋）装 30

致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）不得检出

4、防腐剂

GB2760中规定的酱腌菜适用的所有防腐剂：

化学防腐剂：苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐，脱氢乙酸及其钠盐。

生物防腐剂：乳酸链球菌素，L-聚赖氨酸。

选用较为安全的生物防腐剂可有效解决酱腌菜的保质期和食品安全问题。

5、生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6、贮存及运输

贮存：

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

运输：

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

检测标准

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验