

节日糕点检测特色月饼细菌测试单位

产品名称	节日糕点检测特色月饼细菌测试单位
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

点心检验

按加工方法分成：

热处理和冷拉二种

热处理点心又分为：烤制点心、炸糕点、水蒸点心、熟粉点心、其他等；

冷拉点心又分为：冷色调韧糕类、冷色调米发糕类、蛋糕类、煎炸上糖浆类、萨其马类、别的等。

检验范畴：

点心：点心（不包含月饼、粽子）和吐司面包、

月饼

粽子：新鲜的类粽子、冷冻类粽子、真空包装袋类粽子

点心是一种以谷物、豆类食品、甘薯、植物油脂、糖、蛋等食材中的一种或几种为主要原料，加上或不添加别的原材料，经调配、成形、熟制等工序做成的食品。熟制前或熟制后常在商品表层或熟制后里面加上鲜奶油、蛋白质、可以、苹果酱这些。包含点心（不包含月饼、粽子）和吐司面包。点心包含烤制点心、炸糕点、水蒸点心、熟粉点心、冷色调韧糕类点心、冷色调米发糕类点心、蛋糕类点心、煎炸上糖浆类点心、萨其玛类点心、其他类点心。吐司面包包含软式吐司面包、硬式吐司面包、起酥面包、调养吐司面包、别的吐司面包。

点心检测依据：

GB 2760 食品安全国家标准 食用添加剂应用规范

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物质限定

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检测 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检测 大肠杆菌记数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检测 沙门菌检测

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检测 金黄链球菌检测

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检测 细菌和酵母菌记数