

# 食品致病菌检测，食品致病菌第三方检测机构

产品名称	食品致病菌检测，食品致病菌第三方检测机构
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

食物或水源污染后可引起食物中毒或以食品为传播媒介的致病性细菌称为食品致病菌。食品致病菌可通过直接或间接途径污染食品及水源，人经口摄入可导致肠道传染病、食物中毒等食源性疾病的发生。

### 食品致病菌检测标准

- 1、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- 2、GB 31607-2021 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
- 3、ISO/TR 140-1315-2005 食品和动物饲料的微生物学 聚合酶链反应(PCR)检测食源性致病菌热循环仪的性能测试
- 4、SN/T 1869-2007 食品中多种致病菌快速检测方法PCR法
- 5、SN/T 1870-2016 出口食品中食源性致病菌检测方法 实时荧光PCR法
- 6、SN/T 2641-2010 食品中常见致病菌检测 PCR-DHPLC法
- 7、SN/T 2754.1-2011 出口食品中致病菌环介导恒温扩增(LAMP)检测方法 第1部分：金黄色葡萄球菌

8、SN/T 2754.2-2011 出口食品中致病菌环介导恒温扩增(LAMP)检测方法 第2部分：大肠杆菌O157

9、SN/T 2754.3-2011 出口食品中致病菌环介导恒温扩增(LAMP)检测方法 第3部分：志贺氏菌

10、SN/T 2754.4-2011 出口食品中致病菌环介导恒温扩增(LAMP)检测方法  
第4部分：单核细胞增生李斯特菌

#### 食品致病菌检测范围

痢疾杆菌、致病性大肠杆菌、沙门氏菌、霍乱弧菌、炭疽杆菌、鼻疽杆菌、结核菌、布氏杆菌、猪丹毒杆菌等。

#### 食品致病菌检测项目

外观、性状、密度、相对蒸汽密度、熔点、沸点、折射率、粘度、闪点、自燃点、引燃温度、蒸气压、蒸发热、溶解性、刺激性、毒性等。

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。