

湖北月饼检测糕点微生物细菌总数测试

产品名称	湖北月饼检测糕点微生物细菌总数测试
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:射线探伤 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

粤式、铝花、潮式、苏氏、台型、冰皮月饼、冰淇淋月饼、榴莲果月饼.....除开品牌包装月饼，市场自做月饼也不甘示弱。目前很多五星级酒店、餐饮店、蛋糕店等都借着节令，推出了“无添加剂手工制作月饼”、“自做月饼”等。

按制作工艺归类：

热处理类：烤制类、油炸类及其他类

冷拉类：熟粉类及其他类

按地区派式特点归类：

粤式月饼：蓉沙类、果干类、果蔬类、肉与肉食品类、水产制品类、鸡蛋黄类、水晶皮类、冰皮类及奶酥皮类

铝花月饼：提浆月饼、自来白月饼、自来红月饼、大千层酥皮（反绒）月饼

苏氏月饼：蓉沙类、果干类、肉与肉食品类、果蔬类

潮式月饼：千层酥皮类、水晶皮类、鲜奶油皮类

滇式月饼：云腿月饼、云腿蔬菜水果食用花卉类月饼

晋式月饼：蛋月烧类月饼、郭杜林类月饼、夯月饼、提浆类月饼

琼式月饼：果蔬类、蓉沙类、果干类、肉与肉食品类、鸡蛋黄类、水产制品类

台型月饼：台型桃山皮月饼

哈式月饼：川酥类、提浆类、奶酥类

生物类新项目：

菌数、黄曲霉菌记数

指标值：

感观

蛋白（GB 5009.5-2016）

人体脂肪（GB 5009.6-2016）

总糖（GB/T 23780-2009）

水份/干燥失重（GB 5009.3-2016）

过氧化值（GB 5009.229-2016）

丙二醛（GB 5009.227-2016）

包馅成分（GB/T 23780-2009）

菌数（GB 4789.2-2016）

大肠杆菌（GB 4789.3-2016）

金黄链球菌（GB 4789.10-2016）

沙门菌（GB 4789.4-2016）

黄曲霉菌（GB 4789.15-2016）

铅（GB 5009.12-2017）

苯甲醛（GB 5009.28-2016）

山梨酸（GB 5009.28-2016）

甜蜜素（GB 5009.97-2016）

糖精钠（GB 5009.28-2016）

焦糖色（GB 5009.35-2016）

柠檬黄（GB 5009.35-2016）

黄曲霉B1（GB 5009.22-2016）

添加剂类项目：

苯甲醛及醋酸盐（不可以加上）、纳他霉素（较大容许需求量0.3g/kg）、脱氢乙酸以及醋酸盐（较大容许需求量0.5g/kg）

别的不过关新项目：

过氧化值（规定限定5mg/g）、丙二醛（规定限定0.25g/100g）