

果蔬及其制品检测机构 - 国联质检

产品名称	果蔬及其制品检测机构 - 国联质检
公司名称	国联质检
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	沔东新城协同创新港8号楼
联系电话	18092379637 17792359878

产品详情

国联质检可提供各类水果蔬菜及果蔬制品的检测服务，包含各种酱腌菜、泡菜、水果脆片、蔬菜脆片、食用菌、大白菜、果脯、葡萄干、水果干、苹果、果酱、木菠萝干、蜜饯的成分含量、微生物、污染物的检测。在食品检测领域，国联质检积累了丰富的经验及丰富的数据，能够提供从种植到餐桌的一站式食品安全服务。

国联质检依据强大的服务支持团队，为您提供各类检测服务，助力食品安全，帮助您的水果蔬菜及果蔬制品放心销售，助力民众安全食用水果蔬菜。

服务详情

检测对象	检测内容
非油炸水果、蔬菜脆片	感官特性、水分、筛下物、脂肪、铅（以Pb计）、哒螨灵、啉虫脒、氯氰菊酯、高效氯氰菊酯、啉啉酯、噁唑菌酮、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量、预包装食品标签
水果、蔬菜脆片	总铁量的质量分数、105 挥发物的质量分数、水溶物的质量分数（热萃取法）、水溶性氯化物和硫酸盐的质量分数、筛余物（45 μm）的质量分数、水萃取液酸碱度、铬酸铅的试验、总钙量的质量分数、有机着色物的试验、感官性能、水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅、细菌总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌O157：H7、净含量允许偏差、预包装食品标签、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸

	及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、阿斯巴甜	
<p>酱腌菜</p> <p>感官特性、水分、食盐（以氯化钠计）、总酸（以乳酸计）、氨基酸态氮（以氮计）、还原糖（以葡萄糖计）、总糖（以葡萄糖计）、铅（以Pb计）、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、阿斯巴甜、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌O157：H7、净含量、预包装食品标签</p>	<p>食品安全国家标准 酱腌菜</p> <p>GB 2714-2015</p> <p>酱腌菜</p> <p>SB/T 10439-2007</p>	
蔬菜及食用菌	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、腐霉利、毒死蜱、氧乐果、多菌灵、克百威、甲拌磷、氟虫腈、甲an磷、辛硫磷、阿维菌素、敌敌畏、灭线磷、二甲戊灵、乐果	
食用菌及其制品	感官要求、水分、米酵菌酸、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌O157：H7、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As	

	计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、预包装食品标签、净含量、大肠菌群、菌落总数		
大白菜	感官品质、重量、铅、镉、总汞、总砷、总铬、毒死蜱、氧乐果、啉虫脒、甲an磷、氟虫腈、阿维菌素、涕灭威、久效磷、克百威、水胺硫磷、硫线磷、甲基异柳磷、甲拌磷、啉虫酰胺		
鲜苹果	基本要求、质量等级要求、丙环唑、丙溴磷、敌敌畏、丁硫克百威、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、三唑醇、氧乐果、对硫磷、铅、镉、净含量、预包装食品标签		
果酱	感官要求、可溶性固形物、总糖、总砷、铅、锡、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、净含量、预包装食品标签		
木菠萝干	感官要求、水分、酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、砷(以As计)、菌落总数、大肠菌群、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、抗氧化剂(BHT+BHA)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、净含量允许负偏差、展青霉素、预包装食品标签		
蜜饯	感官要求、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、胭脂红(视产品具体色泽而定)、乙二胺四乙酸二钠、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、展青霉素		