

苏州中秋节月饼大肠菌群检测 干燥失重检测

产品名称	苏州中秋节月饼大肠菌群检测 干燥失重检测
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
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	18662248593 18662248593

产品详情

月饼质量检测 月饼检验报告办理

中秋节快到了，又到了一年一度吃月饼的时候了，那么，月饼质检报告如何办理？月饼以小麦粉、荞麦粉、肉丁、白砂糖、食用油脂为主要原料，并配以辅料，经和面、包馅、成型、烘烤等工艺加工制成的皮酥脆，馅料甜咸爽口火腿味浓的月饼。

月饼检测项目

理化指标：干燥失重、蛋白质、脂肪、总糖、馅料含量。

卫生指标：酸价、过氧化值、铅、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌。

苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、铝的残留量、丙酸、脱氢乙酸、纳他霉素、三氯。

食品添加剂|蔗糖、纽甜、阿斯巴甜、特丁基对苯二酚（TBHQ）、防腐剂很和使用时各自用量占其很大使用量的比值之和。

测试标准：

DB1410/T 096-2019 乡宁空心月饼制作规范

DB15/T 110-2008 混糖月饼

DB15/T 808-2014 内蒙古地方菜 丰镇月饼

DB37/T 1132-2008 孔府糕点 酥皮月饼

DBS52/ 004-2014 食品安全地方标准 水果味月饼

DBS53/ 002-2015 食品安全地方标准 滇式月饼

DBS53/ 003-2015 食品安全地方标准 云腿月饼

GB/T 月饼

JJF 1222-2009 月饼销售包装计量检验规则

SB/T 1022694 月饼类糕点通用技术条件