

糕点食品添加剂检测 有害物质测试

产品名称	糕点食品添加剂检测 有害物质测试
公司名称	广州国检检测有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101房
联系电话	13926218719

产品详情

食品的健康这些年来备受各个企业的认可，更是成为全社会都比较关心的一大问题，糕点检测就是其中之一。根据2020国抽细则来讲，糕点检测主要包括三大板块：糕点、粽子和月饼。一般在选择检测时，也应该挑选一些正规的实验室，如此就拥有着庞大的检测团队，也拥有着齐全的设备，基本上7~10天之内就可以拿到*终的检测报告。

糕点检测其实也包含很多的范围，其中包含西式糕点，发酵类的糕点蛋糕点，油炸的糕点，又或者是烘烤类的糕点，而在检测的过程中也同样有着各种不一样的项目，首先就是进行卫生检测，然后就是检测色素，另外也可能会去检查食品添加剂或者是微生物检测等等，这些都是比较常见的。

糕点一类包括糕点（不包括月饼、粽子）和面包。糕点包括烘烤糕点、油炸糕点、水蒸糕点、熟粉糕点、冷调韧糕类糕点、冷调松糕类糕点、蛋糕类糕点、油炸上糖浆类糕点、萨其玛类糕点、其他类糕点。面包包括软式面包、硬式面包、起酥面包、调理面包、其他面包。

月饼按地方派式特色可分为：广式月饼、京式月饼、苏式月饼、潮式月饼、滇式月饼、晋式月饼、琼式月饼、台式月饼、哈式月饼及其他类月饼。

粽子包括新鲜类粽子、速冻类粽子、真空包装类粽子。新鲜类粽子是指煮后未经速冻、真空包装等方式处理，在常温下贮存和销售的粽子。速冻类粽子是指煮后经速冻工艺处理并在-18 条件下冷冻和销售的粽子。真空包装类粽子是指经真空包装和灭菌工艺处理并以真空包装方式贮存和销售的粽子。

如果按照当前的正常程序，糕点检测机构首先就会进行正常的菌群检测，另外也会看一下是否存在霉菌，是否存在致病菌，又或者是有没有条件致病菌等等。当然如果选择物理检测项目，也同样包含防腐剂的检测，色素的检测，粘度的检测，一般如果不出问题的话，是不会选择去检测**的项目，所以平时在检测的时候也应该了解这些内容，看一下到底应该选择哪一些项目。