

液态奶食品中蛋白质含量测试

产品名称	液态奶食品中蛋白质含量测试
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

液体乳(液态奶)是由健康奶牛所产的鲜乳汁，经有效的加热杀菌方处理后，分装出售的饮用牛乳。根据国际乳业联合会(IDF)的定义，液体奶(液态奶)是巴氏杀菌乳、灭菌乳和酸乳三类乳制品的总称。

液体乳制品作为大众日常所需的营养食品，其安全质量直接影响消费者的健康，液体乳在保质期内时常出现苦味、絮状沉淀、奶袋内滋长霉菌等质量问题，除此以外还会出现包装异味，这种异味类似油漆或其他化学试剂的气味，严重时会出现异味迁移至乳制品中，导致乳制品无法食用。因此乳制品企业应加强对液体乳用黑白膜包装溶剂残留的检测。

液体乳检测依据：

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

51GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 5413.39 食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定

GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳

GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳

GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳

GB 25191 食品安全国家标准 调制乳

GB/T 22388 原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法

等等.....

液体乳检测项目：脂肪，蛋白质，非脂乳固体，酸度，铅(以Pb计)，总砷(以As计)，总汞(以Hg计)，铬(以Cr计)，黄曲霉毒素M1，商业无菌，三聚氰胺，地塞米松