

漯河市凉拌菜大肠埃希氏菌检测 食品标签测试

产品名称	漯河市凉拌菜大肠埃希氏菌检测 食品标签测试
公司名称	广分检测认证有限公司
价格	.00/件
规格参数	凉拌菜大肠埃:食品标签测试 周期:3-5天 检测范围:全国
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

凉拌菜是我们平常经常享用的美食，不仅品种多、口味丰富，还吃起来非常方便，为高质量生活增添了许多美味和便利。

熟食，是经过加工或焯水处理后的原料通过配好的卤汁、红油凉拌、熏烤、油炸等制作而成的菜肴。一般可分为卤菜、凉拌菜、香辣油炸三大类；全国各地熟食都较为普遍，多以卤菜、凉拌菜为主，简单易操作且味道美味被大众所接受。

冷菜中含有丰富的蛋白质，以及水分，非常适合细菌的生长繁殖。所以，冷食是一种发生食物中毒的高危食品。尤其在夏秋、秋冬交替季节，气温时高时低，这时细菌繁殖异常活跃，冷菜更容易变质。卤制的肉类和豆干等室温易变质走味儿，即使在冰箱内过夜，也很容易被霉菌“盯上”。有很多嗜冷型微生物在冷藏甚至冷冻的条件下均可缓慢生长。因此，卤味放冰箱贮藏并非当天吃完。一次吃不完加热再食用。卤制品一次性吃不完，储存在冷冻室相对安全些。但是取出食用前应充分加热，用高温、热透的方式杀死多数微生物，防止吃完出现腹泻等症状。如果卤制品表面发黏，颜色、气味有变化，建议不要吃。

。