

砀山干制食用菌检测、食品检验

产品名称	砀山干制食用菌检测、食品检验
公司名称	广分检测认证有限公司
价格	.00/件
规格参数	干制食用菌:食品检验 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

干制加工，可分为晒干烘烤和热风干燥几种。春天阴雨天较多，对香菇、木耳常以烘烤为主，夏秋烈日高温，是草菇生产季节，常以晒干为主。热风干燥，不受环境条件的影响，四季都可进行，适于各种菇类，且干制的质量好。干制的质量好坏还与采菇、分级、剪柄、清洗、切片等有密切的关系。

干制食用菌检测依据标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 检验

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

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

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚盐与盐的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定等等

干制食用菌检测项目

铅(以Pb计)

总砷(以As计)

镉(以Cd计)

总汞(以Hg计)

二氧化硫残留量