

常州市速冻食品冷冻食品铅含量检测 菌落总数检测2022已更新

产品名称	常州市速冻食品冷冻食品铅含量检测 菌落总数检测2022已更新
公司名称	江苏广分检测技术有限责任公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	苏州市吴中区胥口镇孙武路76号303广分检测
联系电话	18912706073 18912706073

产品详情

速冻食品冷冻食品检测 检验报告办理

速冻食品是采用新鲜原料制作，经过适当的处理和急速冷冻，在-18 至-20 的连贯低温条件下送抵消费地点的低温产品。速冻食品zui大的优点是以低温来保存食品原有的品质，而不借助任何防腐剂和添加剂，但它的营养价值也无法和新鲜的鱼、肉等相比。《2013-2017年中国速冻食品行业产销需求与投资预测分析报告》数据显示，目前，水饺、汤圆、面点、粽子、馄饨，是目前速冻市场的前五强，其中水饺约占整个速冻食品销售额的50%以上，汤圆约占据20%的市场份额，面点、粽子、馄饨、春卷及地方特色小吃等约占的30%左右。

一、检测范围：速冻水饺，速冻包子，速冻汤圆，速冻玉米，速冻虾，速冻鱼，速冻面食，速冻海鲜食

、速冻面米、速冻谷物、速冻调理肉制品、速冻水果、速冻蔬菜制品等检测。

二、检测项目：进出口检测。菌落总数，过氧化值，重金属，新鲜度，黄曲霉毒素，酸价，大肠菌群，沙门氏菌，志贺氏菌，金黄色葡萄球菌，粪大肠菌群等。

（一）速冻面米

（二）速冻谷物

（三）速冻肉制品

（四）速冻水产制品

（五）速冻蔬菜制品

（六）速冻水果制品

三、检测标准：检验标准：GB 31646-2018 食品安全标准 速冻食品生产和经营卫生规范

GB/T 25007-2010 速冻食品生产HACCP应用准则

GB/T 27302-2008 食品安全管理体系 速冻方便食品生产企业要求

GB 8863-1988 速冻食品技术规程

GB/T 23786-2009 速冻饺子

GB 食品安全标准 速冻面米制品

GB 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品

SB/T 10824-2012 速冻食品二维条码识别追溯技术规范

CAC/RCP 8-1976 速冻食品加工和处理操作规范