

# 宿州蛋挞检测 蛋糕检测 桃酥检测

产品名称	宿州蛋挞检测 蛋糕检测 桃酥检测
公司名称	广分检测认证有限公司
价格	.00/件
规格参数	蛋挞检测:桃酥检测 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

### 蛋挞检测 蛋糕检测 桃酥检测

前言:饼干是指以小麦粉(可添加糯米粉、淀粉等)为主要原料,加入或不加入糖、油脂及其他原料,经调粉(或调浆)、成型、烘烤(或煎烤)等工艺制成的口感松或酥脆的食品。常见的种类有酥性饼干、韧性饼干、发酵饼干、压缩饼干、曲奇饼干、夹心(或注心饼干、威化饼干、蛋圆饼干、蛋卷、煎饼、装饰饼干、水泡饼干等。

作为饼干检验机构提醒相关生产企业,饼干在出厂前应逐批检验,检验合格后方可出厂,出厂检验的项目一般包括:感官、净含量偏差、水分、菌落总数、大肠菌群等,具体可参考下方检测项目及标准要求。

检测对象:酥性饼干、韧性饼干、发酵饼干、压缩饼干、曲奇饼干、夹心(或注心饼干、威化饼干、蛋圆饼干、蛋卷、煎饼、装饰饼

检测项目:原料要求感官要求形态、色泽、滋味与口感组织、冲调性、杂质、净含量偏差、理化要求水分、咸度、pH、酸度、松密度、脂肪、酸价、过氧化值、总坤、铅、微生物、食品添加剂、食品营养强化剂、菌落总数、大肠菌群、盛放饼干的包装、饼干标签等测试项目,以上测试项目包含了上述列举的饼干种类,由于具体每个饼干所使用的原料及辅料不同,测试的项目可能不同,所使用的原料及辅料应符合相应的产品标准要求。

检测标准及方法: GB/T 20980-2007饼干(含第1号修改单)、GB/T 601化学试剂标准滴定溶液的制备、GB2760食品添加剂使用卫生标准、GB/T 5009.3食品中水分的测定、GB/T 5009.6食品中脂肪的测定、GB7100饼干卫生标准、GB 7718预包装食品标签通

则、GB/T 10786罐头食品的检验方法、GB/T 12456食品中总酸的测定方法(GB/ T 12456-1990,neqISO 1750:1981)、GB 14880食品营养强化剂使用卫生标准、JJF1070定量包装商品净含量计量检验规则、国家质

量监督检验检疫总局厂2005]第75号令定量包装商品计量监督管理办法,以上相关标准差异对比以新版标准  
为依参考。