

无锡市真空包装粽子检测食品添加剂防腐剂检测

产品名称	无锡市真空包装粽子检测食品添加剂防腐剂检测
公司名称	江苏省广分检测技术有限公司
价格	.00/件
规格参数	
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	18662582269 18662582269

产品详情

现在人们生活条件好，很少家里包粽子吃，都是买真空包装的粽子，真空包装的粽子检测是否合格？真空包装的粽子是否有细菌超标现象，相信每个关注食品健康的人都想了解。

真空粽子一般是由企业成批生产的粽子，真空包装粽子保质期时间久，易于存储。真空包装粽子是将粽子袋中的空气全部抽出，粽子袋内空气特别稀少，微生物在袋内无法生存，因此保质期会较长。虽然真空包装粽子不易滋生细菌，但是真空包装粽子检测也是必须要求是合格的。真空包装粽子检测内容包括微生物指标检测、重金属检测、食品添加剂等。粽子检测微生物指标主要是查看粽子是否细菌超标，细菌超标的食物会对人体造成伤害，可能会引起腹泻等症状。重金属检测主要是检测粽子中铅的残留量。食品添加剂是粽子在生产过程中用于保鲜或者调味的物质。比如安赛蜜、甜蜜素等物质都是属于食品添加剂。符合食品检测标准的添加剂含量不会对人体造成危害。但是过量使用添加剂对人体是肯定有伤害的。

粽子作为食品中的一个小类，食品安全也是要非常注意。粽子一般是由糯米制成，因此国联质检食品检测机构提醒大家，肠胃不好的人应少吃粽子，减少对肠胃造成负担。