

# 食用菌检测 香菇 蘑菇 木耳等干货检测

产品名称	食用菌检测 香菇 蘑菇 木耳等干货检测
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

## 产品详情

### 食用菌检测 香菇 蘑菇 木耳等干货检测

食用菌以其营养价值高，味道鲜美，低热量和具保健作用而被人们视为食品中的珍品，素有山珍佳肴之称。但新鲜食用菌含水量高，组织柔嫩，且后熟性强，在采摘、运输、装卸和储藏过程中极易造成损伤，引起腐烂变质。干制食用菌是指在自然或人工条件下，将菌体进行脱水干燥，设法尽量保存食用菌原有营养保健成分及风味，使之成为符合标准的干燥产品，极大程度上减少了鲜食用菌的损失。

### 干制食用菌质量检测项目有哪些？

常规检测项目有：感官、净含量、水分、铅、镉、总砷、总汞、二氧化硫或亚硫酸盐（以SO<sub>2</sub>计）、六六六、滴滴涕、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等。（需要注意的是，干制食用菌的种类不同，检测项目略有差异。另外，干制食用菌检测时必需提供样品脱水率，即干湿比，检测结果才能够判定。）

### 干制食用菌检测依据：

GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》；

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定；

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量；

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药大残留限量；

GB 29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量；

或指定相应产品标准检测，或提供备案有效的企业标准。