

宁波烘焙食品沙门氏菌检测 总砷 过氧化值检测

产品名称	宁波烘焙食品沙门氏菌检测 总砷 过氧化值检测
公司名称	浙江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	18662248593 18662248593

产品详情

烘焙食品是指以面粉为基本原料，以酵母、食盐、砂糖和水为基本辅料，再加以适量油脂、乳品、鸡蛋、添加剂等，经复杂工艺手段，通过烘焙的加工方式制作而成的食品。代表性产品有饼干、面包、蛋糕、西式糕点等。烘焙食品既可作为茶点品味，又能作为主食享用，能够满足多种消费者的不同需要，并具有较高的营养价值，应时适口，广受人们喜爱。

烘焙食品检测项目有哪些？

常见检测项目有：感官、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖等。（检测项目仅供参考，实际检测过程中应根据具体产品分类、执行标准及配料表制定检测项目。）

烘焙食品检测依据标准有哪些？

GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包

GB 7100 食品安全国家标准 饼干

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 29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

