

佛山市膨化食品微生物指标分析测试,华谨服务团队

产品名称	佛山市膨化食品微生物指标分析测试,华谨服务团队
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	佛山市南海区大沥镇岭南路85号广佛智城4号楼第7层
联系电话	132****2174 132****2174

产品详情

佛山市膨化食品微生物指标分析测试,华谨服务团队，第三方检测报告单位

薯类和膨化食品

15.1 膨化食品

执行标准《食品安全国家标准 GB/T 22699-2008 膨化食品》《GB 29921-2011 食品安全国家标准 食品中致病菌限量》
膨化食品微生物指标、限量及检验方法见表36

膨化食品以口感酥脆、形状多样、携带方便、保质期长、容易消化吸收等特点，深受消费者的喜爱。但近年来，随着食品市场大流通格局的形成和食品检测力度的加大，在我国多地商超中销售的膨化食品都被检出菌落总数、大肠菌群超标的问题，有的膨化食品甚至被检出致病菌。这些食品安全问题的存在，严重影响了膨化食品的质量，挫伤了消费者对膨化食品的购买信心。

膨化食品检测项目：

水分、酸价（以脂肪计）（KOH）a、过氧化值（以脂肪计）a、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、合成着色剂（胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、赤藓红、靛蓝）b、丁基羟基茴香醚（BHA）a、二丁基羟基甲苯（BHT）a、没食子酸丙酯（PG）a、铝的残留量（干样品，以Al计）、苯甲酸、山梨酸、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、二氧化钛、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B₁c、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、溴酸钾、特丁基对苯二酚（TBHQ）a

膨化食品微生物污染原因：

- 1.原料不新鲜，微生物含量过高。
- 2.原料在采购、运回加工车间的过程中的环境卫生条件差，感染了很多微生物，导致原料的含菌量增加。
- 3.贮存原料的仓库的卫生条件差、微生物过多。
- 4.加工车间脏乱差，空气中的菌落总数、大肠菌群含量偏高。
- 5.加工时的前后工序交叉污染，后道工序的物料被微生物含量更高的前道物料所污染。
- 6.生产设备、包装容器、生产环境没有及时消毒。
- 7.加工好的膨化食品没有及时包装，在空气中暴露的时间过长，感染了空气中的微生物。特别是当空气中的微生物含量过高时，会跌落到膨化食品上，更容易导致膨化食品的卫生质量不合格。