

食品微生物检测 食品大肠杆菌检验 国检第三方机构

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 食品微生物检测 食品大肠杆菌检验 国检第三方机构 |
| 公司名称 | 广州国检中心（运输鉴定、危险特性分类鉴定） 部门 |
| 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东1号(2号 厂房)1楼自编102房（注册地址） |
| 联系电话 | 13609641229 13609641229 |

产品详情

食品微生物检测 食品大肠杆菌检验

食品检测针对的是食品，但并不单指我们在超市或者菜市场当中买到的成品，这个检测也同时针对食品生产过程当中的半成品以及原料，还有其他性的材料。比如方便面就是大家都非常熟悉的食品，有很多在生产，每一个方便面企业都需要有正规的资质，同时也会有相关的部门进行定期检测和不定期的抽检。除了成品一定要符合标准之外，车间当中的原料同样要检测，如果生产方便面的面粉和油在某一方面存在标的问题，同样是不合格的现象，同样会受到惩罚。如果出现严重的违故题，或者是存在有毒有害的物质，那么还有可能会吊销相关的生产资质。食品添加剂检测之着色剂的检测方法：着色剂一般包括色素与食品合成色素两种，其中，认真合成的食素主要包括：苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、靛蓝、红等。当前，我国主要通过采用液相色谱法对人工合成色素进行检测，液相色谱法不仅灵敏度较高，而且度也较高。依照《食品中合成着色剂的测定》GB/T5009.35-2003中规定，采用液相色谱法对人工合成色素进行测定，通过使用液相色谱法，可以有效检测食品中的人工合成色素成分。有效的进行食品添加剂检测。检测范围：蒜蓉辣酱，牛肉辣酱，花生辣酱，黄豆辣酱，尖椒来，豆豉来，甜来，秘制辣酱，豆瓣辣酱，香菇辣酱，及其他辣制品，辣油，辣粉，辣面，辣丝，风味豆豉辣油检测等。检测项目：农药残留检测，价检测，固形物检测，菌落总数检测，感官检测，微生物检测，过氧化值检测,非法添加,重金属检测，其他辣素、辣红，感官(色泽、状态)、吸光度、砷、铅、己烷残留量、总有机溶剂残留量、标签扩展检测，辣油树，感官(色泽、状态)、辣素含量、残留溶剂、铅、总砷(以As计)、标签扩展检测等 检测相关标准：G B/T 2 0293-2006 油辣 S B/T 1 1192-2017 辣油 G B/T 2 1265-2007 辣辣度的感官评价方法 G B 2 8314-2012 食品安全标准 食品添加剂 辣油树 N Y/T 1 070-2006 辣酱 G B 1 886.105-2016 食品安全标准 食品添加剂 辣橙

G B/Z 2 6583-2011 辣生产技术规范 G B 1 8 86.34-2015 食品安全标准 食品添加剂 辣红 G B/T 2 3183-2009 辣粉 G B/T 3 0382-2013 辣(整的或粉状) G B/T 2 1266-2007 辣及辣制品中辣素类物质测定及辣度表示方法 N Y/T 1 381-2007 辣素的测定 液相色谱法 G B/T 3 2

731-2016 茭粉 显微镜检查法 Q B 1 396-1991 甜红茭罐头 G B/T 2 2299-2008 茭粉
天然着色物质总含量的测定 G B/T 3 0389-2013 茭及其油树 总茭碱含量的测定 分光光度法 N Y/T 1
711-2009 绿色食品 茭制品

N Y/T 9 44-2006 茭等级规格 S B/T 1 0967-2013 红茭干流通规范 S B/T 1 0452-2007 长茭购销等级要求 S
N/T 4 059-2014 出口茭调味品中磁性金属颗粒物的测定 G B/T 3 0388-2013 茭及其油树 总茭碱含量的测定
液相色谱法