

# 宜兴速冻类粽子大肠杆菌检测 鲜肉粽子糖精钠检测

产品名称	宜兴速冻类粽子大肠杆菌检测 鲜肉粽子糖精钠检测
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

### 二、检测种类

粽子包括新鲜类粽子、速冻类粽子、真空包装类粽子。

新鲜类粽子是指煮后未经速冻、真空包装等方式处理，在常温下贮存和销售的粽子。

速冻类粽子是指煮后经速冻工艺处理并在-18℃条件下冷冻和销售的粽子。

真空包装类粽子是指经真空包装和灭菌工艺处理并以真空包装方式贮存和销售的粽子。

### 三、检测项目及依据

序号	检测项目	标准依据
1	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB2760、GB5009.28
2	糖精钠（以糖精计）	
3	安赛蜜	GB 2760、SN/T 3538
4	菌落总数	GB 19295 产品明示标准和质量要求、GB 4789.2
5	大肠菌群	GB 19295 产品明示标准和质量要求、GB 4789.3 平板计数法、GB/T 4789.3-2003
6	金黄色葡萄球菌	GB 29921、GB 31607、GB 4789.10 第二法
7	沙门氏菌	GB 29921、GB 31607 GB 4789.4
8	霉菌	
9	商业无菌	SB/T 10377产品明示标准和质量要求、GB 4789.26

### 四、粽子高频常见不合格项目

1.大肠菌群：大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。如果粽子中检出大肠菌群，提示有被

致病（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能。大肠菌群超标可能由于产品受到了来自原料、包材、人员、设备等方面的污染，或产品储运条件不当而导致。

2.安赛蜜、甜蜜素：安赛蜜和糖精钠是常用的合成甜味剂，主要用于蜜饯等食品中，但不得用于粽子中。粽子中检出安赛蜜和糖精钠说明企业可能为增加产品甜味，超范围使用了甜味剂。

3.商业无菌：商业无菌一般指食品经过适度的热杀菌以后，不含有致病微生物和常温下能在其中繁殖的非致病性微生物。《粽子》（SB/T 10377-2004）规定真空包装类粽子的微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求。商业无菌不达标说明企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

## 五、参考标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 19295-2011 食品安全国家标准 速冻面米制品

GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品

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

GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

SN/T 3538 出口食品中六种合成甜味剂的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

## 检测标准

产品名称	检测标准	检测项目
粽子	2022版食品安全国家标准	添加剂限量、

