

南通餐具、炊具表面微生物检测 食品包装微生物测试

产品名称	南通餐具、炊具表面微生物检测 食品包装微生物测试
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

检测产品范围：

纺织品、食品、饲料乳品、机械设备、工具器械、餐具、炊具、食品包装、药品包装、一次性卫生用品、医疗器械/设备、日化洗涤产品、公共用品用具、消毒产品等等

检测项目：

食品/农产品/保健品：菌落总数、霉菌、酵母菌、大肠菌群、沙门氏菌、单核增生李斯特氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌等

水质：细菌总数、总大肠菌群、耐热大肠菌群、大肠埃希氏菌等

一次性卫生用品：微生物指标、抗菌性能、抑菌性能、杀菌性能等

原辅料及药品：微生物限度检查(大肠埃希菌、沙门氏菌、铜绿假单胞菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群及梭菌)及方法学验证、细菌内毒素检测、无菌检查及方法适用性验证、培养基适用性检查及灵敏度验证

医疗器械/设备：初始污染菌、无菌检查及方法适用性验证、培养基适用性检查及灵敏度验证、生物负荷试验等

日化洗涤产品：微生物指标、抗菌性能、抑菌性能、杀菌性能等

抗菌制品/材料：抗菌检测(大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、白色念珠菌等)、防霉检测

生物肥料：有效活菌数(地衣芽孢杆菌、枯草芽孢杆菌、固氮菌、巨大芽孢杆菌、苏云金芽孢杆菌、胶冻样芽孢杆菌等)

公共用品用具：细菌总数、大肠菌群、致病菌等

集中空调通风系统：军团菌、β-溶血性链球菌、细菌总数、真菌总数等

消毒产品：微生物指标、微生物杀灭试验、微生物抑菌试验、现场试验、模拟现场试验等

DIN EN ISO 4833-2-2014 食物链的微生物学. 微生物计数的水平方法.
第2部分:利用表面平皿技术在30℃条件下进行菌落计数

BS EN ISO 4833-2-2013 食品和动物饲料的微生物学. 微生物计数用水平方法.
利用表面平皿技术在30摄氏度条件下进行的菌落计数

NF V08-011-2-2013 食物链的微生物学 - 微生物计数的水平方法 - 第2部分:
利用表面平皿技术在30℃条件下进行菌落计数

EN ISO 4833-2-2013
食物链微生物学.微生物水平计数法.第2部分:利用表面平皿技术在30℃条件下进行克隆计数

NACE TM0106-2006 水下管道外表面微生物腐蚀(MIC)的检测,测试和评估.项目编号21248

ISO 18593-2004 食品和动物饲料的微生物.使用接触板和拭子的表面抽样技术的水平方法

NF V08-037-2003 食品的微生物学.食品环境表面.微生物分析的取样

DIN 10112-1996 肉和肉制品微生物检验.肉表面细菌数量计量.破坏法(铲除法)

CGSB 4.2 NO. 28.2-M91-CAN/CGSB-1991 纺织品表面耐微生物试验方法.生霉试验.纯培养物

BS 4285 Sec.2.3-1984 乳品的微生物检验.第2部分:微生物计数的一般应用方法.第3节:采用表面平皿菌落计数技术的微生物计数方法