

泰州速冻食品亚硝酸盐测试 重金属 酸价 总砷测试

产品名称	泰州速冻食品亚硝酸盐测试 重金属 酸价 总砷测试
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

速冻食品是一大类食品统称，包含许多食品种类。速冻食品通过低温冷藏保存，可以延缓食品变质，保留食品的原有品质，同时可以大限度地保持食品本身的营养。速冻食品的发展极大便捷了人们的生活，丰富了人们的饮食选择。

速冻食品种类介绍及检测项目明细：

1.速冻面米食品：是指以小麦、大米、玉米、杂粮等一种或多种谷物及其制品为原料，或同时配以馅料/辅料，经加工成型速冻而成的食品。
根据加工方式可分为速冻面米生制品（冻结前未经加热成熟的即食或非即食速冻食品）和速冻面米熟制品（冻结前经加热成熟的即食或非即食速冻食品）。

检测项目：总砷(以As计)、黄曲霉毒素B₁、酸价(以脂肪计)(KOH)、挥发性盐基氮、水分、脂肪、蛋白质、志贺氏菌、霉菌、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄(以柠檬黄计)、日落黄(以日落黄计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、标签、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、净含量、感官。

2.速冻调理肉制品：是指以畜禽肉及副产品为主要原料，配以辅料（含食品添加剂），经调味制作加工，采用速冻工艺（产品热中心温度 -18°C ），在低温状态下贮存、运输和销售的食品。

检测项目：酸价(以脂肪计)(KOH)、挥发性盐基氮、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、过氧化值(以脂肪计)、总汞、志贺氏菌、镉、总砷、霉菌、净含量、标签、铅、铬、单核细胞增生李斯特氏菌、苯并[a]芘、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、日落黄、柠檬黄、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、氯霉素、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、N-二甲基亚硝胺。（检测项目仅供参考，可根据实际检测需求、执行标准增减或调整检测项目。）

3.速冻调制水产制品：是指以水产品为主要原料，添加辅料（含食品添加剂），经相应加工处理，采用速冻工艺（产品热中心温度 -18°C ），在低温状态下贮存、运输和销售的食品。

检测项目：酸价(以脂肪计)(KOH)、挥发性盐基氮、亚硝酸盐、过氧化值(以脂肪计)、总汞、志贺氏菌、霉菌、净含量、标签、铅、镉、总砷、铬、单核细胞增生李斯特氏菌、苯并[a]芘、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、日落黄、柠檬黄、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、氯霉素、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、N-二甲基亚硝胺