

预制菜食品检测 速冻食品质量检测报告办理

产品名称	预制菜食品检测 速冻食品质量检测报告办理
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

预制菜食品检测 速冻食品质量检测报告办理

什么是预制菜顾名思义预制菜就是，食品加工工厂把菜肴加工好，然后极速冷冻销售的菜肴。以前霉豆腐、香辣萝卜干、菜梗、榨菜等等可以算是初代预制菜。经过近些人类生活习惯产生了很大的变化，储存和运输业及其方便，为新型预制菜提供了良好的发展环境。简单、快速、美味，在家也能做大厨，很多人经不起这样的诱惑，打开調理包，加热或者稍微二次加工一下，就有一份可靠的菜肴，让大家趋之若鹜。随着预制菜的流行，大家丢预制菜的卫生安全，营养价值，添加剂等情况也越来越关心，毕竟，食物不单单是为了人的口欲，更重要的是补充人体的能力，均衡人体的营养状态。自古就有言，病从口入，食品安全的问题，国家一直都在努力，面对新起的预制菜，国家也更新了新的标准《GB 19295-2021 食品安全国家标准

速冻面米与调制食品》，重新定义了标准名称和术语级围。具体术语和定义如下：预制术语和定义1速冻面米食品以小麦、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、成型等：速冻而成的食品.2速冻调制食品以谷物.豆类.薯类.畜禽肉、蛋类.生.水产品、果蔬、食用菌等一种或多种为原料：或同时配以馅料/辅料：经调制、加工、成型等：速冻而成的食品.3

生制品冻结前未经加热成熟的即食或非即食速冻食品.4熟制品冻结前经加热成熟的即食或非即食速冻食品.预制菜由于要保存一定时间，所以盐分含量一般都偏高，缺少绿色蔬菜，肪偏高。在选购预制菜的时候，搭配这绿叶菜一起食用，也尽量挑选清淡、少油、食材易保存的菜肴。一定要注意看预制菜的食品标签（能量、碳水化合物、蛋白质、肪、钠），配料表，生产日期以及保质期，切莫食用过期或者变质的预制菜。对于添加剂过多的预制菜，也尽量少食用，虽然是符合国家要求，但是添加剂对人体还是有一定的危害，日积夜累，还是少食用为妙。