

# 食品黄曲霉素检测 食堂饭菜检测报告办理

产品名称	食品黄曲霉素检测 食堂饭菜检测报告办理
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

食品黄曲霉素检测 食堂饭菜检测报告办理微生物在粮食上生长繁殖，使粮食发生一系列的生物化学变化，造成粮食品质变劣的现象称为粮食霉变。大米、玉米、花生等粮食发生霉变会产生毒素，其中危害最大的主要是黄曲霉毒素，黄曲霉毒素与癌的发生关系密切。黄曲霉毒素是食品行业重点关注的有毒代谢产物，主要由黄曲霉（*Aspergillus flavus*）、寄生曲霉（*A. parasiticus*）及特异曲霉（*A. nomius*）代谢产生。它的毒理学特性包括了免疫抑制性、致突性、致畸性和致癌性。黄曲霉毒素有十多种结构，以黄曲霉毒素B1毒性最强，且较易检出。黄曲霉毒素B1（AFB1）分子结构和性质在常规条件下无法分解，对高温、高压、射线、化学试剂（强酸、强碱）等耐受性大。因此黄曲霉毒素B1是大部分食品的必检项目之一。

餐具检测、食品包装，食品接触材料常规检测项目常规检测项目：重金属(以铅计算)，消耗量，蒸发残渣(水，4%乙酸，65%乙醇，正己烷)，脱色试验，荧光性物质;微生物：大肠菌群，金黄色葡萄球菌，溶血性链球菌，沙门氏菌，志贺氏菌;有毒有害物质：特定元素的迁移(锑，砷，钡，镉，铅，铬，汞，硒)，有毒有害元素(铅，镉，砷，镍，锌，锑，锆，氟)，邻苯二酯，多环芳烃，丙烯腈单体等检测应用场景原料品控，成品品控，入驻电商平台(如天猫京东苏宁聚美优品等)，报名团购活动(如聚划算，苏宁大聚惠等)，进出口商检，质检监督等。餐具检测、食品包装，食品接触材料检测相关项目1. 常规6项，适合塑料橡胶重金属(以铅计算)，消耗量，蒸发残渣(水，4%乙酸，65%乙醇，正己烷)2. 不锈钢产品铅，砷，镉，铬，镍3. 陶瓷铅，镉4. 搪瓷产品铅，镉，锑5. 玻璃制品铅，镉6. 纸制品铅，砷，脱色试验，荧光性物质，大肠菌群，金黄色葡萄球菌，溶血性链球菌，沙门氏菌，志贺氏菌7. 铝制品镉，铅，砷，锌食品接触材料，食品包装容器国内标准搪瓷食具容器卫生标准 GB 4804-1984陶瓷烹调器铅溶出极限和测定方法 GB 8058-2003