

# 南通市包子GB19295检测、速冻面米测试

产品名称	南通市包子GB19295检测、速冻面米测试
公司名称	江苏广分检测技术有限公司销售部
价格	500.00/件
规格参数	包子检验:速冻面米测试 周期:3-5天 检测范围:全国
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	0512-65587132 13906137644

## 产品详情

本标准适用于预包装速冻面米制品。速冻面米制品以小麦粉、大米、杂粮等谷物为主要原料，或同时配以肉、禽、蛋、水产品、蔬菜、果料、糖、油、调味品等单一或多种配料为馅料，经加工成型（或熟制）、速冻而成的食品。

本标准适用于预包装速冻面米制品。

### 术语和定义

#### 1速冻面米制品

以小麦粉、大米、杂粮等谷物为主要原料，或同时配以肉、禽、蛋、水产品、蔬菜、果料、糖、油、调味品等单一或多种配料为馅料，经加工成型(或熟制)、速冻而成的食品。

#### 2速冻

使产品迅速通过其冰结晶区域，当平均温度达到-18C时，完成冻结加工工艺的冻结方法。

#### 3生制品

产品冻结前未经加热成熟的制品。

#### 4熟制品

产品冻结前经加热成熟的非即食制品。

## 技术要求

### 原料要求

原料均应符合相关标准和规定。

### 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

#### 表1感官指标

##### 项目

##### 指标

##### 检验方法

具有该品种应有的形态，不变形，

按GB/T 5009.56规定的感官检验方法检查，并按包装上标明的食用方

##### 组织形态

不破损，表面不结霜。

法进行加热或熟制，分别品尝和嗅闻，检查其滋味和味。

##### 色泽

具有该品种应有的色泽。

具有该品种应有的滋味和气味,无

##### 滋味、气味

异味。

##### 杂质

外表及内部均无肉眼可见杂质。