

扬州市速冻水饺检测 馅混合均匀后测试

产品名称	扬州市速冻水饺检测 馅混合均匀后测试
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	速冻水饺检测:馅混合均匀后测试 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

相关标准内容

GB 19295-2011中规定了速冻面米制品的理化指标，还分别规定了生制品和熟制品的微生物限量。要特别注意的是，GB 19295发布在GB 29921-2013之前，而依据GB 29921标准理解、问答及其有关复函，对于其他食品标准及2013年前发布的食品安全国家标准，与GB 29921不一致的，应当按照GB 29921执行（乳与乳制品、特殊膳食食品除外）。目前熟制速冻面米制品的致病菌限量应按照GB 29921中的粮食制品执行，生制速冻面米制品无致病菌限量要求。食品添加剂和污染物限量均关联基础标准要求。同时标准还规定了产品标识，要求应注明速冻、生制、熟制，以及烹调加工方式；产品冷链控制，产品贮存、销售应控制在-18℃以下，温度波动应控制在2℃以内，运输过程的温度不得高于-12℃。

检验注意事项

样品注意点：一是样品贮存、销售、运输温度条件的控制，谨慎与未经速冻的食品混放；二是抽样运输中要对运输冷冻条件进行监控，维持样品周转过程中的条件；三是对生制品和熟制品的区分和信息记录；四是样品的包装容器和材料应有足够的支撑强度，能维持食品成熟或复热的耐热特性；五是样品保存期条件监控和记录等。

检测注意点：一是样品制样时，注意均匀性、代表性，当所检产品为含馅制品，需在皮、馅混合均匀后检测；二是过氧化值测定时，要注意样品制备后保存确保的指标稳定性，过氧化值限量仅适用于以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的产品，参照GB 19300中坚果与籽类的定义，如样品馅料为黑芝麻、花生等籽类馅料的，不能采用GB 19295进行判定；三是要注意产品类型，生制品可不监控微生物限量。

判定注意点：一是GB 19295适用于预包装食品，散装产品不能用其进行判定；二是速冻粽子依据GB 2760归为速冻面米制品；三是使用GB

2762对铅进行判定时，要考虑区分不同类型样品，不带馅料的样品应符合GB 2762中谷物及其制品的规定，带馅料的样品符合GB 2762中带馅料米面制品的规定。