

佛山袋装糖果检测 第三方食品检测中心

产品名称	佛山袋装糖果检测 第三方食品检测中心
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司产品检测部
价格	300.00/个
规格参数	检测费用:按项目收费 检测周期:7-10个工作日 检测标准:国标,客户指定标准
公司地址	佛山市南海区大沥镇岭南南路85号广佛智城4号楼第7层第4705、4706、4707号单元
联系电话	18688243060 18688243060

产品详情

佛山袋装糖果检测 第三方食品检测中心 佛山市华谨第三方包装食品检测机构，包装食品检测实验室。凭借先进的技术、优质的服务以及强大的资源优势 and 支撑，为众多行业和产品提供准确、的一站式检测服务，我们拥有一批年轻的、****的、具有敬业创新合作精神的技术人员队伍，直接技术问题对接，节约您的咨询时间，技术路线清晰，测试周期短，低价透明。

我们向广大用户承诺：分析测试及时，数据准确可靠，对测试结果负责，为用户保守技术秘密。

食品行业包装控制要素及意义 汇总我国及相关标准规范，对食品包装进行检测与控制的指标主要包括：阻隔性能、物理机械性能、滑爽性、厚度、溶剂残留、耐蒸煮性能、密封性能、瓶盖扭力、顶空气体分析、印刷质量等。1、阻隔性能 阻隔性能是指包装材料对气体、液体等渗透物的阻隔作用。阻隔性能测试包括对气体（氧气、氮气、化碳等）与水蒸气透过性能测试。阻隔性能是影响产品在货架期内质量的重要因素，也是分析货架期的重要参考，通过该项检测能解决由于对氧气或水蒸气敏感而产生的氧化变质、受潮霉变等问题。目前，行业里常用的气体阻隔性能检测设备主要分为两种测试原理，压差法和等压法。济南兰光公司生产的压差法气体渗透仪符合GB 1038测试标准，可专业用于各种薄膜、复合膜及其他软塑包装材料的气体透过率、溶解度系数、扩散系数、渗透系数的测定；氧气透过率测试系统采用等压法测试原理，符合GB/T 19789、ASTM

D3985等测试标准，可专业用于各种食品包装材料及包装容器的氧气透过率测定。食品包装材料或容器的水蒸气阻隔性能检测则选用透湿仪设备。常见测试原理即杯式法和传感器法，其中传感器法原理的设备包含电传感器法、红外传感器法和湿度传感器法三种。2、物理机械性能 物理机械性能是衡量包装在食品的生产、运输、货架展示期、使用等环节对内容物实施保护的基本指标，一般包括：抗拉强度与伸长率、复合膜剥离强度、热合强度、耐穿刺性能、耐冲击性能、耐撕裂性能、抗揉搓性能、耐压性能等指标。（1）抗拉强度与伸长率：指食品包装材料在拉断前承受的大应力值及断裂时的伸长率。通过检测能够有效地解决因所选包装材料抗拉强度不足，而产生的包装破损问题。

（2）剥离强度：也被称做复合强度或 180 度剥离强度，是检测食品包装用复合膜中层与层间的粘接强度。如果剥离强度过低，则极易在包装使用中出现层间分离现象，进而带来物理机械性能与阻隔性能大幅降低而引发系列问题。（3）热封强度：又称为热封强度，是评定食品包装热封合部位封合强度的分析指标。若热合强度不足，会导致包装在热封处裂开、发生食品泄漏、污染等问题。

（4）耐穿刺性能：是对食品包装抵抗尖锐硬物刺穿能力进行评估的指导性指标。

(5) 热收缩测试：用来评定包装材料的遇热收缩性能。(6) 耐冲击性能：防止因包装材料韧性不足在受到冲击与跌落时出现包装表面破损情况的发生，有效避免食品在流通环节中因冲击或跌落而导致的破损。(7) 耐撕裂性能：食品包装及包装材料在储存和运输过程中有可能因外力作用被撕破，足够的抗撕裂扩展力可以减少撕裂的传递，从而避免包装破损。另外撕裂性能也是包装物是否易开启的重要指标，撕裂力的大小决定了消费者开启包装的难易程度。(8) 抗揉搓性能：食品包装及包装材料在生产、加工、运输及使用过程中，不可避免会发生揉搓、弯曲扭转、挤压等行为，从而影响到材料的包装性能，特别是对阻隔性能的影响 J I 大。通过检测包装材料在试验前后性能的变化，对材料的抗揉搓性能进行科学的量化分析和判断。(9) 耐压性能：食品包装在仓储及运输的过程中，不可避免的会发生堆码、挤压等行为，从而影响到材料的包装性能，；通过模拟包装在仓储、运输等过程中的堆码、挤压损伤等行为，检测试样在试验前后性能的变化，对材料的耐压性能进行科学的量化分析和判断。

佛山袋装糖果检测 第三方食品检测中心 包装材料微生物检测 菌落总数、霉菌及酵母菌、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌等）佛山袋装糖果检测 第三方食品检测中心

[木糖生物质燃料检测 灰分、固定碳检测](#)