

面包微生物检测

产品名称	面包微生物检测
公司名称	深圳市讯科标准技术服务有限公司推广部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区航城街道九围社区洲石路723号强荣东工业区E2栋二楼
联系电话	0755-23312011 13378656801

产品详情

面包分类 -- 颜色区分：

- 1、白面包：制作白面包的面粉磨自麦类颗粒的核心部分，由于面粉颜色白故此面包颜色也是白的。
- 2、褐色面包：制作该种面包的面粉中除了麦类颗粒的核心部分，还包括胚乳和10%的麸皮。
- 3、全麦面包：制作该面包的面粉包括了麦类颗粒的所有部分，因此这种面包也叫全谷面包，面包颜色比前述褐色面包深。主要食用地区是北美。
- 4、黑麦面包：面粉来自黑麦，内含高纤维素，面包颜色比全麦面包还深。主要食用地区和国家有：北欧、德国、俄罗斯、波罗的海沿岸、芬兰。
- 5、酸酵面包：一般都是含有饱和脂肪酸、或者碳水化合物含量较高的面包。
- 6、无发酵面包：一般用于宗教仪式。

面包检测范围（部分）：

白面包、褐色面包、全麦面包、黑麦面包、夹馅面包、表面喷涂面包、油炸面包圈、酸酵面包、丹麦面包、中式面包、无发酵面包、法式长棍面包、主食面包、三明治、汉堡包、热狗、酥油面包，手撕面包，老式面包，蜂蜜面包，烤面包，吐司面包，肉松面包，牛角面包，热狗面包，咖喱面包，自制面包，法式面包，小面包，面包片，面包干，面包粉，面包圈，烘焙食品面包，液体面包，千层面包，乳酪面包，巧克力面包，杂粮面包，咖啡面包，切片面包，蛋糕面包，发酵面包，椰子面包，黄油面包等。

面包检测项目（部分）：

成分检测、添加剂检测、感官检测、水分检测、微生物检测、酸价检测、营养成分检测、糖度检测、蛋白质检测、还原糖检测、丙酸钙检测、酵母菌检测、色素检测等。

理化检测：感官，水分，糖度，pH值，酸度，酸价，过氧化值，比容，总糖含量，硬度检测，出厂检测。

卫生检测：细菌总数，食品添加剂检测，重金属，农药残留，兽药残留。

微生物检测：菌落总数，大肠菌群，霉菌，酵母菌，沙门氏菌，志贺氏菌，金黄色葡萄球菌。

营养成分检测：能量，蛋白质，脂肪，碳水化合物，膳食纤维，微生物，微量元素，矿质元素。

面包检测标准（部分）：

GB/T 35869-2018 粮油检验 小麦粉面包烘焙品质评价 烘焙法

GB/T 14611-2008 粮油检验.小麦粉面包烘焙品质试验.直接发酵法

GB 8957-2016 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范

GB/T 20981-2007 面包

GB 7099-2003 糕点、面包卫生标准

GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包

KS H 2133-2013 面包类

GOST 31751-2012 油炸面包制品.通用规格

GB 2762-2005 食品中污染物限量