

# 水果蛋糕微生物检测

产品名称	水果蛋糕微生物检测
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

蛋糕根据其使用的原料、调混方法和面糊性质一般可分为三大类。

一、面糊类蛋糕：配方中油脂用量高达面粉的60%左右，用以润滑面糊，使产生柔软的组织，并帮助面糊在搅混过程中融合大量空气以产生膨松作用。一般奶油蛋糕、布丁蛋糕属于此类。

二、乳沫类蛋糕：配方特点是主要原料为鸡蛋而不含任何固体油脂。利用蛋液中强韧和变性的蛋白质，在面糊搅混和焙烤过程中使蛋糕膨松。根据所用蛋料又可分为单用蛋白的蛋白类（如天使蛋糕）和使用全蛋的海绵类（如海绵蛋糕）。

三、戚风类蛋糕：用混合面糊类和乳沫类两种面糊，改变乳沫类蛋糕的组织而成。

蛋糕检测范围（部分）：

奶油蛋糕、生日蛋糕、水果蛋糕、巧克力蛋糕、榴莲蛋糕、绿豆蛋糕、裱花蛋糕、芝士蛋糕、千层蛋糕，裱花蛋糕，乳酪蛋糕，肉松蛋糕、慕斯蛋糕等。

蛋糕检测项目（部分）：

成分检测、质量检测、微生物检测、水分检测、pH值检测、农残检测、糖含量检测、感官检测、食物添加剂检测、灰分测定、酸价测定、过氧化值检测、重金属检测、反式脂肪酸含量检测、色素检测等。

蛋糕检测标准（部分）：

GB/T 31059-2014 裱花蛋糕

CSN 57 1240-1964 蛋糕，奶酪

GOST 15052-2014 蛋糕. 通用规格

TCVN 7240-2003 绿豆蛋糕

TCVN 7406-2004 无奶油甜蛋糕.技术要求

SNI 01-4296-1996 菠萝甜蛋糕

DB13/ 156-1993 食品添加剂 蛋糕油

SNI 01-4294-1996 甜蛋糕

GOST 15052-1996 大蛋糕.一般技术条件

JUS E.L8.005-1980 蛋糕中水分含量的测定

SB/T 10030-1992 蛋糕通用技术条件

LS/T 3207-1993 蛋糕用小麦粉