

GB 4789.15-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

产品名称	GB 4789.15-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
公司名称	广东杰信检验认证有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市天河区中山大道建工路19号2楼
联系电话	13760668881 13760668881

产品详情

GB 4789.15-2016

食品安全国家标准，是关于食品微生物学检验的一项标准，其中涉及到了霉菌和酵母计数。

食品微生物学检验是对食品中存在的微生物进行检测分析的过程，目的是确保食品的安全性和质量。霉菌和酵母广泛存在于空气、土壤和水中，在生产过程中也可能被引入到食品中，对于一些特定的食品，如果酱、乳制品和面包等，如果这些微生物数量过多，不仅会影响食品的口感和质量，还会带来一定的卫生隐患。

GB 4789.15-2016 标准规定了对霉菌和酵母进行计数的方法和标准，根据不同种类的食品，采用不同的检测方法和指标。例如，对于果酱、沙拉酱等酸性食品，标准规定采用鹰嘴豆培养基进行培养，并在30℃下进行7天的培养后计数。而对于乳制品、肉制品等中性或碱性食品，则采用Sabouraud培养基，并在25℃下进行5天的培养后计数。

通过对食品中霉菌和酵母的计数，可以了解食品是否符合相关标准的要求，为消费者提供安全、健康的食品。同时，食品生产厂家也能根据测试结果进行合理控制和改进生产工艺，提高产品质量和市场竞争力。

我们总部实验室可以做GB 4789.15-2016标准的测试，有产品检测需求，可以与我们联系。

联系人：邹工