

食堂饭菜卫生安全检测机构

产品名称	食堂饭菜卫生安全检测机构
公司名称	上海复达检测技术集团有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	上海市杨浦区国权路525号复华科技楼
联系电话	19826412072 19826412072

产品详情

食堂菜，是指食堂做出的菜，食堂菜取材丰富，口味适合于大众。

食堂饭菜检测范围

各类食堂饭菜、餐饮单位自制食品、调味用品、食材、发酵面制品、油炸面制品、肉冻、皮冻、火锅调味料(底料、蘸料)、生食动物水产品、花生、复用餐具、卤鸭产品、香辣鸭、酱肘子、酱牛肉、风味羊排、猪蹄、卤猪头肉、梅菜扣肉、烧鸡等。

食堂饭菜检测项目

成分检测、卫生安全、微生物检测、农残检测、兽药残留检测、菌落总数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌、蜡样芽孢杆菌、亚硝酸亚含量、常规检测、第三方检测等。（具体以客户实际情况为准）

食堂饭菜检测周期：7-15个工作日(参考周期，可加急)

食堂饭菜检测标准（部分）

- 1、 T/STMS 3-2022 预制菜 堂食菜品
- 2、 T/STMS 1-2020 堂食菜品外卖服务规范

- 3、 T/LXCY 2.4-2022 岚县土豆宴 主食类：土豆拌菜捞饭（拌菜捞饭）烹饪工艺规范
- 4、 T/CHA 013-2020 绿色食堂
- 5、 T/CHA 018-2021 品质食堂
- 6、 DB3701/T 26-2021 党政机关食堂社会化服务规范
- 7、 DB13/T 2433-2016 高等学校学生食堂管理规范
- 8、 DB63/T 2111-2023 学校食堂管理和服务规范
- 9、 T/GSLCA 091号-2019 单位食堂（团餐）管理标准

食堂饭菜检测流程

- 1、 联系客服，沟通检测需求；
- 2、 根据实际情况确定样品递送流程，上门取样/送样/邮寄样品；
- 3、 对样品进行初步检测，获取样品的特性以及相关指标；
- 4、 根据客户的需求，根据检测经验及标准方法，定制试验方案；
- 5、 进行试验，得到试验数据，出具测试报告；
- 6、 完善的售后服务，可随时咨询；

以上是有关食堂饭菜检测的相关介绍，复达检测中心将会为您提供完备的检测方案，CMA资质认证机构，能为您解答工业问题诊断、未知物检测鉴定、材料及化工品失效、成分分析、性能测试等服务。