

元宵(汤圆)检测项目，佛山市食品检测单位，联系我们

产品名称	元宵(汤圆)检测项目，佛山市食品检测单位，联系我们
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司
价格	200.00/件
规格参数	检测类型:委托检测 收费标准:电议 服务地区:广州，佛山，深圳，东莞，肇庆，中山
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
联系电话	132****2174 132****2174

产品详情

元宵(汤圆)检测项目，佛山市食品检测单位，联系我们

元宵（汤圆）*新抽检结果！内附检测项目、标准及**检测机构大全

元宵节是中国的传统节日之一，元宵节主要有赏花灯、吃元宵（南方吃汤圆）、猜灯谜、放烟花等一系列传统民俗活动。

元宵和汤圆都是含馅料的速冻食品，因此很多人分不清他们之间的区别。简单来讲，元宵是“滚”出来的，汤圆有点像包饺子一样包出来的。

元宵是指将馅料加工成型后，通过手工或机械方式，使浸水后的馅料在生糯米粉中反复滚粘成型的食品，元宵是汉族传统小吃之一，属于节日食俗。元宵的做法是以馅为基础，先拌馅料，和匀后摊成大圆薄片，晾晒后再切成比色子大小的立方块。然后把馅块放入像大筛子似的机器里，倒上江米粉，“滚”起来，随着馅料在互相撞击中江米沾到馅料表面变成球状，就成了元宵。北方“滚”元宵，南方“包”汤圆，这是两种做法和口感都不同的食品。

超市速冻食品专柜中一年四季都能看到汤圆，而元宵是时令食品，仅在元宵节期间出现在商超柜台上，且多数以现场制作的方式，边制作边售卖。

散装元宵很容易因保存不当而变质。因为元宵在“滚”的过程中，需在表面加少许水，目的是为了粘上更多的糯米粉，滚圆滚大。湿糯米粉即使在低温条件下也会很快变质。备受消费者喜爱的五仁馅料元宵，里面的花生也很容易发生变质，产生黄曲霉毒素等；黑芝麻作为馅料的原料，也会因为储藏不当而产生酸败的问题。由此可见，一颗小小的元宵，牵扯到的食品安全问题还真不少。

元宵检测项目：净含量、感官指标、水分、总糖、馅料含量、酸价、过氧化值、铅、总砷、黄曲霉毒素B₁、标签。

检测标准：JJF 1070-2005定量包装商品净含量计量检验规则；

GB/T 23500-2009元宵；

GB 5009.3-2016食品安全国家标准 食品中水分的测定；

GB/T 20977-2007糕点通则；

GB 5009.229-2016食品安全国家标准 食品中酸价的测定；

GB 5009.227-2016食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定；

GB 5009.12-2017食品安全国家标准 食品中铅的测定；

GB 5009.11-2014食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定；

GB 5009.22-2016食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定；

GB 7718-2011食品安全国家标准 预包装食品标签通则。

消费者购买提示：

- 1.正规渠道购买，且尽量购买品牌产品。
- 2.查看包装上食品标签内容是否齐全。不购买或食用无标签或标签信息不全、内容不清晰，掩盖、补印或篡改标示的汤圆。
- 3.查看产品标签上的生产日期、保质期和保存方式。不购买已过保质期的产品，按照产品标签标示的贮存条件下进行保存。
- 4.查看致敏信息。汤圆馅料有花生等坚果，易过敏人群在挑选时需注意仔细查阅配料表，以及配料表邻近位置是否有提示信息。