

湖州预制菜大肠杆菌检测 食堂熟食微生物检验

产品名称	湖州预制菜大肠杆菌检测 食堂熟食微生物检验
公司名称	江苏广分检测技术有限公司销售部
价格	500.00/件
规格参数	品牌:GFQT 周期:7-10个工作日 简称:广分检测
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	0512-65587132 13906137644

产品详情

熟食，是经过加工或焯水处理后的原料通过配好的卤汁、红油凉拌、熏烤、油炸等制作而成的菜肴。一般可分为卤菜、凉拌菜、香辣油炸三大类；全国各地熟食都较为普遍，多以卤菜、凉拌菜为主，简单易操作且味道美味被大众所接受。

检测范围

1、畜产品检测（肉制品、乳制品、蛋品）

重点产品：香肠制品，火腿制品，腌腊制品，酱卤制品，熏烧烤制品，油炸制品，调理肉制品，罐藏制品，液态奶类，奶粉类，炼乳类，乳脂肪类，干酪类，乳冰淇淋类，其他乳制品类，鸡蛋，鸭蛋等。

2、水产品检测（鲜活品、冷冻品、干制品）

重点产品：鱼，虾，蟹，贝类，冷冻鱼，虾，蟹，贝类，干制鱼，虾，蟹，贝类，藻类干制品等。

3、粮油制品及发酵制品检测（酒类、调味品）

重点产品：白酒（浓香型与酱香型），啤酒，果酒，葡萄酒，黄酒，酱油，醋，味精等。

4、农产品检测（粮食、果蔬）

重点产品：水稻，大米，面粉，杂粮，蔬菜，水果，茶叶等。

5、饮料检测

重点产品：碳酸饮料，果汁饮料，固体饮料，奶茶，蛋白质饮料等。

6、糖果零食检测（休闲食品、速冻食品、罐头）

重点产品：软糖，硬糖，巧克力，干果，烘培食品，果脯，膨化食品，油炸食品，干制果蔬类，速冻水饺/汤圆，水果罐头，肉类罐头等。

7.其他

蜂蜜、茶叶、燕窝、人参等

检测项目

1、理化常规检测

常检项目：脂肪，能量，碳水化合物，钠，膳食纤维，可溶性固形物，酸价，过氧化值

2、营养成分检测（营养标签）

常检项目：能量，蛋白质，脂肪，碳水化合物，钠，反式脂肪

3、脂肪酸检测

常检项目：反式脂肪酸，饱和脂肪酸/脂肪，单元不饱和脂肪酸/脂肪，多元不饱和脂肪酸/脂肪，总不饱和脂肪酸/脂肪

4、重金属检测

常检项目：铅，总砷，镉，铜，总汞，铁，无机砷，钠，镍，锑，硒，氟

5、食品添加剂检测

常检项目：甜味剂，合成色素，防腐剂，面粉添加剂，膨松剂，漂白剂，保水剂等

6、农药残留检测（农产品）

7、其他

食物维生素、塑化剂检测、食物细菌、兽残等等