

# 豆腐干检测机构GB/T23494-2009标准检测

产品名称	豆腐干检测机构GB/T23494-2009标准检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/件
规格参数	服务内容:一站式检测分析测试服务 服务范围:全国 检测类型:第三方检测
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	13545270223

## 产品详情

豆腐干是一种非常受欢迎的传统中国食品，已经成为了世界各地的美食之一。然而，为了确保豆腐干的质量和安​​全，必须对其进行检测。为此，中国国家标准 GB/T 23494-2009 规定了豆腐干的检测方法。

豆腐干的检测主要包括感官指标、理化指标和微生物指标三个方面。其中，感官指标包括外观、色泽、口感、滋味等，理化指标包括水分、蛋白质、脂肪、食盐等，微生物指标包括菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等。

对于豆腐干的检测，首先需要进行外观检查，观察豆腐干表面是否有裂纹、变形、变色等异常情况。然后进行色泽检测，用比色法或色差仪测量豆腐干的色泽值，判断其是否符合标准要求。

接下来进行理化指标的检测，需要对豆腐干进行水分、蛋白质、脂肪和食盐含量的测定。其中，水分含量过高会影响豆腐干的口感和保质期，蛋白质和脂肪含量则直接关系到豆腐干的营养价值，食盐含量则影响到豆腐干的咸度和口感。

最后进行微生物指标的检测，需要对豆腐干进行菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等微生物的检测。这些微生物的存在可能会导致豆腐干变质、腐败，甚至引起食物中毒，因此必须严格控制其含量。

综上所述，豆腐干 GB/T 23494-2009 检测主要包括感官指标、理化指标和微生物指标三个方面。只有经过严格的检测，才能确保豆腐干的质量和安​​全，让消费者放心食用。