

广州干制食用菌检测（如香菇、木耳、茶树菇、银耳等）

产品名称	广州干制食用菌检测（如香菇、木耳、茶树菇、银耳等）
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

产品详情

广州干制食用菌检测（如香菇、木耳、茶树菇、银耳等）

广州市提供了干制食用菌的检测服务。检测机构会针对香菇、木耳、茶树菇、银耳等食用菌进行快速、准确的检测，确保食用菌的质量安全。检测机构通常会对食用菌进行微生物检测、重金属检测、农药残留检测等多项指标的检测。微生物检测可以判断食用菌是否受到细菌、霉菌、酵母等微生物的污染。重金属检测可以检测铅、镉等重金属元素的含量，以防止因食用菌污染而导致的健康问题。农药残留检测可以确保食用菌没有过量使用农药，保证食用的安全性。大多数检测机构都提供送检样品的服务，可以将食用菌样品送到指定的检测机构进行检测。检测机构一般会提供详细的检测报告，报告中包含了所检测的各项指标的结果，以及是否符合食品安全标准的评价。在购买和食用干制食用菌时，建议选择有信誉的供应商，并注意食用菌的外观、气味和口感等方面的品质。此外，干制食用菌应存放在干燥、通风的地方，避免受潮和霉变。如发现食用菌出现异常变化，应及时停止食用并咨询专业人士。

干制加工，可分为晒干烘烤和热风干燥几种。春天阴雨天较多，对香菇、木耳常以烘烤为主，夏秋烈日高温，是草菇生产季节，常以晒干为主。热风干燥，不受环境条件的影响，四季都可进行，适于各种菇类，且干制的质量好。干制的质量好坏还与采菇、分级、剪柄、清选、切片等有密切的关系。

干制食用菌检测依据标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

等等

干制食用菌检测项目

铅(以Pb计)

总砷(以As计)

镉(以Cd计)

总汞(以Hg计)

二氧化硫残留量