

蜂蜜兽药残留检测徐州食品安全测试

产品名称	蜂蜜兽药残留检测徐州食品安全测试
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

蜂蜜是指以蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露，与自身分泌物混合后，充分酿造而成的天然甜物质为原料，经过滤、灌装等工艺加工而成的产品。根据植物分为单花蜜、杂花蜜（百花蜜）。

果冻的检测通常包括以下几个方面：

1. 外观检测：对果冻的外观进行检查，包括形状、颜色、透明度、表面光泽等方面的评估。
2. 成分检测：检查果冻的成分表，确认包含的原材料是否符合标准，检测是否含有任何过敏原或添加剂。
3. 质地检测：对果冻的质地进行评估，包括柔软度、弹性、口感等特征。
4. 入口性检测：对果冻的口感特性进行评估，包括融化度、咀嚼度、口味等。
5. 食品安全检测：对果冻进行微生物检测，以确保没有细菌、霉菌等的污染。
6. 添加剂检测：检测果冻中的添加剂，如防腐剂、色素、增稠剂等，以确保其符合规定的使用限量。
7. pH值检测：测定果冻的pH值，以判断其酸碱度是否符合标准。
8. 包装检测：检查果冻的包装是否完好、无破损，包含合规标识、标签、日期等信息是否准确。

这些检测方式可以通过实验室的化学分析、物理测试、微生物检测以及仪器设备进行。通过对果冻的全面检测，可以确保其符合食品安全和质量标准，保证消费者的健康和满意度。

国家抽检项目：

果糖和、蔗糖、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、、西林代谢物、妥因代谢物、唑酮代谢物、洛硝达唑、、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数等等（检测项目仅供参考，可根据实际产品类型、检测需求调整检测项目）

检测依据：

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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB 23200.103 食品安全国家标准 蜂王浆中双甲脒及其代谢产物残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药残留限量

GB 31657.1 食品安全国家标准 蜂蜜和蜂王浆中氟胺氰菊酯残留量的测定 气相色谱法

GB 31657.2 食品安全国家标准 蜂产品中喹诺酮类药物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 18932.19 蜂蜜中残留量的测定方法 液相色谱-串联质谱法

GB/T 18932.24 蜂蜜中它酮、西林、妥因和唑酮代谢物残留量的测定方法 液相色谱-串联质谱法

GB/T 23410 蜂蜜中硝基咪唑类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法