

香菇检测 金针菇检测 木耳检测

产品名称	香菇检测 金针菇检测 木耳检测
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

香菇检测 金针菇检测 木耳检测

食用菌是指可食用的大型真菌，常包括食药兼用和药用大型真菌。多数为担子菌，如双孢蘑菇、香菇、草菇、牛肝菌等。少数为子囊菌，如羊肚菌、块菌等。

食用菌的营养价值

食用菌是一种高蛋白、低脂肪的营养食品，所含蛋白质约为17.5%-30.1%，食用菌通常含有16-18种氨基酸，人体必需的8种氨基酸几乎全部具备，且比例和数量与人体每日所需的比例和数量相当吻合。

检测范围：

香菇、双孢蘑菇、平菇、黑木耳、草菇、金针菇、盐渍蘑菇、小平菇、凤尾菇、蘑菇罐头等

食用菌的检测项目

1.理化检测

水分，灰分，糖分检测，盐分检测，净含量检测，干湿比，酸碱度，硒含量检测，甾醇检测，转基因检测，有机酸检测等。

2.卫生检测

重金属检测，二氧化硫检测，亚硝酸盐检测，黄曲霉毒素检测，食品添加剂检测，农兽药残留检测等

3.微生物检测

菌落总数，大肠菌群，霉菌检测，酵母菌检测，沙门氏菌检验，志贺氏菌，金黄色葡萄球菌，商业无菌检测等。

4.营养检测

能量，粗多糖检测，粗纤维检测，蛋白质检测，氨基酸检测，微量元素检测，矿物质检测等。

5.成分分析

主要成分，化学成分，未知成分，营养成分，成分含量，提取成分，成分分析等。

6.其他检测

进出口检测，无公害检测，质量检测，指标检测

食用菌的检测标准

GB/T 14151-2006 蘑菇罐头

GB/T 18525.5-2001 干香菇辐照杀虫防霉工艺

GB 19170-2003 香菇菌种

GB 19171-2003 双孢蘑菇菌种

GB 19172-2003 平菇菌种

GB/T 23190-2008 双孢蘑菇

GB 19169-2003 黑木耳菌种

GB/T 23599-2009 草菇菌种

GB/T 37671-2019 金针菇菌种