

食品安全检测--食品检测机构！

产品名称	食品安全检测--食品检测机构！
公司名称	西安金准检测技术服务有限公司
价格	200.00/件
规格参数	金准检测:食品检测 检测项目:重金属、农残、微生物等
公司地址	陕西省西安市雁塔区含光路南段10号含光小区办公楼2层西边201室（注册地址）
联系电话	029-88440120 18706896476

产品详情

食品检测大致可以分为七个大类：

1、感官指标

顾名思义就是不借助一起设备，只依赖人类的感觉器官进行的简单的检验方法，主要有色泽、气味、杂质、状态等，这种检测受主观影响很大，所以一般也只用来简单的鉴别产品、原料的符合度，不需要做额外的培训。

2、理化指标

理化指标顾名思义，就包含物理指标和化学指标两个小类。物理指标就是用一些仪器设备，不使用试剂就能检测得到的结果，常见的有水分、密度、pH、粒径、粘度、色度等。化学指标就是需要用到化学试剂或者需要发生一些反应才能进行检测并得到结果的项目，常见的有含量、灰分、碘值、过氧化值、酸价等等，化学指标非常多，不同产品执行标准，要求检测的化学指标也不尽相同。

但需要注意的是，一个检测指标可能会对应多个检测方法，如测定水分就有烘干干燥法、真空干燥法、卡尔费休法等。

3、微生物指标

一般微生物指标主要有三大类：菌落总数，用来测定产品中需氧菌和碱性厌氧菌的数量。霉菌和酵母，用来测定产品中霉菌/酵母的含量。大肠菌群，用来测定产品中大肠菌群的含量，通常用来反应产品或者食品接触面被粪便污染的程度。

4、致病微生物

常见的致病微生物有大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

不同产品的还会收到额外的致病微生物的威胁，如冷冻冷藏的食品容易受到李斯特菌威胁，因为李斯特菌可以在低温下繁殖；水产品容易收到副溶血性弧菌污染的等。

微生物在取样、运输、保存和检测的过程中一定要注意无菌取样、无菌操作方法，并要了解不同微生物的特性。

5、污染物

食品的原料大多来源于动植物及其制品，动植物在其生长的环境中不可避免受到环境的影响。

5.1 农药残留：联苯菊酯、噻嗪酮、氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、六六六、滴滴涕、敌敌畏、灭多危、氧乐果、jiaan磷、马拉磷硫、硫丹、涕灭威、克百威、灭多危、甲拌磷、甲硫威、甲氰菊酯、甲霜灵、异菌脲、莠灭净、氯菊酯、乙拌磷、甲基对磷硫、肟菌酯、蝇毒磷、克瘟散、杀虫畏、蔬果磷、硫丹硫酸酯、氯氟氰菊酯、伏杀硫磷、狄氏剂、乙酰jiaan磷、吡唑醚菌酯、啉菌环胺、硫线磷、久效威砒、猛杀威、肟菌酯等等

5.2 兽药残留：头孢噻吩、氨基甲酸酯类杀虫剂、阿苯达唑、环丙氨嗪、氯苯胍、 β -群勃龙和 α -群勃龙、赛拉嗪及代谢物2,6-二甲基苯胺、阿维菌素类、四环素类、磺胺类、喹诺酮类、氯霉素、头孢类、氟苯尼考、氟苯尼考胺、四环素类、17 -

雌二醇、雌三醇、炔雌醇和雌酮、除虫菊酯类药物、雌激素类药物等

5.3 重金属：食品主要的重金属污染有四类，他们是铅、砷、镉、汞，高限量也不同种类限量也不同。

有些产品，比如特殊医学用途食品，可能还会测试铁、镍、铝、镉等。

6、其他污染物：苯并芘、二恶英，这两种常见的是致癌物，

7、塑化剂（16种）：邻苯二甲酸二甲酯（DMP）、邻苯二甲酸二乙酯（DEP）、邻苯二甲酸二乙丁酯（DIBP）、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-甲氧基）乙酯（DMEP）、邻苯二甲酸二（4-甲基-2-戊基）酯（BMPP）、邻苯二甲酸二（2-乙氧基）乙酯（DEEP）、邻苯二甲酸二戊酯（DPP）、邻苯二甲酸二己酯（DHXP）、邻苯二甲酸丁基苄基酯（BBP）、邻苯二甲酸二（2-丁氧基）乙酯（DBEP）、邻苯二甲酸二环己酯（DCHP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）、邻苯二甲酸二苯酯（DHP）、邻苯二甲酸二正辛酯（DNOP）、邻苯二甲酸二壬酯（DNP）