

# 调味料酱油酿造过程中黄豆霉菌菌落总数超标解决办法

产品名称	调味料酱油酿造过程中黄豆霉菌菌落总数超标解决办法
公司名称	西安克微生物科技有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:诺福 型号:NW100 产地:比利时
公司地址	碑林区环城东路22号
联系电话	029-82460957 17391794799

## 产品详情

### 菌落总数

菌落总数，是判断食品安全的重要指标之一，它被用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 水产调味品》（GB 10133-2014）中规定，蚝油（水产调味品），辣椒酱同一批次样品菌落总数的5次检测结果均不得超过10万CFU/g且至少3次检测结果不得超过1万CFU/g。造成菌落总数不合格的原因可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落总数较高，管道杀菌工艺未达到要求导致；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格所致；还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当有关。

### 霉菌

芝麻酱是蛋白、脂肪和碳水的食物，非常适宜霉菌等各种微生物的繁殖，一旦在生产环节控制不好，把关不严，就有可能造成芝麻酱某些毒素如黄曲霉毒素超标，危害消费者健康。《GB 2761-2017 食品中真菌毒素限量》国家标准规定，酱料中的黄曲霉毒素B1的最大限值为5g/kg。食品中霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染；也可能是产品在生产加工过程中环境或生产设备卫生状况不佳；还可能与产品储运条件控制不当有关。

调味品企业的菌落总数超标及防霉措施：

霉菌繁殖速度非常快，在劣势的条件下霉菌又会产生许多孢子，孢子的繁殖能力很强，霉菌的滋生给很多食品厂的生产带来很大的麻烦，因此必须采取适当的有效措施杀灭霉菌。

调料食品厂做好生产车间消毒起着重要作用，是防止成品菌落总数、霉菌超标最基本的措施，比利时进口诺福杀菌消毒剂，可以彻底杀灭食品车间内的霉菌，并有效控制霉菌的滋生，使车间长时间处于无菌状态，产品无色无味，无残留，对人体无毒害。

1) 产品使用时无色无气味无毒，完全可以代替二氧化氯消毒剂，而且对人员无伤害、无刺激，手部消毒时还可以保护皮肤，不干燥；

2) 完全自身分解，分解后为水和氧气，没有任何残留物，符合FDA推荐意见的消毒剂产品。

详询西安克微生物李总！