

食品检测机构--金准检测为您提供专业的食品检测服务！

产品名称	食品检测机构--金准检测为您提供专业的食品检测服务！
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:营养成分、微生物、重金属等
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

食品安全检验检测是保证食品质量的重要技术手段，更是营造我国食品

安全的环境的强有力的保障基础，对人们的身体健康与食品安全都有着重要的作用。

食品检测大致可以分为五个大类：

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、兽药残留：包括农药、兽药、动物激素等。

5.2 重金属：食品主要的重金属污染有四类，他们是铅、砷、镉、汞，有些产品，比如特殊医学用途食品，可能还会测试铁、镍、铝、镱等。

西安金准检测是一家综合性的第三方检测机构，可为客户提供全方位的食品检测服务。