

蔬菜大肠菌群检测扬州甜味剂检验、防腐剂和食用色素测试

产品名称	蔬菜大肠菌群检测扬州甜味剂检验、防腐剂和食用色素测试
公司名称	江苏广分检测技术有限公司销售部
价格	1000.00/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

1.微生物类项目

菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标说明个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位;还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌(如、志贺氏菌、致病性大肠杆菌)污染的可能性较大。本次检出大肠菌群超标的产品均未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

霉菌

霉菌超标主要原因可能是原料或包装材料受到霉菌污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，生产工器具等设备设施清洗消毒不到位或产品储运条件不当而导致。

霉菌和酵母

霉菌和酵母超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，也可能是流通环节抽取的样品霉菌和酵母超标，后者为储运条件控制不当导致。霉菌和酵母在自然界很常见，霉菌可使食品变质，破坏食品的色、香、味

,降低食品的食用价值。

铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌,广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等,易在潮湿的环境存活,对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力,对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。天然矿泉水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当,水体受到污染;生产过程中卫生控制不严格,如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触;或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

2.真菌毒素类项目

B1

造成花生油产品中B1不合格的主要原因有:花生原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉等霉菌污染,企业在生产时没有严格挑拣花生原料和进行相关检测,企业没有采用精炼工艺或工艺控制不当。

脱氧雪腐镰刀菌烯醇(DON)

小麦粉中脱氧雪腐镰刀菌烯醇(DON)超标可能是原料小麦受到该菌污染,企业对原料把关不严导致。脱氧雪腐镰刀菌烯醇(DON)是谷物霉变的重要指标之一,是污染粮食和动物饲料最为广泛的天然毒素之一,在潮湿的环境下,被霉菌污染的大麦、小麦、玉米、燕麦中可能会产生较多的DON。人吃了被DON严重污染的谷类食品后可引起呕吐、腹泻、头疼、头晕等中毒症状,保持谷物和食品的干燥是避免这一问题的关键。