

# 油炸食品有害物质限量测试

产品名称	油炸食品有害物质限量测试
公司名称	广州国检检测有限公司
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房
联系电话	13926218719

## 产品详情

油炸食品虽说味道美味可口，吃用方便快捷，但据北京市消费者协会相关专家介绍，从成份构造看，它的营养价值不是全的，且高糖、高油脂、高热量和高味精含量，多吃用很容易产生饱涨感，危害正常情况下用餐，影响人体对营养物的消化吸收，损坏均衡营养。在此，专家指出顾客需注意下述五点：一是油炸食品不可以多吃用。长期多吃用油炸食品会产生油脂、卡路里吸食高，膳食纤维吸食缺乏。若运动缺乏，会产生人体脂肪累积，出现肥胖症。二是油炸食品不可以空腹吃用。尽量不要在空肚子的时候，把油炸食品当作填肚子的东西来吃，因为在空肚子的情况下，其所含有的铅、砷等毒素又很很容易被人体消化吸收。三是少年儿童要少吃油炸食品。孩子多吃用油炸食品，会危害正常情况下饮食。

### 一、检测范围：

薯干、红薯片、调味薯片、冷藏薯片、薯泥（酱）类、红薯粉、魔芋（精）粉、马铃薯粉、苕丝糖等。

### 二、检测项目：

酸价、过氧化值、葡甘露聚糖含量、铅、二氧化硫残留量、苯甲酸、山梨酸、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠杆菌、黄曲霉菌、病原菌、商业无菌检测。

### 三、检测标准：

GB 4789.15 食品安全标准规范食品类微生物学检测黄曲霉菌和酵母菌计数。

GB/T 4789.26-2003 食品类微生物学检测水果罐头商业无菌检测的检测。

GB 4789.26 食品安全标准规范 食品类微生物学检测 商业无菌检测检测。

GB 5009.12 食品安全标准规范食品类中铅的测量。

GB/T5009.22食品类中黄曲霉毒素B1的测量

GB/T 5009.28 食品类中糖精钠的测量

GB/T 5009.29 食品类中山梨酸、苯甲酸的测量

GB/T 5009.34 食品类中亚硫酸盐的测量

GB/T 5009.35 食品类中合成着色剂的测量

GB/T 5009.37食用油质量标准的分析法

GB/T 5009.56 糕点质量标准的分析法

GB/T 5009.97 食品类中环己基氨基磺酸钠的测量

GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测量

GB/T 18104 魔芋精粉

GB/T 18979 食品类中黄曲霉毒素的测量 免疫亲和层析净化gao效液相色谱法和荧光光度法

GB/T 23495 食品类中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测量 gao效液相色谱法

GB 29921 食品安全标准规范 食品类中病原菌限量

NY/T494 魔芋粉

QB/T 2686 马铃薯片

SB/T 10631 马铃薯冷藏薯片

SB/T 10752 马铃薯雪花全粉