

膨化食品检测，GB 17401-2014

产品名称	膨化食品检测，GB 17401-2014
公司名称	安徽方检检测技术有限公司
价格	100.00/件
规格参数	资质:cma/cnas 服务范围:全国 报告:资质报告，可加急
公司地址	新站区淝水路与烈山路交口柏仕公馆G7栋检测中心
联系电话	13635694394 15856391810

产品详情

膨化食品检测涉及多个方面，以确保其质量和安全性。以下是一些主要的检测要点：

感官指标：对膨化食品的色泽、气味、滋味和状态进行感官评价。取两包以上样品打开包装后观察，应具有各种品种正常的色泽，不得有霉变及其他外来污染物。品尝其味，不得有酸败、哈喇味等异味。

理化指标：包括水分、脂肪、氯化钠、酸价、过氧化值、铅、总砷、黄曲霉毒素B等化学物质的含量。其中，国家标准GB/T 22699-2022《膨化食品质量通则》要求脂肪含量必须 40.0%（不含以坚果类为原料的膨化食品），氯化钠含量 2.8%，水分 7%（主要是为了提高食品易于保存的稳定性）。这些指标能够反映膨化食品的纯净度和安全性。

微生物指标：对膨化食品中的菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等微生物进行检测。这些微生物指标能够评估产品在生产 and 存储过程中的卫生状况。

此外，根据膨化食品的分类、执行标准及检测需求，可能还需要检测其他项目，如脱氢乙酸及其钠盐、阿斯巴甜、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠、日落黄、柠檬黄、特丁基对苯二酚、甜蜜素、羰基价、苏丹红等。

在进行膨化食品检测时，需要遵循相关的食品安全标准和规范，确保检测结果的准

确性和可靠性。对于不合格的膨化食品，应及时进行处理，以防止其进入市场并危害消费者的健康。

同时，消费者在购买膨化食品时，也应注意选择正规厂家生产的产品，并查看产品包装上的配料表、生产日期、保质期等信息，以确保购买到安全、卫生的膨化食品。

。