

# 食品商业无菌检验，GB 4789.26-2013

产品名称	食品商业无菌检验，GB 4789.26-2013
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

食品商业无菌检验是确保食品在正常的商品流通和贮藏过程中不会因微生物的繁殖而导致腐败变质的重要步骤。这一检验主要关注食品是否含有致病的微生物以及在通常温度下能在食品中繁殖的非致病性微生物。

具体的检验流程可能包括以下几个步骤：

**样品制备：**对食品样品进行适当的处理，如去除表面标签、标记容器编号和产品性状等，然后称重并记录。

**保温处理：**将样品置于特定温度（如 $36 \pm 1$ ）下进行保温，通常为期10天。在保温过程中，定期检查样品是否有膨胀或泄漏现象，这些现象可能表明有微生物生长。

**称重比较：**保温结束后，再次称重样品，比较保温前后的重量变化。如果样品变轻，可能表明发生了泄漏。

**微生物检测：**对于保温过程中出现的膨胀或泄漏的样品，直接判断为不符合商业无菌要求。对于其他样品，可能需要进行微生物鉴别培养，以进一步确认其无菌状态。

此外，食品商业无菌检验还需要考虑其他因素，如加工设备、贮存容器、输送带等

设备的温度、湿度以及车间空气质量的实时监测和周期性检查。所有的检测数据应被记录，以供后续分析和问题追溯使用。

需要注意的是，食品商业无菌检验是一个复杂的过程，需要遵循相关的标准和规范。同时，实验人员需要具备专业的知识和技能，以确保检验结果的准确性和可靠性。

总的来说，食品商业无菌检验是保障食品安全和消费者健康的重要手段。通过严格的检验流程和控制措施，可以有效地防止微生物污染和食品腐败变质，确保食品的质量和安