

# 河北出厂面包检测项目

产品名称	河北出厂面包检测项目
公司名称	河北指南针检测服务有限公司
价格	1000.00/次
规格参数	品牌:1
公司地址	石家庄市新华区西三庄大街111号豪威大厦B座604室
联系电话	0311-6807 2620 13343031388

## 产品详情

感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群等，有条件的企业还可以增加酸度、酸价、过氧化值的检测。具体的你可以参考糕点生产许可审查细则。

面包质量标准本标准适用于小麦粉为原料加工的各种面包.1.1

规格.由于各地习惯不同,不作统一规定.用料100

g面粉的各种面包,在达到冷却标准时的质量:淡面包、甜面包不低于140 g,咸面包不低于135

g,花色面包不低于145 g;其他规格的面包在达到冷却标准时的质量,可参照此标准另定.1.2感官指标1.2.1色泽

.表面金黄色或棕黄色,均匀一致,无斑点,有光泽,不能有烤焦和发白现象.1.2.2表面状态.光滑、清洁,无明显

撒粉粒,没有气泡、裂纹、变形等情况.1.2.3形状.各种面包应符合所要求的形状.枕形面包两头大小应一致,用面包听制作的面包不粘听,用烤盘制作的面包粘边不得大于面包周长的四分之一.

中华人民共和国国家标准糕点、饼干、面包卫生标准

本标准适用于以面、糖、油、蛋、奶油及果仁、果料为原料，经焙烤、蒸、炸等加工制成的各种糕点、饼干、面包。

理化指标

理化指标

酸价（以脂肪计）， 5

过氧化值（以脂肪计） 0.25

砷（以as计），mg/kg 0.5

铅（以pb计），mg/kg 0.5

黄曲霉素b1,ug/kg 食品添加剂 按gb2760-86规定

不含奶油 含奶油

菌落总数，（出厂）个/g （销售）个/g 750 1000 1500 2000

大肠菌群，mpn/100g 30 40

致病菌（指肠道致病菌及致病性球菌）不得检出

霉菌计数

（出厂），个/g （销售），个/g 50 100

## 5、检验方法

按照gb 5009.56—85《糕点卫生标准的分析方法》、gb 4789.24—84《食品卫生微生物学检验糖果、糕点、果脯检验》、gb 4789.15—84《食品卫生微生物学检验霉菌和酵母数测定》执行。