

黑木耳检测 银耳检测 香菇检测

产品名称	黑木耳检测 银耳检测 香菇检测
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
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检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

产品详情

黑木耳检测 银耳检测 香菇检测

食用菌是指子实体硕大、可供食用的蕈菌（大型真菌），通称为蘑菇。中国已知的食用菌有350多种，其中多属担子菌亚门。

常见的食用菌有：香菇、草菇、蘑菇、木耳、银耳、猴头、竹荪、松口蘑（松茸）、口蘑、红菇、灵芝、虫草、松露、白灵菇和牛肝菌等；少数属于子囊菌亚门，其中有：羊肚菌、马鞍菌、块菌等。

食用菌检测范围

香菇、平菇、凤尾菇、姬菇、鲍鱼菇、盖囊菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、黑木耳、毛木耳、金针菇、滑菇、黄伞、灰树花、斑玉蕈、真姬菇、荷叶离褶伞、茶薪菇、姬松茸、砖红离褶伞、猴头、元蘑等。

食用菌菌种鉴别

形态特征：主要包括子实体发生方式、对于丛生种类个体间及分枝的角度，菌盖的颜色、质地、形状、大小及薄厚、菌盖剖面形态，表面鳞片有无及多寡，菌柄颜色、形状、质地、长短及直径、有无鳞片或茸毛，菌柄着生方式、菌柄与菌盖比；

生理特征：主要包括菌丝生长的温度范围、适宜温度、最适温度、生存的最高温度和最低温度，与相近品种的颞抗反应，菌丝稀密、气生菌丝的多寡色素的有无和深浅；

栽培特性：主要包括适宜基质、发菌期、菇潮间隔、低温刺激需否及程度、子实体形成温度范围及最适温度、栽培周期等；

商品性状：主要包括贮存条件、特殊成份；

遗传特征：包括某种同工酶酶谱、DNA指纹。

食用菌检测项目

感官测定：色泽、气味、滋味、状态

理化指标检测：水分、米酵菌酸

真菌毒素污染物检测：黄曲霉毒素B1、黄曲霉毒素M1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、展青霉素、赫曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮等

致病菌检测：沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌等

重金属检测；铅、镉、汞、砷、锡、镍、镉

有害物质检测：亚硝酸盐、硝酸盐、苯并芘、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、3-氮-1,2-丙二醇

食品添加剂检测：着色剂、增味剂、乳化剂、抗结剂、被膜剂、防腐剂、面粉处理剂、稳定剂、凝固剂、消泡剂、增稠剂、水分保持剂、抗氧化剂等等

食用菌检测国家标准

GB/T37109-2018农产品基本信息描述食用菌类

GB7096-2014食品安全国家标准食用菌及其制品

GB1903.22-2016食品安全国家标准食品营养强化剂富硒食用菌粉

GB19169-2003黑木耳菌种

GB/T23775-2009压缩食用菌

GB/T15672-2009食用菌中总糖含量的测定

食用菌检测依据标准

GB2761-2017食品安全国家标准食品中真菌毒素限量

GB2762-2017食品安全国家标准食品中污染物限量

GB2763-2019食品安全国家标准食品中农药最大残留限量

GB2760-2014食品安全国家标准食品添加剂