

# 速冻食品沙门氏菌检测铅铬隔砷测试

产品名称	速冻食品沙门氏菌检测铅铬隔砷测试
公司名称	江苏省广分检测技术有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	18662582269 18662582269

## 产品详情

速冻食品检测项目有过：过氧化值、铅、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群等。速冻饺子检测项目有：感官、水、脂肪、蛋白质、黄曲霉毒素B1、挥发性盐基氮、酸价、过氧化值、总砷、铅、菌落总数、大肠菌群、致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)。

速冻食品存在三大安全隐患主要有菌落总数超标、过氧化值超标和维生素等营养素的流失。例如：速冻食品含有金黄色葡萄球菌、速冻饺子菌落总数超标、速冰肉丸过氧化值超标的等新闻事件层出不穷。速冻食品安全问题主要面临各种工业、环境污染物的存在，卫生条件不达标;有害元素、微生物和各种病原体的污染;生产不规范产生的产品劣质;超量使用、滥用食品添加剂和非法添加物造成的食品安全问题;生产加工企业未能严格按照工艺要求操作，微生物杀灭不完全;食品残留病原微生物或在生产、储藏过程中速冻效果不达标发生微生物而造成的食品安全问题;应用新原料、新技术、新工艺所带来的食品安全问题。

速冻食品食品安全抽检项目主要有以下分类：

速冻米面类：过氧化值、铅、糖精钠、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌以及金黄色葡萄球菌速冻谷物类：铅、糖精钠、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

速冻肉制品：速冻调理肉制品 过氧化值、铅、镉、总砷、脱氢乙酸及钠盐、

速冻水产制品：过氧化值、铅、镉、甲基汞、无机砷、N-、苯甲酸及钠盐、山梨酸及钠盐。

速冻蔬菜制品：铅、苯甲酸及钠盐、山梨酸及钠盐、糖精钠、二氧化硫残留量

速冻水果制品：铅、苯甲酸及钠盐、山梨酸及钠盐、糖精钠、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌以及金黄色葡萄球菌、等。