

速冻食品检测速冻肉丸检验面米制品菌落总数检测

产品名称	速冻食品检测速冻肉丸检验面米制品菌落总数检测
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司综合检测部
价格	1000.00/次
规格参数	品牌:SAG 型号:ZJL0922 检测项目:速冻食品
公司地址	佛山市南海区大沥镇岭南路85号广佛智城4号楼第7层第4705、4706、4707号单元
联系电话	18688243060 18688243060

产品详情

速冻食品是指以米、面、杂粮等为主要原料，以肉类、蔬菜等为辅料，经加工制成各类烹制或未烹制的主食品后，立即采用速冻工艺制成并可以在冻结条件下运输储存及销售各类主食品，如速冻包子、速冻饺子、速冻汤圆、速冻馒头、花卷、春卷等。速冻食品是通过急速低温(-18℃以下)加工出来的速冻食品，食物组织中的水分、汁液不会流失，而且在这样的低温下，微生物基本上不会繁殖，食品的安全有了保证。

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腐败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。

速冻食品的安全问题已经是消费者极其关注的问题之一。为了保证消费者的食品的安全和生产厂家的商誉与经营诚信，国家针对速冻食品制定速冻面米制品国家标准GB 19295-2011 食品安全国家标准 速冻面米制品 和 GB/T 23786-2009 速冻饺子保证速冻食品安全。

速冻食品范围：速冻包子、速冻饺子、速冻汤圆、速冻馒头、花卷、春卷等。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）。