

# 野菜重金属含量菌落检测

产品名称	野菜重金属含量菌落检测
公司名称	广州国检检测有限公司
价格	.00/个
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房
联系电话	13926218719

## 产品详情

什么菜最能承载春天的味道？有人说是荠菜，有人说是香椿，还有人说是马兰头，根本就没有一个统一的答案。野菜那股弥漫在舌尖的鲜甜却让人弥留回味，欲罢不能。

然而，路边的野菜可不能随便乱采，女子晨练回家时顺手采了一把野菜，尝鲜后上吐下泻住进医院。医生提醒市民，切不可贪鲜而贸然食用野菜，尤其是长在路边的和不认识的野菜。那么，野菜究竟该如何检测？哪些野菜有毒不能碰呢？

要了解野菜有无毒性，一是根据历来民间采食经验，二是化学检测法检测有毒成分。以化学检测法最为灵敏、准确，也可采用煮熟观察法鉴别。

### 野菜的简易毒性鉴别方法

1. 煮熟后尝味，若有明显的苦涩味或其他怪味则表明有毒。涩味表明有单宁；苦味则可能表明有生物碱、配糖体等苦味物质。
2. 煮后的汤水中加入浓茶，若产生大量沉淀，则表明含有金属盐或生物碱。
3. 煮后的汤水经振摇后产生大量泡沫，则表示含有皂甙类物质。
4. 煮后晒干磨成粉，混入饲料中喂养动物，观察动物有何反应。

### 微生物指标

野菜的大肠菌群限量和致病菌限量应符合下表的规定：

野菜依据国家检测标准

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2714 酱腌菜卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

LY/T 1673 山野菜

国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号 《食品标识管理规定》