

月饼质量检测卫生质检测试

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 月饼质量检测卫生质检测试 |
| 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

月饼检测范围

按产地分：琼式月饼、哈式月饼、京式月饼、广式月饼、滇式月饼、潮式月饼、苏式月饼、台式月饼、港式月饼、徽式月饼、衢式月饼、秦式月饼、晋式月饼甚至日式月饼等

按口味分：有甜味、咸味、咸甜味、麻辣味等

按馅料分：有桂花月饼、梅干月饼、五仁、豆沙、玫瑰、莲蓉、冰糖、白果、肉松、黑芝麻、火腿月饼、蛋黄月饼等

按饼皮分：有浆皮、混糖皮、酥皮、奶油皮等

新式月饼：法式月饼、冰皮月饼、冰淇淋月饼、果蔬月饼、海味月饼、纳凉月饼、椰奶月饼、茶叶月饼、保健月饼、象形月饼、黄金奶油月饼、迷你月饼、杂粮月饼、榨菜月饼等

月饼质量检测项目

添加剂和违禁物检测：抗氧化剂、甜味剂、着色剂、防腐剂、防霉剂、营养强化剂、非法添加剂、重金属、真菌毒素类等

理化指标检测：感官检测，霉变检测，水分检测，酸值检测，干燥失重检测，糖度检测，过氧化值检测，净含量检测，营养标签检测等

微生物指标：菌落总数，大肠菌群，霉菌，致病菌、酵母、商业无菌测试、乳酸菌等

营养成分检测：常规营养成分、微量元素、维生素、脂肪酸、糖类、糖浆成分、主要成分、保鲜剂成分、馅料含量成分、蛋白成分等

月饼检测相关标准（部分）

GB/T 19855-2011《月饼》

GB/T 20977-2007《糕点通则》

T/CCAA 0008-2014《食品安全管理体系 糕点生产企业要求》

T/GDC 5-2018《月饼专用糖浆》

T/GZSX 034-2018《盘县火腿月饼》

T/GZSX 052-2019《黔式火腿月饼》

T/MMSP 01-2018《广式月饼工艺规范》

GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》

GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》

NYT 754-2011《绿色食品 蛋与蛋制品》

GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》

GB 10146-2015《食品安全国家标准 食用动物油脂》

GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》

NYT 436-2009《绿色食品 蜜饯》