

# 月饼卫生标准检测有害物质测试

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 月饼卫生标准检测有害物质测试                  |
| 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

中秋佳节将至，月饼的市场需求量也越来越大，保障月饼质量与安全也成了月饼生产和销售企业的共识。国家质量监督检验检疫总局与中国国家标准化委员会发布了新版GB/T19855-2015《月饼》新标准，对月饼包装标签、数据变化要求以及各物质含量和检测项目及要求等做出了相关规定。

月饼检测哪些项目？

- (1) 微生物：霉菌计数、沙门氏菌、大肠菌群、菌落总数、金黄色葡萄球菌等
- (2) 添加剂：苯甲酸、纳他霉素、三氯蔗糖、脱氧乙酸、丙酸、苯甲酸、钠盐、山梨酸及钾盐、苋菜红、亮蓝、日落黄、胭脂红、丙酸钙钠、糖精钠等
- (3) 感官要求：形态、组织、滋味、口感、杂质、色泽等
- (4) 理化类项目：干燥失重、蛋白质、总糖、酸价、过氧化值、食品馅料等

月饼检测关注项目

### 1、酸价

酸价是含油脂食品或经油加工而成的食品氧化酸败程度的重要卫生指标，直接影响月饼的品质。在一般情况下，酸价和过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害，但如果酸价过高，则会导致人体肠胃不适、腹泻并损害肝脏。因此，通过检测月饼的酸价可以初步判断月饼质量的好坏，在一定程度上避免食品安全事故发生。

## 2、过氧化值

国家标准《糕点、面包卫生标准》GB 7099-2015规定，月饼产品中过氧化值不得超过0.25g/100g。

过氧化值是衡量油脂酸败程度，检测月饼过氧化值是反映产品中油脂的新鲜程度的指标之一。过氧化值越高说明其酸败就越严重！

## 3、微生物

检测指标：菌落总数、霉菌、大肠菌、沙氏门菌、金黄色葡萄球菌等

## 4、黄曲霉毒素B1

检测指标：黄曲霉毒素B1

## 月饼检测相关标准

《食用植物油卫生标准》（GB2716-2005）

《食品安全国家标准 植物油》（GB2716-2018）

《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》（GB2749-2015）

《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB2730-2015）

《绿色食品 蛋与蛋制品》（NY/T754-2011）

《食品安全国家标准 食用菌及其制品》（GB7096-2014）

《食品安全国家标准 食用动物油脂》（GB10146-2015）

《荞麦》（GB/T10458-2008）

《食品安全国家标准 蜜饯》（GB14884-2016）