

广州面包 饼干 糕点检测 细菌菌落卫生检测

产品名称	广州面包 饼干 糕点检测 细菌菌落卫生检测
公司名称	广州国检检测有限公司技术服务
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东1号（2号厂房）1楼自编102房
联系电话	020-66624679 15918506719

产品详情

糕点、面包检测范围包括各种中点、西点、面包、蛋糕、奶油裱花蛋糕等等。商家在膨化食品和面制食品的生产过程中，为了保持良好的口感，常常会加入一些膨松剂。由于膨松剂中一般含有硫酸铝钾、硫酸铝铵等成分，如过量使用就容易造成出厂糕点的铝含量超标，糕点类的合格率一直令人担忧。

糕点甜品是我们生活中必不可少的美食之一，它更成了一道不可缺少的食品。各种甜品的简单制作方法，美味不可抵挡，由于糕点的种类繁多，制作工艺复杂，大部分是用面、糖、油、蛋、奶油和禽畜肉等为原料，营养丰富，所以极易被细菌污染。

糕点：以豆类、谷类、薯类、油脂、糖、蛋等的一种或几种为主要原料，添加或不添加其他原料，经调制、成型、熟制等工序制成的食品，以及熟制前或熟制后内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品。

面包：以小麦粉、酵母、水等为主要原料，添加或不添加其他原料，经搅拌、发酵、整形、醒发、熟制等工艺制成的食品，以及熟制前或熟制后在产品表面或熟制后内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品。

食品检测应用范围：食品生产、奶粉生产、饮料生产、水产销售、菜品销售等。

检测项目：

酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、苏丹红、苏丹红、苏丹红、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸、计）、纳他霉素、三氯蔗糖、防腐剂混合使用时各自用量占其使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

