

冷冻饮品生产必备的出厂检验设备和检验项目

必备的出厂检验设备

(一) 天平 (0.1g) ; (二) 灭菌锅 ; (三) 微生物培养箱 ; (四) 生物显微镜 ; (五) 无菌室或超净工作台。

检验项目

发证检验、监督检验、出厂检验按照下列表格中所列的相应检验项目进行。出厂检验项目中注有“*”标记的,企业每年应当至少检验2次。

冷冻饮品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	总固形物	√			食用冰、甜味冰不检此项目
4	总糖	√	√		冰淇淋、食用冰不检此项目
5	脂肪	√	√		仅适用于冰淇淋、雪糕
6	蛋白质	√	√		仅适用于冰淇淋
7	膨胀率	√			仅适用于冰淇淋
8	总砷	√	√	*	
9	铅	√	√	*	
10	铜	√	√	*	
11	菌落总数	√	√	√	
12	大肠菌群	√	√	√	
13	致病菌	√	√	*	
14	食品添加剂(甜味剂、着色剂等)	√	√	*	
15	标签	√	√		

注: 1.食品添加剂主要检验项目为:甜味剂:糖精钠、甜蜜素;着色剂:胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮兰(具体项目根据产品实际情况而定)。

2.产品标签标注内容除符合 **GB 7718** 规定以外还应标明产品的类型。