

随着人们的生活水平提高，人们对食品安全也是越来越关心，大家也都希望自己买的东西都是安全健康的。现阶段，我国食用农产品安全出现的主要风险是长期以来工业化战略实施过程中引发的多种矛盾产生的累积，且与国情及所处的发展阶段密切相关。怎样才能体现所买产品是安全的呢？那一份正规的食品安全检测报告就是一份不错的保障。质检天下专业做食品检测多年，在全国大部分重要城市都有实验室分支，欢迎前来下单咨询。

食品检测分类：

- 1、粮食及制品：指各种原粮、成品粮以及各种粮食加工制品，包括方便面等；
- 2、食用油：指植物和动物性食用油料，如花生油、大豆油、动物油等；
- 3、肉及其制品：指动物性生、熟食品及其制品，如生、熟畜肉和禽肉等；
- 4、消毒鲜乳：指乳品厂(站)生产的经杀菌消毒的瓶装或软包装消毒奶，以及零售的牛、羊、马奶等；
- 5、水产类：指供食用的鱼类、甲壳类、贝类等鲜品及其加工制品；
- 6、罐头：将加工处理后的食品装入金属罐、玻璃瓶或软质材料的容器内，经排气、密封、加热杀菌、冷却等工序达到商业无菌的食品；
- 7、饮料：指液体和固体饮料，如碳酸饮料、汽水、果味水、酸梅汤、散装低糖饮料、矿泉水、麦乳精等；
- 8、蒸馏酒、配制酒：指以含糖或淀粉类原料，经糖化发酵蒸馏而制成的白酒(包括瓶装和散装白酒)和以发酵酒或蒸馏酒作酒基，经添加可食用的辅料配制而成的酒，如果酒、白兰地、香槟、汽酒等；
- 9、调味品：指酱油、酱、食醋、味精、食盐及其他复合调味料等；
- 10、豆制品：指以各种豆类为原料，经发酵或未发酵制成的食品，如豆腐、豆粉、素鸡、腐竹等；
- 11、糕点：指以粮食、糖、食油、蛋、奶油及各种辅料为原料，经烘烤、油炸或冷加工等方式制成的食品，包括饼干、面包、蛋糕等；
- 12、糖果蜜饯：以果蔬或糖类的原料经加工制成的糖果、蜜饯、果脯、凉果和果糕等食品；

营养标签检测项目

食品营养标签是包装食品的强制性检测项目，这些信息包括蛋白质、脂肪、碳水化合物和钠的含量，以及含有多少能量，简称“4+1”。

能量、蛋白质含量；

脂肪：脂肪含量，饱和脂肪，不饱和脂肪，反式脂肪酸，胆固醇；

碳水化合物：碳水化合物含量，总糖，还原糖，蔗糖，麦芽糖，乳糖，果糖，葡萄糖；

膳食纤维：总膳食纤维，可溶性膳食纤维，不溶性膳食纤维；

矿物质：钠，钙，铁；

维生素：维生素 A，维生素 B1，维生素 B2，维生素 B3，维生素 B6，维生素 C，维生素 D2，维生素 D3，维生素 E。

检测流程：

- 1.确定检测标准：选用合适的国家标准或行业标准，如产品没有适用的标准，应制定企业标准作为检测依据；
- 2.检测费用报价：质检天下将根据检测标准及具体项目报价；
- 3.寄送样品：提供合适数量的样品邮寄给质检机构，以备检验；
- 4.产品检测：付款后依据客户提供标准和项目对产品进行检测；
- 5.获取质检报告：产品经检测后将出具签章的质检报告并邮寄。