

金秋月饼专项测试



中秋佳节将至，香港标准及检定中心 (STC) 位于广东的实验室 – 广东省标检产品检测认证有限公司 (广东标检) – 针对月饼生产企业与品牌商家，重磅推出月饼安全检测及新版营养成分标签检测专项服务，全方位护航月饼品质，助力各大厂商高效、合规地将安全合格的中秋产品推向市场。



- GB/T 19855-2023 月饼质量通则
- GB 28050-2025 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 23350-2021 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

月饼 (国抽全检)

酸价、过氧化值、糖精钠、苯甲酸、山梨酸、铝的残留量、丙酸、脱氢乙酸、纳他霉素、甜蜜素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、色素 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄) (3 个按实际颜色定)、菌落总数 *5、大肠菌群 *5、金黄色葡萄球菌 *5、沙门氏菌 *5、霉菌

月饼 (常规检测)

感官、干燥失重、蛋白质、脂肪、总糖、馅料含量、酸价、过氧化值、铅、菌落总数 *5、大肠菌群 *5、霉菌、沙门氏菌 *5、金黄色葡萄球菌 *5

新版营养成分

能量、蛋白质、脂肪、饱和脂肪、碳水化合物、糖、钠

限制商品过度包装要求

包装空隙率、包装层数



如欲了解更多相关信息，请与我们联系

STC (广东)



+86 769 8111 9888



gdcfd@stc.group

STC (上海)



+86 21 5219 8248



shstc@stc.group



www.stc.group