

糖果在食品检测范围内是属于糕点类的食品，质检天下可以提供各类糖果的产品检测报告，无论报告是提供交付产品，出厂生产，市场监督还是其他科研研究，我们都有信心满足每一位客户的测试要求，欢迎拨打我们检测热线联系工程师，我们会在第一时间回复您的咨询。

糖果的分类：

糖果的花色品种繁多，分类方法也很难统一，国内有几种分类方法。具体可按糖果组成、性质和工艺不同来分类。

按软硬性质可分为硬糖，半软糖和软糖；

按工艺不同可分硬糖，夹心糖，充气糖，乳脂糖和凝胶软糖；

按组成可分硬糖，乳脂糖，蛋白糖，奶糖，软糖和夹心糖等；

按糖果行业标准可分硬质糖果、乳脂糖果、抛光糖果、充气糖果等。

坚果常规检测项目：

1.霉菌在坚果中是最容易产生的，国家食品安全标准坚果和籽类食品(GB19300-2014)规定，带壳产品的霉变粒 $\leq 2.0\%$ ，非带壳产品的霉变粒 $\leq 0.5\%$ 。超标可能是加工用的原料霉菌污染，或产品储存和运输条件控制不当，在流通过程中发霉。

2.酸价，《国家食品安全标准坚果和籽类食品》(GB19300-2014)规定，熟坚果和籽类食品的酸价限值为 3mg/g 。

3.二氧化硫，在食品加工中，二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠都是常用的漂白剂和防腐剂，使用后会产生二氧化硫残留。

4.农药残留，杀虫剂残留量是指农药使用后残留于生物、农产品(或食品)及环境中的微量农药。除草剂本身外，还含有有毒的代谢产物和农药杂质，是农药及其他有关物质的总称。

5.微生物，食源原微生物可以通过接触物体表面、水、土壤、空气、排泄物、食物等媒传播，从而污染从农田到餐桌的食物链的任何环节。

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。