



乳及乳制品质量安全服务方案

随着我国经济不断发展,人民生活水平大幅提高和对健康营养知识的了解增加,对于乳品的需求也越来越大。再加上国家政策的支持,乳制品行业在我国有了突飞猛进的发展。乳制品质量安全直接关系到消费者的身体健康和生命安全,关系着奶农的利益和企业的生存发展。

影响乳制品质量安全的因素主要包括环境污染、兽药和饲料添加剂残留、有害微生物以及人为因素等。这些不安全因素贯穿于整个乳业之中,涉及从原料乳、加工过程、贮藏、运输、销售到消费者购买后至食用前的各个环节。

梅里埃营养科学(中国)作为食品安全检测的专家,拥有先进的技术和设备,可以依据各国法规标准,为乳业供应链提供专业全面的解决方案。

产品服务范围

- 乳源
- 液态乳类
- 乳粉类
- 炼乳类
- 干酪类
- 其他乳制品

测试服务范围

感官和理化指标	感官、蛋白质、乳固体、非脂乳固体、水分、酸度、相对密度、杂质度、灰分、脂肪、碳水化合物、能量、干物质、密度、乳糖、蔗糖
微生物指标	菌落总数、大肠杆菌、阪崎肠杆菌、单增李斯特菌、沙门氏菌、霉菌、乳酸菌数、β型溶血性链球菌、酵母菌、商业无菌等
营养强化剂指标	钠、钾、铜、镁、硒、铁、锌、锰、钙、磷;维生素A、C、D、E、K1、B1、B2、B6、B12、烟酸、叶酸、泛酸、生物素、胆碱、肌醇、牛磺酸等;18种氨基酸、DHA、花生四烯酸(AA或ARA)、亚油酸、EPA、γ-亚麻酸、α-亚麻酸等
污染物指标	重金属(铅、砷、汞、铬、锡)、硝酸盐、亚硝酸盐等
真菌毒素指标	黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1
农药残留指标	针对 GB 2763 全套农残系列
其他指标	净含量、标签制作、标签审核、山梨酸、三聚氰胺、兽药残留等
按照产品标准进行全项检验(型式检验)	我们具有检测乳及乳制品全项产品的能力、资质

食品科学中心提供更多微生物服务:

- 环境监控
- 保质期和挑战性实验
- 产品及工艺验证研究
- 感官和消费者研究
- 杀菌工艺验证
- 方法验证研究
- 能力验证
- 菌种鉴定

联系我们

● 电话: 400 645 8088 ● 邮箱: sales.china@mxns.cn ● www.merieuxnutrisciences.com.cn



全球领先的食物检测、审核、咨询和培训机构

The Leading Worldwide Provider of Food Testing, Auditing, Consulting and Training

梅里埃营养科学集团

梅里埃营养科学集团是全球领先的食物药品检测、审核、咨询和培训机构，是全球公认的质量和诚信基准。

梅里埃营养科学集团与世界领先的食物产业链企业拥有长达**50**年的全球合作经验，在**27**个国家拥有超过**100**家资质认可实验室，并在美国、加拿大、意大利、法国、巴西以及中国开设了**6**家专业研发中心，员工人数超过**8,000**人。

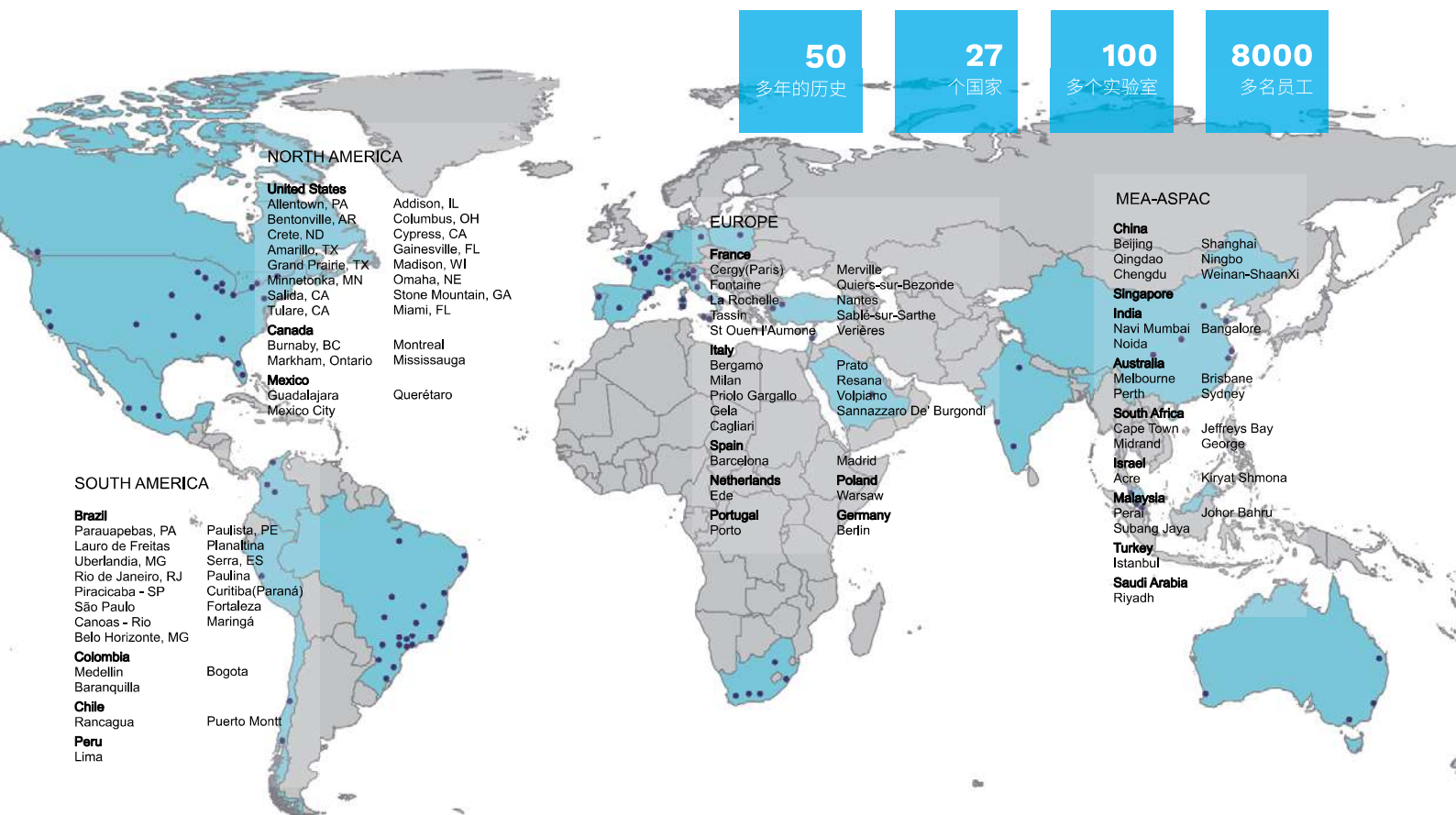
我们一直致力于提供超越客户及社会期望的卓越服务。

诺安实力可

诺安实力可作为梅里埃营养科学集团在中国的运营公司，自**2003**年起，分别在青岛、上海、北京、宁波、成都、陕西渭南设立了实验室，员工人数超过**700**人。为中国乃至亚洲市场提供高质量的检测、审核、咨询、培训和研究等多元化服务，为全球食物产业链提供一站式解决方案。

作为全球分析服务的领导者，诺安实力可一直遵循梅里埃营养科学集团严格的质量保证体系，通过运用全球统一的创新、优质营运体系确保为整个实验室网络提供一流的服务和可信赖的检测结果。

全球服务网络



ANY QUESTIONS?

• Phone: 400 645 8088 • Email: sales.china@mxns.cn • www.merieuxnutrisciences.com.cn

