

# 中山腊肉 腊肠腌制风干食品检测 铅砷汞重金属检测

产品名称	中山腊肉 腊肠腌制风干食品检测 铅砷汞重金属检测
公司名称	广州国检检测有限公司技术服务
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道东1号(2号 厂房)1楼自编102房
联系电话	020-66624679 15918506719

## 产品详情

腌腊肉制品包括传统火腿、腊肉、咸肉、腊肠、风干肉制品等。

腌腊肉主要包括以畜禽肉或其可食内脏为原料，辅以食盐、酱料硝酸盐或亚硝酸盐、糖或香辛料等，经原料整理、腌制或酱渍、清洗造型、晾晒风干或烘烤干燥等工序加工而成的一类生肉制品。腊猪肉、腊鸭、腊兔，腊腌干等腊肉类，清酱肉，酱封肉等酱肉类和风干牛肉、风鸡、风羊腿等风干肉类。

腌腊肉制品检测依据标准：

GB 2730-2005 腌腊肉制品卫生标准

GB 2730-2015 食品安全国家标准 腌腊肉制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB/T 9695.6 肉制品胭脂红着色剂测定

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

整顿办函〔2011〕1号 全国食品安全整顿工作办公室关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第五批)》的通知

经备案现行有效的企业标准及产品明示质量要求

腌腊肉制品检测项目(日常监督抽检项目)：

三甲胺氮

过氧化值(以脂肪计)

铅(以Pb计)

镉(以Cd计)

铬(以Cr计)

总砷(以As计)

N-二甲基亚硝胺

亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)

苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

胭脂红

氯霉素

以上检测项目是根据《国家食品安全监督抽检实施细则(2018年版)》整理所得。